

„Hier wird Bierkultur zelebriert!“



7Stern Bräu Geschichte

Im 7Stern Bräu, werden seit 1994 außergewöhnliche Bierspezialitäten aus bestem Hopfen und Malz mit dem erstklassigen Wiener Trinkwasser eingebraut.

7Stern Biere sind vollkommen naturbelassen, wobei die Vitamine und Spurenelemente der verwendeten Getreidesorten gänzlich erhalten bleiben.

Gutes Brauwasser und sorgfältige Auswahl der Rohmaterialien, Verzicht auf Filtration, ausreichende Lagerzeit aller 7Stern Biere bis zur idealen Reife und handwerkliches Können unserer Brauer ergeben jene Bierspezialitäten, die das 7Stern Bräu in kurzer Zeit in Wien - Neubau und dem Rest der Bierwelt bekannt gemacht haben.

Hier wird Bierkultur zelebriert! (C.Seidl, Bierguide 2000)

„Beer culture is celebrated here!“

7Stern Bräu History

The internationally distinguished brewery in the heart of Vienna

Siebensternbräu, one of only a few true breweries in Vienna, a unique range of beer specialties are brewed using the finest malts, best quality hops and Vienna's first-class drinking water since 1994. 7 Stern beers are wholly natural and most of the vitamins and minerals of the grains are retained.

Good quality water for brewing, careful selection of raw materials, no filtration methods, ample storage time of all 7 Stern beers until ideal maturity time and the skilled know-how of our brewers, have made the 7 Stern specialties renowned throughout Vienna Neubau and the first of the beer community within a very short time.

“Beer culture is celebrated here!” (C. Seidl, Bierguide 2000)

Unsere Empfehlung – Our recommendation

7Stern Wiener Helles



Stammwürze/Original gravity: 12,3°

Alkoholgehalt/Alcohol by volume: 4,8 % vol.

Seidl	0,3 L	€ 3,30
Krügel	0,5 L	€ 4,10
Maß	1 L	€ 8,20

Ein blondes, unfiltriertes Lagerbier mit kräftigem Schaum und einem dominierenden Hopfenaroma, das auf die großzügige Verwendung von europäischen Edelhopfen aus Saaz hinweist.

Trocken und erfrischend erinnert es an deutsche Pilsbiere. Diese Schöpfung des in der Slowakischen Republik ausgebildeten Braumeisters Dipl. Ing. Vlado Sedmak ist eines der beliebtesten Biere im 7Stern Bräu. (A)

A blond, unfiltered lager with a pre-dominantly hoppy aroma and with noble old world hops from Saaz. Dry and refreshing "Wiener Helles" resembles German Pilsners. This creation by our Slovak – head brewer Vlado Sedmak is one of the most popular beers at 7 Stern Bräu. (A)

7Stern Prager Dunkles



Stammwürze/Original gravity: 12,5°

Alkoholgehalt/Alcohol by volume: 4,7% vol.

Seidl	0,3 L	€ 3,30
Krügel	0,5 L	€ 4,10
Maß	1 L	€ 8,20

Beinahe schwarz und mit cremigem Schaum repräsentiert dieses dunkle Lager die schwarzen Lagerbiere, die im 19. Jahrhundert in vielen mitteleuropäischen Städten, besonders in Prag, beliebt waren. Dunkle Malze geben ihm einen Geschmack von Röstmalz, etwas Karamell und Vanillearoma, aber überraschend wenig Süße – während die Hopfung unaufdringlich und nur im Nachtrunk wahrnehmbar ist. (A)

Almost black and creamy, this dark lager represents the 19th century black lagers popular in many central European towns such as Prague. Roasted malts give it a toasty, slighty toffees' taste with vanilla aroma but surprisingly little sweetness while hops are subtle and only present in the aftertaste. (A)

