

Frauenhuber

Seit 1824. Wiens ältestes Kaffeehaus

Mittagsmenü

Montag bis Freitag

Hauptspeise: 12,50

Hauptspeise und Tagessuppe: 15,50

SUPPEN

Wiener Suppentopf ^(A.C.G.L) 12,50

in der großen Schüssel serviert mit Frittaten, Rindfleisch, Nudeln und frischem Gemüse

Gulaschsuppe ^(A.G) 10,50

mit Gebäck, Rindfleischstücken und Erdäpfel

Suppe in der großen Tasse ^(A.C.G.L)

kräftige Rindssuppe mit Einlage und frischem Gemüse:

Frittaten 6,60

Nudeln 6,60

Leberknödel 6,60

Kaspressknödel 2 Stk. 8,20

kleine speisen

Räucherlachs ^(A.C.G.D) 17,60

mit Oberskren, zwei Scheiben Toastbrot und Butter

Mayonnaise-Ei ^(C.G.M.O) 9,50

mit Schinkenrose und Gemüsesalat

Haustoast gebacken ^(A.C.G.M) 14,50

gefüllt mit Schinken und Käse, Ketchup, Mayonnaise und Pommes Frites

Sacherwürstel o. Debreziner (lang) ^(A.H.M) 14,00

mit Gulaschsaft an der Seite, Essiggurke, Senf, Kren und einer Kaisersemmel aus der Wachau

Beef Tatar ^(A.C.G.M) 15,90

Toastbrot – Butter – österreichisches Rindfleisch mit Kapern und Zwiebel

Ham & Eggs ^(C.G) 13,90

von drei Eiern – mit Schinken

Bacon & Eggs ^(C.G) 13,90

von drei Eiern – mit Schinken

GEBÄCK

Kaisersemmel ^(A.H.G) 2,00

Kornspitz ^(A.F.N.) 2,90

WIENER KLASSIKER

Original Wiener Schnitzel ^(A.C.G) 26,90

vom Kalb

Dazu empfehlen wir:

+ *Klassik Kombi: Petersilerdäpfel | Preiselbeeren | Blattsalat* 9,00

+ *Erdäpfel-Vogelsalat* 5,60

Schnitzel ^(A.C.G) 16,90

vom Schwein oder Huhn gebacken

Cordon Bleu ^(A.C.G) 18,90

vom Schwein oder Huhn gebacken

Tafelspitz ^(A.C.G.L.M.O) 28,90

vom Weiderind aus Österreich mit Apfeln, Erdäpfelschmarrn und Schnittlauchsauce

Zwiebelrostbraten ^(A.G.M.O) 28,90

vom Weiderind aus Österreich, Beiried gedünstet mit Braterdäpfel, Gurkerl und Röstzwiebel

Fiakergulasch ^(A.C.G.O) 21,50

Deftiges Rindgulasch mit Würstel, Pfefferoni, Spiegelei, Gurkerl und Serviettenknödel

Kleines Gulasch ^(A.G.H) 14,90

vom Weiderind mit Gebäck aus der Wachau

Kalbsbutterschnitzel ^(A.C.G) 22,80

Erdäpfelpüree, Kalbsjus und Zuckererbsen

WIENER DESSERTS

Kaiserschmarrn ^(A.C.G.O) 13,90

mit Zwetschkenröster und Apfelmus

Warmer Schoko-Haselnuss Kuchen ^(C.F.G.H) 9,80

mit Schokosauce und Schlagobers

Palatschinken ^(A.C.G)

zwei Stück

Topfen 9,80

Marille 8,30

Schokolade und Schlagobers 9,80

Buchteln mit Vanillesauce ^(A.C.G.O) 12,80

Warmer Apfel- od. Topfenstrudel ^(A.C.G.O) 6,80

+ *Vanillesauce* 4,00

Portion Toastbrot ^(A.F.N.) 1,70

Portion Schwarzbrot ^(A.H.) 1,90

BEILAGEN

Blattsalat der Saison ^(M.O) 5,60

Feingemischter Salat ^(M.O) 5,60

Erdäpfelsalat ^(M.O) 5,60

Gurken- oder Tomatensalat ^(M.O) 5,60

Mayonnaisesalat ^(M.O) 5,60

Pommes Frites 5,60

im Kupferkübel

Butterreis ^(G) 5,20

Serviettenknödel ^(A.C.G) 5,20

Braterdäpfel ^(A.C.G) 5,20

Petersilerdäpfel ^(A.C.G) 5,20

WEITERE KLASSIKER

Bratwurst ^(A.O) 16,90

mit Sauerkraut und Rösterdäpfel

Augsburger mit Rösti ^(A.C.G) 13,90

gebacken oder gebraten

Specklinsen ^(A.C.G.L.M.O) 15,40

mit Wachauer Speck und Serviettenknödeln

Fleischpalatschinken „Hortobágy“ ^(A.C.G.L) 15,20

Grammelknödel ^(A.C.G.O) 16,50

mit Bratensaft und Sauerkraut

Backhendlsalat ^(A.C.G) 19,20

mit Erdäpfelsalat, Gurken, Tomaten, Blattsalat und Kernöl

Schollenfilet ^(A.C.D.G.M.O) 19,90

gebacken mit Erdäpfelsalat und Sauce Tartare

Eiernockerl ^(A.C.G.M.O) 15,40

mit grünem Salat

Spinat ^(A.C.G) 15,90

mit 2 Spiegeleiern und Rösterdäpfel

Champignons gebacken ^(A.C.G.M.O) 14,90

mit Sauce Tartare

Emmentaler gebacken ^(A.C.G.M.O) 15,40

drei Stück mit Sauce Tartare + *eine Portion Preiselbeeren* 1,90

Krautfleckerl ^(A.C.G.O.M) 15,90

mit Blattsalat

ALLERGENINFORMATION gemäß Codex-Empfehlungen: A|Glutenhaltiges Getreide, B|Krebstiere, C|Ei, D|Fisch, E|Erdnuss, F|Soja, G|Milch oder Laktose, H|Schalenfrüchte, I|Sellerie, M|Senf, N|Sesam, O|Sulfite, P|Lupinen, R|Weichtiere.

