

Das „echte Wiener Beisel“

Wien ohne das Beisel wäre kaum vorstellbar - das Gasthaus am Eck, in dem man ein „Seidl“ Bier oder ein „Achterl“ trinkt, ein Gulasch oder ein Beuscherl bekommt, gehört einfach zur Stadt.

Das Wort - so glauben einige Sprachforscher - kommt aus dem böhmischen Wort "paizl" - welches so viel bedeutet wie Kneipe oder Spelunke. Eine andere Herleitung wäre aus dem Jiddischen - das jiddische Wort "bájiss" bedeutet nämlich "Haus".

Obwohl so beliebt, war die beliebte Wiener Institution beinahe vom Aussterben bedroht - sind doch in den letzten zwanzig Jahren die meisten dieser Lokale verschwunden - die, die übrigblieben, werden beinahe kultisch verehrt.

Die Art des Platzes ist ähnlich wie die Trattoria in Italien oder der Kneipe in Deutschland.

Typisch für ein Beisel sind: Ausschank, Holzverkleidung der Wände, Brett mit Haken, beweglicher Raumteiler, Holztische, eventuell karierte Fischtücher, schwarze Kreidetafel zur Ankündigung der angebotenen Speisen und Getränke, Stammtischzeichen.

Das Speisenangebot besteht aus speziellen Wiener Gerichten, wie Tafelspitz, Vanillierostbraten und das Wiener Schnitzel. Neben den Fleischgerichten sind auch Suppen sehr berühmt. Das Getränkeangebot besteht größten Teil aus hellen und dunkleren Bieren, sowie das gemischte Bier, was auch fast überall angeboten wird. Als Nachspeise ist der berühmte Apfelstrudel geboten.

Die Wiener Hausmannskost

Die Wiener Küche genießt Weltruf. Sie hat ihre besondere Note in den typischen Spezialitäten gefunden, deren Geheimnis wohl darin liegt, dass sie eine besonders glückliche Auslese der Nationalspeisen der in der ehemaligen Österreichisch-Ungarischen Monarchie vereint gewesenen Völker ist. Die einzigartige Mischung der kulinarischen Kulturen pflegt sehr viele wiener Gasthäuser und Restaurants noch immer und bieten wieder verstärkt Klassiker und Spezialitäten aus der historischen Rezeptvielfalt der K. u. K. Monarchie

„Eine Wiener Speisekarte ist so lang wie ein Heldenepos und in einem seltsamen, französisch-ungarisch-tschechisch-italienisch-wienerischen Idiom abgefasst“, wusste bereits im Jahr 1927 der Berliner Journalist Ludwig Hirschfeld in seinem Reiseführer

Die geographische Nähe zu Ungarn und dem früheren Böhmen brachte vor allem Köstlichkeiten aus diesen Regionen auf den Speiseplan. So stammen etwa Golatschen, Palatschinken und Knödel aus Böhmen, das populäre Gulasch aus Ungarn. Das Wiener Schnitzel stammt gar aus Italien.

Eine Auswahl typischer Wiener Spezialitäten:

Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat, Beuschel, Gulasch inklusive aller Abwandlungen (Fiaker-, Saft- oder Würstelgulasch), Schweinsbraten, Tafelspitz, Zwiebel- und Vanillerostbraten, Gebackene Leber, Schinkenfleckerl, Eiernockerln, Apfelstrudel, Marillknödel, Kaiserschmarrn, Topfenstrudel, Palatschinken.

Vorspeisen

<i>Gebäck</i>	<i>1,40</i>
<i>Hausgemachtes Tafelspitzsulf mit roten Zwiebeln und Kernöl (L,M,O)</i>	<i>9,80</i>
<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren (D,G)</i>	<i>11,20</i>
<i>Marinierter Tafelspitz mit roten Zwiebeln und Kernöl (O)</i>	<i>11,90</i>
<i>Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Olivenöl (G)</i>	<i>12,90</i>



Suppen

<i>Kräftige Rindsuppe mit Nudeln (A,C,L)</i>	4,10
<i>Kräftige Rindsuppe mit Frittaten (A,C,G,L)</i>	4,30
<i>Kräftige Rindsuppe mit Grießnockern (A,C,G,L)</i>	4,30
<i>Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel (A,C,L)</i>	4,40
<i>Knoblauchcremesuppe (A,G,L)</i>	5,50
<i>Alt Wiener Suppentopf (A,C,L)</i>	5,50
<i>Gulaschsuppe (A,L)</i>	5,80