Unsere Empfehlung – Our recommendation

7Stern Märzen



Stammwürze/Original gravity: 13,5°

Alkoholgehalt/Alcohol by volume: 5,1 % vol

Seidl	0,3 L	€ 3,50
Krügel	0,5 L	€ 4,30
Maß	1 L	€ 8,60

Die 7Stern Interpretation des Märzstils ist ein seltenes Beispiel des Wiener Lagers, das in den 1840er Jahren vom innovativen Brauer Anton Dreher erfunden wurde. Rötlich – bernsteinfarben mit cremiger Schaumkrone und einem herzhaften Geschmack nach Walnüssen und Biskuitkuchen. Dieses etwas vollmundige Bier ist durch seine Hopfigkeit gut balanciert und hat einen überraschend trockenen Nachtrunk. (A)

Siebenstern's interpretation of the Märzen – style is a rare example of the Viennese lager beer invented in the 1840s by the innovative brewer Anton Dreher: Amber to red in colour with a creamy head it features a malty nose and a hearty flavour resembling walnuts and sponge cake. This medium bodied beer is hoppy and well balanced. It finishes surprisingly dry. (A)

7Stern Hanf



Stammwürze/Original gravity: 11,8°

Alkoholgehalt/Alcohol by volume: 4,7% vol

Seidl	0,3 L	€ 3,50
Krügel	0,5 L	€ 4,30
Maß	1 L	€ 8,60

Ein goldenes Lager mit einem süßlich – kräuterartigen Einschlag. Das Aroma von Hanfblättern und das würzig Bittere erinnern an frisches Nadelholz und Wildblumen. Das Hanfbier hat einen vollen, leicht süßen Körper und einen Nachtrunk, der einen lang anhaltenden Eindruck vom Hanf vermittelt. (Erwarten Sie keinen anderen Effekt des Hanfs als den des angenehmen Geschmacks und des leichten Alkoholgehalts von weniger als fünf Volumsprozents). (A)

A golden lager with a sweetish, herbal twist: The aroma of whole hemp leaves and the spicy bitterness resemble fresh – cut conifers and wild flowers. The hemp beer has a full, slightly sweetish body and an aftertaste that gives a long lingering unique impression of hemp. (Do not expect any other effects from this beer than a pleasant taste and a moderate alcohol content of less than five percent ABV). (A)

Unsere Empfehlung – Our recommendation

7Stern Chilli



Stammwürze/Original gravity: 11,8°

Alkoholgehalt/Alcohol by volume: 4,7 % vol.

Seidl	0,3 L	€ 3,50
Krügel	0,5 L	€ 4,30
Maß	1 L	€ 8,60

Kein Bier für Schwachbrüstige: Goldfarben schaut es ja ganz unschuldig aus, aber es ist scharf, sehr, sehr scharf. Die Nase (mit nur einem ganz feinen Ton von Gemüse) warnt nicht vor der beißenden Schärfe, die Chillies diesem vollmundigen Lagerbier verleihen. Der Effekt des Capsaicin, der intensiven Substanz in Chillies, kühlt im Sommer und wärmt im Winter. Während viele meinen, dass nur richtige Männer beim Trinken dieses Bieres die Tränen unterdrücken können, erweist es sich auch bei Damen als populär. Jedenfalls bei den Schärferen unter ihnen. (A)

Not the beer for the faint of heart: Golden in colour this beer looks sufficiently innocent – but it is spicy, very spicy. Little does the nose (with just a hint of cooked vegetable) warn you of the stinging bite the chilli peppers add to this full bodied lager. The effect of the capsaicin – the active substance in chilli – cools you off in summer and heats you up in winter. While many believe it takes a strong man not to cry when consuming this unusual beer it turns out to be popular with ladies too. With those are hot, very hot. (A)

7Stern Weizen Classic



Stammwürze/Original gravity: 12,7°

Alkoholgehalt/Alcohol by volume: 5,2% vol.

