

# Schwammerlwirt

## **Als Aperitif empfehlen wir:**

Campari Soda  
Sekt mit Hollundersirup  
Martini bianco oder dry  
Schilcher  
(vom Weingut Koller, Bad Gams)



## **Vorspeisen, kleine Speisen und Suppen:**



Ochsenschlepp gebacken mit Sauce Tartare  
Wildpastete mit Preiselbeeren  
Knackwurst oder Preßwurst mit Essig, Zwiebel und Öl  
Mozzarella mit Tomaten, Balsamico und Pesto  
Blattsalat mit gebratenen Steinpilzen  
Blattsalat mit frischen Eierschwammerln  
Forellenfilet mit Oberskren  
Matjesfilet „Hausfrauenart“  
Camenbert gebacken mit Preiselbeeren  
Schafskäse im Speckmantel auf Blattsalat  
Wildpüreesuppe mit Obershäubchen  
Eierschwammerl-Steinpilzcremesuppe  
Rinderbouillon mit Speckknödel

## **Hauptspeisen:**

Kalbsleber gebacken mit Salat  
Holzofenfrischer Lammschlegel, ausgelöst, gefüllt mit  
Eierschwammerl-Semmelfülle  
Holzofenfrischen Kalbsstelze, ausgelöst, mit  
Serviettenknödel  
Kalbsleber natur mit Speck, Apfelscheiben und Reis  
Schweinsbraten oder Stelze, aus dem Holzofen, mit Salat  
und Knödel  
Geschmörte Fledermaus oder Ochsenwange in  
Wurzelsauce mit Serviettenknödel  
Nierndl'n in Weißweinsauce mit Rösterdäpfel  
Wienerschnitzel vom Kalb mit Salat  
Kalbsniere cross gebraten mit Reis  
Gebackene Zucchini mit Sauce Tartare  
Eierschwammerlsauce mit Knödel  
Eierschwammerl geröstet mit Ei und Erdäpfel  
Kalbsbeuschel mit Knödel  
Filetsteak mit grüner Pfeffersauce und Erdäpfel  
Medaillons vom Schwein mit Eierschwammerlsauce und  
Erdäpfel  
Steinpilze geröstet mit Ei und Erdäpfel  
Steinpilze gebacken mit Sauce Tartare  
Omelette mit Steinpilzen und Salat  
Gefüllter Paprika mit Erdäpfel  
Pikante Krautroulade mit Erdäpfel  
Szevediner Krautfleisch  
Schulterscherzel mit Rösterdäpfel und Kohlrüben  
oder Apfelkren  
Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis



## **Nachspeisen:**

Pflaumenknödel mit Butterbrösel  
Tichy's Eismarillenknödel  
Topfencreme mit Fruchtmark  
Großmutter's Reisauflauf  
Obststrudel mit Vanillesauce  
Variationen vom Käse mit Butter und Gebäck



## **Weinempfehlung aus der Bouteille:**

Aktuelle Weine entnehmen Sie bitte aus der Karte oder informieren  
Sie sich vor Ort



Seit 1899 im Familienbesitz

# Schwammerlwirt

**Manuela Rungaldier-Prost**

Speisingerstrasse 224

A-1238 Wien

Telefon/Fax: 01-88 93 432

M@il: schwammerlwirt@aon.at

Internet: www.schwammerlwirt.at

---

## VERANSTALTUNGS - BESTELLUNG

Ihre Daten: (Rechnungsempfänger)

Name: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Angaben zur Bestellung:

Anlass: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_ Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Personenanzahl: \_\_\_\_\_ Raum: \_\_\_\_\_ Tischform: \_\_\_\_\_

Speisenfolge: \_\_\_\_\_

Servicebeginn mit dem Essen: \_\_\_\_\_

Aperitif: \_\_\_\_\_ Getränke/Kaffe: \_\_\_\_\_

Besondere Wünsche: \_\_\_\_\_

Vereinbarter Menüpreis: \_\_\_\_\_

Blumendekoration zum Fixpreis: \_\_\_\_\_

Farbe der Tafeltücher: bunt / weiß (andere Farben auf Anfrage möglich)

Gedeckpreis pro Person auf Anfrage (inkl. Raumpauschale, Menükarten, etc.)

Zahlungsmodalität: Barzahlung

Sperrstunde: 24 Uhr, oder es gelten andere Vereinbarungen

Anzahlung:

Wien am \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Unterschrift