Kleine Salate

<i>Erdäpfelsalat (L,M,O)</i>	4,00
<i>Erdäpfel-Mayonnaisesalat (C,L,M,O)</i>	4,20
<i>Krautsalat (M,O)</i>	3,90
<i>Gurkensalat oder Paradeisersalat (M,O)</i>	3,90
<i>Gemischter Salat (O)</i>	4,40
<i>Gemischter Blattsalat (M,O)</i>	3,80

Große Salate

<i>Thunfischsalat mit roten Zwiebeln (D,M,O)</i>	9,10
<i>Putenbruststreifen auf gemischten Blattsalaten mit American- oder Joghurtdressing (G,M,O)</i>	11,40
<i>Backhendlsalat mit Kernöl (A,C,G,M,O)</i>	12,50



Vegetarisch

Geröstete Knödel mit Ei und gem. Salat (A,C,G,M,O) 11,20

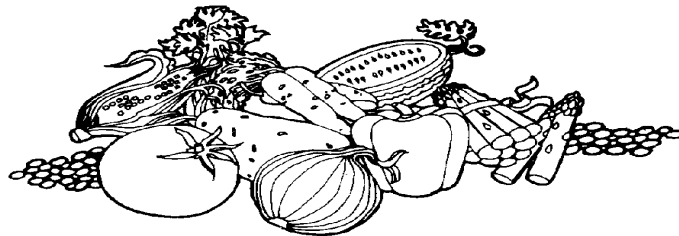
Gegrillter Gemüseteller mit Petersilienerdäpfel (L) 10,50

Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare (A,C,G,L) 10,50

Gebackener Emmentaler mit Sauce Tartare oder Preiselbeeren (A,C,G) 11,20

Schwammerl Gröst'l mit gemischten Blattsalaten (M,O)

11,20

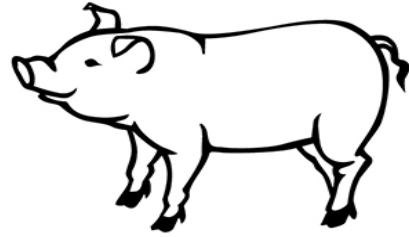


Schmankerl

Gratinierte Schinkenfleckerl mit gr. Salat (A,C,G,M,O) 13,30

Blunzengröst'l mit Sauerkraut (L,D) 12,90

Schwein

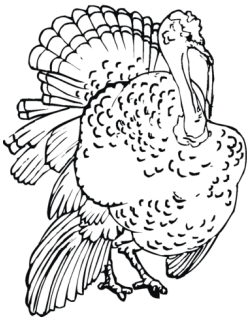


Gebackenes Schweinsschnitzel mit Erdäpfelsalat (A,C,G,M,O) 13,50

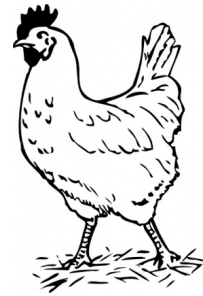
Gordon bleu vom Schwein mit Erdäpfelsalat (A,C,G,M,O) 14,50

Schweinsbraten mit Sauerkraut und Serviettenknödel

(A,C,G,L,M,O) 14,90



Huhn und Pute



Gebackene Hühnerbrust mit Petersilienerdäpfel (A,C,G) 13,20

Gebackene Putenbrust mit Petersilienerdäpfel (A,C,G) 13,20

Hühner Gordon bleu mit Erdäpfelsalat (A,C,G,M,O) 14,10

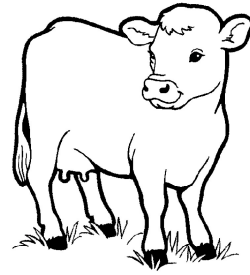
Puten Gordon bleu mit Erdäpfelsalat (A,C,G,M,O) 14,10

Huhn und Putenfilet mit Bohnen, Potatoes Wedges

und Currysauce (G)

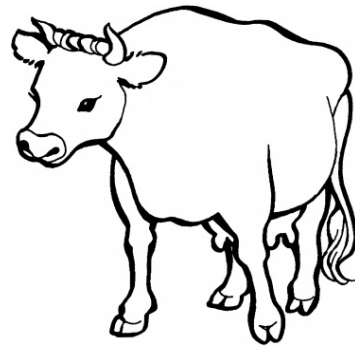
14,50

Kalb



<i>Gebackene Kalbsleber mit Reis (A,C,G)</i>	19,90
<i>Tiroler Leber mit Rösti (A,L)</i>	19,90
<i>Wienerschnitzel vom Kalb mit Erdäpfelsalat (A,C,G,M,O)</i>	21,80
<i>Kalbsnatureschnitzel mit Reis (A,G,L)</i>	21,80
<i>Kalbs Gordon bleu mit Erdäpfelsalat (A,C,G,M,O)</i>	23,50