Seidl	0,3 L	€ 3,50
Krügel	0,5 L	€ 4,30
Maß	1 L	€ 8,60

Dieses Strohfarbene und intensiv trübe Beispiel des Stils zeigt ein starkes Bananenaroma mit einem Hauch von Zitronenschale. Der Trunk beginnt mit erfrischender Lebhaftigkeit und nur einem Hauch von Malzsüße, das Mundgefühl ist aber weich und verstärkt einen Eindruck von Bisquitkuchen – jedenfalls spürt man retronasal bisquitartige Aromen. Die Bittere ist eher gering, dennoch gibt es einen trockenen Nachtrunk. (A)

This straw-colored and intensely cloudy example of the style shows a strong banana-aroma with hints of citrus-zest. It starts with a refreshing liveliness and just a little hint of malty sweetness, the mouthfeel is soft and adds to the impression of soft cake - at least there are some cake-like aromas that can be felt retronasally. The bitterness is on the low end, yet the aftertaste is quite dry. (A)

Unsere Empfehlung - Our recommendation

7Stern Rauchbier



Stammwürze/Original gravity: 13,2°

Alkoholgehalt/Alcohol by volume: 5,1 % vol

Seidl	0,3 L	€ 3,50
Krügel	0,5 L	€ 4,30
Maß	1 L	€ 8,60

Dunkelrot bis schwarz in der Farbe, mit eindrucksvoll rauchigem Duft und einem vollen, rauchigen Körper. Das perfekte Getränk für alle, die geräucherte oder gegrillte Speisen bevorzugen oder eine gute Zigarre nach dem Essen genießen.(A)

Dark red to black in colour with an impressive smoky nose and a full, smoky body that gives way to a robust bitterness the Siebenstern Rauchbier is the perfect drink for those who love hearty smoked or barbequed food or a good after dinner cigar. (A)

7Stern India Pale Ale



Stammwürze/Original gravity: 13,2°

Alkoholgehalt/Alcohol by volume: 5,0% vol

Seidl	0,3 L	€ 3,50
Krügel	0,5 L	€ 4,30
Maß	1 L	€ 8,60

Dieses Bier wurde extra stark gehopft. Um den charakteristischen Geschmack für das 7Stern IPA zu erreichen, verwenden wir ausschließlich amerikanische Hopfensorten, die unserem Bier den typischen Geschmack verleihen. (A)

This beer was hopped extra strong. To achieve the characteristic taste of the 7Stern IPA, we only use American hops that give our beer its distinctive taste. (A)

Bockbiere nach Saison - Bock beers by season

Stammwürze/Original gravity: 16,5°

Alkoholgehalt/Alcohol by volume: 6,3 % vol.

Seidl	0,3 L	€ 3,70
Krügel	0,5 L	€ 4,50
Maß	1 L	€ 9,00

Bockbier Kalender - Bock beer Calendar

Winterrauchbock



Januar
Februar
März

Osterbock



April

MaiBock



Mai

Herbstbock



September
Oktober
November

Weihnachtsbock



Dezember

Gassenverkauf - Take Away

Alle Sorten in nostalgischen 1l Pfandflaschen mit Tragbügelverschluss

All varieties in a nostalgic 1l returnable bottles with carrying handle closure

Wiener Helles, Prager Dunkles

1 L € 6,60

Preise exklusive Flaschenpfand € 2,60

Prices exclusive deposit € 2,60

Märzen, Hanf, Chilli, Weizen Classic, Smoked Porter

1 L € 6,60

Preise exklusive Flaschenpfand € 2,60

Prices exclusive deposit € 2,60

Bockbiere

1 L € 7,00

Preise exklusive Flaschenpfand € 2,60

Prices exclusive deposit € 2,60

Im 5 Liter pfandfreiem Partyfaß - 5 Liter Barrel

Wiener Helles, Prager Dunkles

5 L € 28,00

Märzen, Hanf, Chilli, Weizen Classic, Smoked Porter, IPA

5 L € 28,00

Bockbiere

5 L € 30,00



*Pfandfreie 0,5 Liter Flasche
All 7Stern beers in 0.5 liter
deposit-free bottles to take home*

Wiener Helles, Prager Dunkles
€ 3.00

Märzen, Hanf, Chilli,
Weizen Classic, Rauch
€ 3.20

Bockbiere
€ 3.40



7Stern Gutscheine - Gift Cards

Ein willkommenes Geschenk zu jeder Gelegenheit!

Just Surprise your friends!



Alle Preise inklusive Abgaben und Steuer - ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN! /All taxes included -Subject to change without notice!