Wichtige Info zu Allergenen: Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Frauenhuber

Seit 1824. Wiens ältestes Kaffeehaus

FRUCHTSÄFTE & HAUSGEMACHTES

Himbeerlimonade 0,5 l aus Himbeeren und Zitronensaft	6,90
Limesoda 0,5 l Limettensaft, Limetten und brauner Zucker	6,90
Hausgemachter Eistee 0,4 l Früchtetea mit Mangopüree	6,90
Fresh Marille 0,5 l Marillensaft, Soda, Zitronensaft und Minze	6,90
Fresh Johannisbeere 0,5 l Johannisbeersaft, Soda, Limettenscheiben und Minze	6,90
Fresh Mango 0,5 l Mangosaft, Soda, Limettensaft Limettenscheiben und Minze	6,90
Apfelsaft naturtrüb 0,25 l	5,00
naturtrüb gespritzt 0,25 l	4,50
naturtrüb gespritzt 0,5 l	6,90
Frisch gepresster Orangensaft 1/8 l	3,50
1/4 l	6,90
Johannisbeersaft 0,2 l	5,00
Marillensaft 0,2 l	5,00
Mangosaft 0,2 l	5,00

SOFTDRINKS

Coca-Cola 0,33 l	5,50
Coca-Cola Zero 0,33 l	5,50
Almdudler 0,33 l	5,50
Frucaide 0,33 l	5,50
Bitterlemon 0,2 l	5,50
Tonic 0,2 l	5,50
Red Bull 0,2 l	5,50

WASSER & SODAS

Vöslauer Mineralwasser 0,33 l still prickelnd	5,50
Soda Zitrone Holunder 0,5 l Jugendgetränk	5,90
Sodawasser 0,5 l	4,50
Wasser 0,5 l Servicepauschale	2,00

KAFFEE

Kleiner Espresso oder Kleiner Brauner	4,20
Großer Espresso oder Großer Brauner	6,90
Wiener Melange (G.) Verlängerter mit heißer Milch und Milchschaum	6,90
Verlängerter schwarz oder braun	6,90
Cappuccino (G.) Espresso mit heißer Milch und Milchschaum	6,90
Latte Macchiato (G.) Espresso mit viel Milch und Milchschaum	7,20
Schokohäferl (F.G.) Heiße Schokolade mit Schlagobers	7,20
Schokoccino (F.G.) Eine köstliche Kombination feinster heißer Schokolade und Cappuccino, serviert mit Schlagobers	7,20

TEE

Tee-Spezialitäten von Julius Meinel in der Kanne	6,90
Bio Rooibos Classic Apfelstrudel	
Darjeeling Himalaya	
Assam TGBOP	
Bio Earl Grey	
Japan Chun Mee Grüntee	
Waldfrüchte Cocktail	
Kamille - Kräutertee	
Pfefferminze - Kräutertee	
Bergkräuter Tee	
Ingwer-Zitronengras Tee	

APERITIF

Aperol Sprizz (O.) 1/4 l Prosecco, Soda und 5 cl Aperol	8,90
Campari Soda 4 cl Campari und Soda	8,80
Campari Orange 4 cl Campari mit frisch gepresstem Orangensaft	9,50
Gin Tonic 4 cl Wien Gin und Tonic Water	13,00
Averna Sour 4 cl Averna und frischer Zitronensaft	5,90

BIER

Gösser Märzen (A.) 0,2 l	4,30
0,33 l	5,30
0,4 l	5,90
Gösser Stiftsbräu (A.) Flasche 0,5 l	6,50
Gösser Natur Gold (A.) Flasche 0,5 l (alkoholfrei)	6,50
Gösser Natur Radler (A.) Flasche 0,5 l	6,50
Edelweiß Hefetrüb (A.) Flasche 0,5 l	6,50

WEIN & SEKT

Heuriger (O.) 1/8 l	4,20
Blaufränkischer (O.) 1/8 l	4,20
Rosé (O.) 1/8 l	4,20
G'spritzer (O.) 1/8 l weiß oder rot	5,50
Kabinett Grüner Veltliner DAC (O.) Weinkellerei Pittner, Drasenhofen 1/8 l	6,50
0,75 l	36,60
Gelber Muskateller (O.) Weinkellerei Pittner, Drasenhofen 1/8 l	6,50
0,75 l	36,60
Riesling "Exclusiv" (O.) Weinkellerei Pittner, Drasenhofen 1/8 l	6,50
0,75 l	36,60
Blauer Zweigelt (O.) Weinkellerei Pittner, Drasenhofen 1/8 l	6,50
0,75 l	36,60
Schlumberger Sparkling Klassik Brut (O.) 0,2 l	14,90
0,75 l	48,00
Prosecco (O.) 0,1 l	6,90

SPIRITUOSEN

Wachauer Obstbrände 4 cl Marillie Williamsbirne Obstler	8,50
Cognac "Hennessy" 4 cl	9,80
Whiskey "Black Label" (O.) 5 cl	9,50

SCAN ME FOR THE ENGLISH MENU