Rind



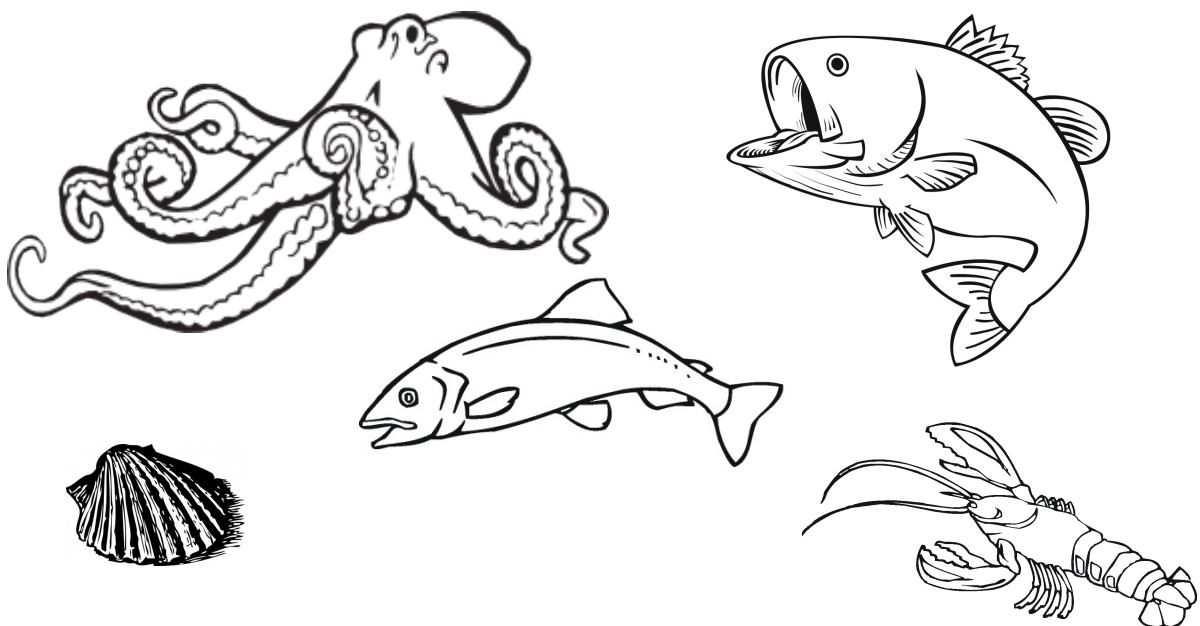
<i>Rindsgulasch mit Serviettenknödel (A,C,G,L,O)</i>	13,60
<i>Fiakergulasch mit Spiegelei, Grillwürstel, Essiggurkerl und Salzerdäpfel (A,C,F,G,L,M,P)</i>	14,90
<i>Klassischer Tafelspitz mit Cremespinat, Rösti und Saucen (G,L)</i>	21,20
<i>Zwiebel- oder Vanilleroastbraten mit Braterdäpfel (A,M)</i>	20,90
<i>Beef-Steak mit Broccoli, Kräuterbutter und Kroketten (A,G,L)</i>	27,90
<i>Pfeffer-Steak mit Broccoli und Kroketten (A,C,G,L)</i>	27,90

Fisch

*Scholle gebacken mit Petersilienerdäpfel und
Sauce Tartare (A,C,D,G) 17,60*

*Zanderfilet vom Grill mit Petersilienerdäpfel und
Kräuterbutter (A,D,G,L) 21,20*

Gegrillter Fischteller mit Garnitur (A,D,G,L,R) 31,90



Dessert

<i>Marmeladepalatschinken (A,C,G)</i>	4,70
<i>Schoko-Nuss-Palatschinken (A,C,G,H)</i>	5,10
<i>Böhmische Palatschinken (A,C,G)</i>	5,00
<i>Kausgemachter Apfelstrudel (A,C,G,H)</i>	4,90
<i>Topfenstrudel Kausgemacht (A,C,G)</i>	5,00
<i>Topfenstrudel mit Vanillesauce (A,C,G)</i>	5,80
<i>Schoko-Nuss Kuchen (A,C,G,H)</i>	5,60
<i>Marilleneisknödel (A,C,G,E,H)</i>	6,20