7Stern Bräu A - 1070 Wien, Siebensterngasse 19 / Telefon: +43 1 523 86 97 / Email: office@7stern.at / www.7stern.at

Mittagsangebot - Midday Specials

Montag bis Freitag von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr - Valid Monday - Friday 11:30 a.m. to 3 p.m.
(ausgenommen Feiertage) - (except official holidays)

Vorspeisen - Appetizers € 2,90

Leberknödelsuppe

Beef soup with liver dumplings

ACFL

Backerbsensuppe

Beef soup with profiteroles

ACFGL

Frittatensuppe

Beef soup with sliced pancakes

ACFGL

Gemischter Salat

Mixed Salad

AFGLM

7Stern Hauptspeisen - Main dishes € 6,90

Spareribs mit Wedges, Cocktail- und Chillisauce

1/2 Portion

Spareribs with wedges, cocktail- and chilli sauce

1/2 portion

AFLMN

Gebackenes Hühnerschnitzel mit Reis

Fried chicken Schnitzel with rice

ACG

Rindgulasch mit Semmelknödel

Beef-goulash with bread dumpling

ACFGL

Bergkäsespätzle mit Speck

Cheese gnocchi with bacon

ACFGL

Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffelsalat

Viennese Schnitzel from pork with potato salad

ACFGLM

Naturschnitzel vom Schwein oder Huhn mit Reis

Schnitzel (nature) from pork or chicken with rice

A

Surbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel

Salted roast pork with sauerkraut and bread dumpling

ACFGL

Chilli sin carne (vegan)

Chilli without meat (vegan)

FL

Nachspeisen - Desserts € 3,90

Hausgemachter Apfelstrudel

Homemade apple strudel

ACGH

Schoko-Nuss-Kuchen mit Schokoladensauce

Chocolate nut cake with chocolate sauce

ACFGH

*Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

*Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A: glutenhaltiges Getreide B: Krebstiere C: Ei D: Fische E: Erdnuss F: Soja G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte L: Sellerie M: Senf N: Sesam O: Sulfite P: Lupine R: Weichtiere

A: Gluten B: Shellfishes C: Egg D: Fish E: Peanut F: Soja G: Milk or Lactose H: Peel fruit L: Celery M: Mustard
N: Sesame O: Sulfite P: Lupine R: Weichtiere

Alle Preise inklusive Abgaben und Steuer - ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN! /All taxes included -Subject to change without notice!

7Stern Bräu A - 1070 Wien, Siebensterngasse 19 / Telefon: +43 1 523 86 97 / Email: office@7stern.at / www.7stern.at

Suppen - Soups

Leberknödelsuppe Beef soup with liver dumplings ACFL	€ 3,90	Backerbsensuppe Beef soup with profiteroles ACFGL	€ 3,90
Altwiener Kartoffelsuppe mit Steinpilzen Viennese potato soup with yellow boletus mushrooms AFGL	€ 4,90	Frittatensuppe Beef soup with sliced pancakes ACFGL	€ 3,90

Brauhaus - Schmankerln - Brewhouse - Snacks

Wiener Sacherwürstel (2 Stk.) mit Senf und Kren "Wiener Sacher" Sausage (2 pcs) with mustard and horseradish M	€ 4,90	Wiener Sacherwürstel mit Gulaschsaft(2 Stk.) "Wiener Sacher" Sausage (2 pcs) with goulasch AL	€ 5,90
Steirische Käsekrainer mit Senf und Kren Austrian cheese sausage with mustard and horseradish GM	€ 4,90	Surbratenbrot mit Senf und Kren Bread with salted roast pork, mustard and horseradish AM	€ 6,90
Original Münchner Weißwurst (2 Stk.) mit originalem Weißwurstsenf Bavarian sausage with bavarian mustard (2 Stk.) LM	€ 4,90	Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat Meat loaf with fried egg and potato salad LM	€ 8,90
Überbackenes Speckbrot mit Zwiebel und Tomaten Bread with bacon, gratin cheese, onion and tomatoes AG	€ 6,90	Nürnberger Rostbratwürstel (7 Stk.) mit Sauerkraut und Senf „Nürnberger Rostbratwürstel“ (7 sau- sages) with sauerkraut and mustard AFLM	€ 9,90

Für unsere kleinen Gäste - For our little guests

Wiener Sacherwürstel (1 Stk.) mit Pommes frites und Ketchup "Wiener Sacher" Sausage with french fries and ketchup (1 pc) AL	€ 4,90	Gebackenes Schweins- oder Hühnersch- nitzel mit Ketchup, Pommes frites Small Schnitzel from pork or chicken with french fries and ketchup ACG	€ 6,90
--	--------	--	--------

7Stern Spezialitäten - 7Stern Specialites

1/4 Knusprige Ente mit Semmelknödel und Rotkraut 1/4 Crispy duck with bread dumpling and red cabbage ACG	€ 12,90	Burger mit Käse und Cocktailsauce dazu Pommes frites und Ketchup Burger with cheese and cocktailsauce, french fries and ketchup AGN	€ 10,90
Kleine geschmorte Spanferkelstelze in Biersauce mit Sauerkraut und Semmel knödel Small steamed knuckle of suckling pig with beer sauce, sauerkraut and bread dumpling ACGLM	€ 12,90	Tafelspitz von Kalb mit Wurzelgemüse, Salzkartoffeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce Boiled calf with root vegetables, salt po- tatoes, chive sauce and apple horseradish LG	€ 14,90
Spareribs mit Wedges, Cocktail- und Chillisauce Spareribs with wedges, cocktail- and chilli sauce AFLMN	€ 16,90	Spareribs 1/2 Portion mit Wedges, Cocktail- und Chillisauce Spareribs 1/2 portion with wedges, cocktail- and chilli sauce AFLMN	€ 11,90
Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffelsalat Viennese Schnitzel from pork with potato salad ACFGLM	€ 10,90	Surbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel Salted roast pork with sauerkraut and bread dumpling ACFGL	€ 11,90
Gebackenes Hühnerschnitzel mit Reis Fried chicken Schnitzel with rice ACG	€ 10,90	Rindgulasch mit Semmelknödel Beef-goulash with bread dumpling ACFGL	€ 10,90
Naturschnitzel vom Schwein oder Huhn mit Reis Schnitzel (nature) from pork or chicken with rice A	€ 10,90	Blattsalat mit gebackenen oder gegrillten Hühnerbruststreifen Lettuce salad with grilled or fried chicken M	€ 8,90
Spinat-Ricotta-Teigtaschen mit Salbeibutter und Parmesan Spinach and ricotta ravioli with sage butter and grated parmesan ACG	€ 7,90	Bergkäsespätzle mit Speck „Käsespätzle“ Cheese gnocchi with bacon ACFGL	€ 9,90
Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren und Sauce Tartare Fried „Emmentaler“ cheese with cranber- ries and tartare sauce ACG	€ 8,90	Chilli sin carne (vegan) Chilli without meat (vegan) FL	€ 9,90

Salate - Salads

Blattsalat Lettuce salad LM	€ 3,90	Gemischter Salat Mixed Salad AFGLM	€ 3,90
Kartoffelsalat Potato salad AFGLM	€ 3,90	Tomatensalat mit Zwiebel Tomato salad with onion M	€ 3,90
Krautsalat Cabbage salad LM	€ 3,90		

Gebäck, Aufstrich - Baked goods, spread

Schwarzbrot Dark bread A	€ 1,40	Ofenfrisches Brezel Pretzel A	€ 2,90
Handsemmel Roll AG	€ 1,40		

Nachspeisen - Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel Homemade apple strudel ACGH	€ 5,60	Topfennougatknödel mit Himbeersauce Cream cheese nougat dumplings with raspberry sauce ACFGH	€ 5,60
Schoko-Nuss-Kuchen mit Schoko- ladensauce Chocolate nut cake with chocolate sauce ACFGH	€ 5,60		

Alkoholfreies Getränke - Non-alcoholic beverages

Naturtrüber Apfelsaft Apple juice natural	0,25l	€ 3,20	Johannisbeernektar Black currant juice	0,25l	€ 3,20
Naturtrüber Apfelsaft gespritzt Apple juice natural with soda	0,25l	€ 2,30	Johannisbeernektar gespritzt Black currant juice with soda	0,25l	€ 2,30
Pago Orange Orange juice	0,25l	€ 3,20	Schartner Zitrone Schartner Lemon	0,50l	€ 3,20
Pago Orange gespritzt Orange juice with soda	0,25l	€ 2,30	Rauch Eis Tee Zitrone, Pfirsich Rauch Ictea lemon or peach	0,33l	€ 3,20
Coca Cola, Cola Light, Fanta Coca Cola, Cola Light, Fanta	0,33l	€ 3,20	Almdudler Almdudler	0,33l	€ 3,20
Soda Soda water	0,25l	€ 1,50	Gösser alkoholfreies Bier Gösser non alcoholic beer	0,50l	€ 3,90
Soda oder H2O Himbeere, Zitrone, Holunder (Jugendgetränk) Soda water or H2O with raspberry, lemon or elderberry sirup (teen drink)	0,25l 0,50l	€ 1,80 € 3,60	Prickelnd oder stilles Mineralwasser Mineral water sparkling or natural	0,33l 0,75l	€ 2,90 € 4,80

Heiße Getränke - Hot Drinks

Kleiner Schwarzer oder Brauner Small Espresso black or with milk G	€ 2,30	Großer Schwarzer oder Brauner Double Espresso black or with milk G	€ 3,80
Wiener Melange, Verlängerter Wiener Melange with steamed milk G	€ 3,10	Cappuccino mit Schlagobers Cappuccino with whipped cream G	€ 3,40
Tee mit Milch oder Zitrone Tea with milk or lemon G	€ 2,90	Tee mit 2 cl Rum tea with 2 cl Rum	Black € 3,90
Schwarzer Tee, Grüner Tee, Kamilletee, Früchtetee, Pfefferminztee Black tea, Green tea, Chamomile tea, Fruit tea, Peppermint tea	€ 2,70		

Offene Qualitäts-Landweine - Quality house wine

Weißwein White wine ○	1/8l	€ 2,40	Weißwein White wine ○	1/4l	€ 4,80
Rotwein Red wine ○	1/8l	€ 2,40	Rotwein Red wine ○	1/4l	€ 4,80
Weißwein gespritzt White wine with soda ○	1/4l	€ 2,90	Rotwein gespritzt Red wine with soda ○	1/4l	€ 2,90
Aperol Spritzer Aperol Spritz ○	1/4l	€ 4,30	Hugo mit Weißwein Hugo with white wine ○	1/4l	€ 4,30

Wein glasweise aus Bouteille - Wine by glass from the bottle

Weißwein - White wine

Grüner Veltliner am Berg, Bernhard Ott, Wagram - leicht, duftig, frisch, spritzig am Berg, Bernhard Ott, Wagram - light, fragrant, fresh, sparkling ○	1/8 l 0,75 l	€ 3,80 € 22,80
Wiener Gemischter Satz Rainer Christ, Wien - kräftig, duftig, frisch, mild, trocken Rainer Christ, Wien - strong, fragrant, fresh, mild, dry ○	1/8 l 0,75 l	€ 3,70 € 22,20
Gelber Muskateller Anton Perner, Südsteiermark - sehr fruchtig, leicht, spritzig, trocken Anton Perner, Südsteiermark - very fruity, light, sparkling, dry ○	1/8 l 0,75 l	€ 3,90 € 23,40

Rotwein - Red wine

Blaufrankisch Wellanschitz, Mittelburgenland - Würzig, kräftig, weich, harmonisch, fruchtig, trocken Wellanschitz, Mittelburgenland - Spicy, strong, soft, harmonious, fruity, dry ○	1/8 l 0,75 l	€ 3,80 € 22,80
Zweigelt Fasangarten Christian Fischer, Thermenregion - Kirschen-Weichsel-Nase, trocken Christian Fischer, Thermenregion - Cherry - sour cherry nose, dry ○	1/8 l 0,75 l	€ 3,70 € 22,20
Merlot Sonnenberg Hannes Haiden, Neusiedlersee-Hügelland - kraftvoll, füllig, trocken Hannes Haiden, Neusiedlersee-Hügelland - Powerful, full, dry ○	1/8 l 0,75 l	€ 3,90 € 23,40

Sekt - Sparkling wine

Grüner Veltliner 13,0 % Szigeti Burgenland ○	0,2 l 0,75 l	€ 7,60 € 24,00
--	-----------------	-------------------

Spirituosen - Spirits

Jägermeister 35,0 % Deutscher Kräuterlikör German herbal liqueur	2 cl	€ 3,50	Vodka Stolichnaya 40,0% Russischer Getreideschnaps Russian Spirit	2 cl	€ 3,50
Becherovka Original 38,0 % Tschechischer Kräuterlikör Czech herbal liqueur	2 cl	€ 3,50	Fernet Branca 39,0 % Italienischer Kräuterbitter Italian herbal liqueur	2 cl	€ 3,50
Linie Aquavit 41,5% Norwegischer Digestif mit Kümmelgeschmack Traditional Norwegian potato-based caraway spirit	2 cl	€ 3,50			

Spezialitätenbrennerei Lagler - Specialist distillery Lagler

Apfelbrand 40,0 % Fruchtig in der Nase, am Gaumen schöne Apfelnote, harmonisch im Abgang Apple Brandy - fruity nose, on the palate beautiful apples, harmonious in the finish	2 cl	€ 3,80
Zwetschenbrand 40,0 % Hauszwetschke - Fein ausgeprägte Zwetschke, würzig, duftig, leicht zimtig Plums Brandy - finely pronounced plum, spicy fragrant, slighty cinnamon	2 cl	€ 3,80
Marillenbrand 40,0 % Zart, fein, fruchtig, leicht marmeladiger Marillentyp, auserlesen harmonisch Apricot Brandy - delicate, subtle, fruity, slighty marmeladinger Apricot Type, exquisite harmony	2 cl	€ 3,80
Haselnussgeist 33,0 % Das Aroma von gerösteten Haselnüssen, kombiniert mit einem Hauch Karamell Hazelnut Spirit - the aroma of roasted hazelnuts, combined with a hint of caramel	2 cl	€ 3,90
Birnenbrand 43,0 % Wuchtiges Fruchterlebnis, kräftige typische Birnenaromatik, vollmundig Pear Brandy - frisch and spicy to fully pears and pears shells noble fragrant fully aromatic	2 cl	€ 3,90
Quittenbrand 40,0 % Prägnante Frucht, rauchig mit frischem Grapefruit-Zitronen-Tönen elegant und feminin, pikantes Spiel von reifer Würze, herbem Charme und Fülle, komplex und lang Quince Brandy - distinctive fruit, smoky with fresh grapefruit-lemon tones, elegant and feminine, piquant game of ripe spicy, bitter charm and richness, complexity and long	2 cl	€ 3,90

English - Italiano - Russian



Beef soup with liver dumplings
Canederli di fegato in brodo
Суп с печёночными клёцками
ACFL



Viennese potato soup with yellow
boletus mushrooms
Vellutata di patate viennese ai funghi
porcini
Картофельный суп с грибами
AFGL



Beef soup with sliced pancakes
Zuppa con crepes
Счп с фритатами (нарезан- ными
блинчиками)
ACFGL



Beef soup with profiteroles
Zuppa di profiteroles
Счп с тестом жемчуг
ACFGL



Meat loaf with fried egg and potato
salad
Polpettone con uovo fritto e insalata
di patate
Леберкезе с жареным яйцом и
картофельным салатом
LM



Austrian cheese sausage with must-
ard and horseradish
Salsiccia di formaggio austriaca con
senape e rafano
Австрийская сырная колбаса с
горчицей и хреном
GM



Sacher sausage with mustard and
horseradish
Salsicce con senape e rafano
Сосиска с горчицей и хрен
M



Bavarian sausage with bavarian mus-
tard
Salsiccia bavarese con senape bava-
rese
Баварская колбаса с баварской
горчицей
LM



„Nürnberger Rostbratwürstel“
(7 sausages) with sauerkraut and
mustard
Würstel di Norimberga grigliati
(7 pezzi) con caruti e senape
Нюрнбергские колбаски
(7 шт.) с квашеной капустой и
горчицей
AFLM



1/4 Crispy duck with bread dumpling
and red cabbage
1/4 Anatra croccante con canederli di
pane e cavolo rosso
1/4 Хрустящая утка с хлебными
клёцками и красной капустой
AC



Boiled calf with root vegetables, salt
potatoes, chive sauce and apple hor-
seradish
Carne di vitello cotta con verdure a
radice, patate sale e salsa all'erba ci-
pollina e di rafano e mele
Вареный теленок с корневыми
овощами, картофелем, соусом из
лука и яблочным хреном
LG



Spareribs with wedges, cocktail- and
chilli sauce
Costolette porcellino 7Stern con pa-
tate fritte e salse cocktail e al pepe-
roncino
7Штерни рёбрышки с соусом
коктейль и чили
AFLMN



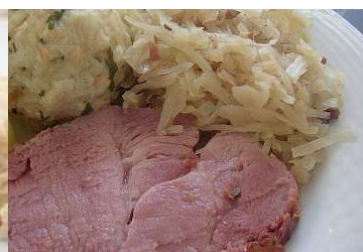
Viennese Schnitzel from pork wiht
potato salad
Cotoletta di maiale alla milanese
con insalata di patate
Шницель по – венски из свинины с
картофельным салатом
ACFGLM



Schnitzel (nature) from pork or chic-
ken with rice
Cotoletta (natura) di maiale o pollo
con riso
Шницель (натуральный) из
свинины или курицы с рисом
A



Fried chicken Schnitzel with rice
Pollo impanato con riso
Шницель по – венски из курицы с
рисом
ACG



Salted roast pork with sauerkraut and
bread dumpling
Arrosto di maiale con crauti e cane-
derli di pane, in bruna salsa di bira
Соленая жареная свинина с
квашеной капустой и хлебным
клецком
ACFGL

English - Italiano - Russian



Beef-goulash with bread dumpling
Gulasch con canederli di pane
Гуляш из говядины с хлебными
клёцками
ACFGL



Small steamed knuckle of suckling
pig with beer sauce, sauerkraut and
bread dumpling
Piccolo stinco di maialino al vapore
con salsa di birra, crauti e canederli
di pane
Свиной рульки с пивным соусом с
кислым капустой и пельменями
CGLM



„Käsespätzle“ Cheese gnocchi with
bacon
Gnocchetti di patate con pancetta
Шпэцле лапша с сыром и салом
ACFGL



Burger with cheese, french fries, ket-
chup and cocktailsauce
Burger con formaggio e ketchup e
salsa cocktail
Сыр бургер с картофелем фри и
кетчупом и с соусом коктейль
AGN



Green salad with grilled or fried chic-
ken
Insalata verde strisce di petto di pollo
fritte
Полосочки из куриной грудки со
Листья зеленого салата
M



Spinach and ricotta ravioli with sage
butter and grated parmesan
Ravioli con spinaci e ricotta in salsa d'
burro con salvia e parmigiano
Шпинат рикотта равиоли с
шалфеем, тертым пармезаном
ACG



Fried „Emmentaler“ cheese with tar-
tare sauce and cranberries
Formaggio Emmentaler fritto con
salsa tartara e mirtilli rossi
Запечённый сыр Эмменталер
подаётся с соусом тартар и
клюквой
ACG



Chilli sin carne (vegan)
Chilli senza carne (vegano)
Чили без мяса (веган)
FL



Green salad
Insalata verde
Листья зеленого салата
AFGLM



Potato salad
Insalata di patate
Картофельный салат
AFGLM



Mixed Salad
Insalata mista
Пепемешанный салат
AFGLM



Roll, Pretzel
Panino, Brezel
Рулет, Прецель
A



Homemade apple strudel
Strudel di mele fatto in casa
Самодельный яблочный штрудель
ACGH



Chocolate nut cake with chocolate
sauce
Tortino al cioccolato con salsa al cioc-
colato
Тарталетка с шоколадным соусом
ACFGH



Cream cheese nougat dumplings
with raspberry sauce
Gnocchi di ricotta al gusto di noci con
salsa di lamponi
Творожные клёцки с начинкой из
нуги под малиновым соусом
ACGH



Dark bread
Pane nero
Темный хлеб
A