VORSPEISEN

ENTDECKE DIE VIELFALT UNSERER VORSPEISEN

Beef Tatar — 16,40

mit Toastbrot und Butter

A, C, G M, O, D, F

Hausgebeiztes Saiblingsfilet — 14,90

auf Rösti, dazu Honig-Senfcreme

D, L, M, O

Carpaccio vom geräucherten Hirschrohschinken — 16,50

mit gehobeltem Bergkäse, Ruccola und gerösteten Walnüssen,

dazu Schwarzbrotchips

A, C, G, L, O, H

SUPPEN

GENIESSE UNSERE HERZHAFTEN SUPPENKREATIONEN

Maronicremesuppe — 6,90

mit Schwarzbrotcroutons

A, C, G, L, O

Rindssuppe mit Einlage — 5,90

wahlweise mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel

A, C, G, L

ITALIENISCHE KLEINE GAUMENFREUDEN

Bruschetta 3. Stk. 8,50

Knusprig geröstetes Weißbrot, mit frischen Tomaten, Basilikum, Knoblauch und feinem Olivenöl

A.C.G

Antipasti-Platte 17,20

Prosciutto San Daniele, Bresola, milde Salami, Artischocken, Zucchini und getrocknete Tomaten

A.C.L.O

NUDELSPEZIALITÄTEN

ITALIENISCHE KLASSIKER & INNOVATIVE KREATIONEN

Spaghetti Carbonara 15,90

Schweinsbacke, Ei und Peccorino-Schafskäse

A.C.G

Tagliatelle Bolognese 14,90

Fleischragout mit Tomatensauce nach Italienischer Art

A.C.L.O

Spaghetti Aglio Olio Peperoncino 12,90

A.C.G

Lasagne 14,90

nach Italienischer Art

A.C.G L.O

SPEZIALPIZZEN

UNSERE HAUSEIGENEN PIZZAKREATIONEN

Herbstliche Entenpizza 22,90

Fior di Latte, Entenbrustscheiben, Parmesancreme, Rucola, Walnüsse und Honig

A.C.G.D.L.O.M

Al Capone 18,90

Tomatensauce, Fior di Latte, Schinken, Champignons, scharfe Salami und Zwiebel

A.C.G.D.L.O.M

SCHINAKL 23,90

Tomatensauce, Fior di Latte, Schinken, Mais, Salami, scharfe Salami, Speck, Bresaola und Roher Schinken

A.C.G.D.L.O.

FLEISCHGERICHTE

NACH TRADITIONELLEN REZEPTEN

Gebackenes Schweinsschnitzel 15,90

von der Karreerose mit Erdäpfelsalat

A, C, G, L, M, O

Zwiebelrostbraten 24,90

gedünstet, mit Bratkartoffeln

G, L, M, O

Geschmorte Rindsbackerl 23,90

mit Erdäpfelpüree und glasierten Wurzelgemüse

A, G, L, O, M

Hirschragout 22,90

mit Pilzen und Semmelknödelmuffin

A, C, G, L, O

Kalbsbutterschnitzel 20,40

mit Erbsenreis und Zwiebelsauce

A, C, G, L, O, M

Gebratene Hühnerbrust im Speckmantel 19,80

mit Duxelles Fülle (Sous Vide gegart)

auf pikanter Paprikasauce, dazu hausgemachte Kroketten

A, C, G, L, O

Backhendlsalat 17,50

auf Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernöl

A, C, G, L, O, M

Dreierlei vom Wild 27,80

Hirsch, Reh und Wildschwein

mit Preiselbeerjus, hausgemachten Kroketten und glacierten Maroni

A, C, G, L, O

FISCHGERICHTE

NACH TRADITIONELLEN REZEPTEN

Zanderfilet 24,90

gebraten mit Kräuterbutter, Gemüse und Petersilerdäpfeln
A,D,G

Serbisches Welsfilet 22,90

auf Röstgemüse, mit Erdäpfelpüree
G,L,D

Gebratene Rotgarnelen 26,90

auf Fregola-Safranrisotto
B,A,C,G,L,O,M

BEILAGEN

Pommes	5,50
Petersilerdäpfel	4,50
Braterdäpfel	4,50
Gemischter Salat L,O,M	5,90
Grüner Salat O,M	5,90
Erdäpfelsalat L,O,M	5,90

PFLANZLICHE GENÜSSE

UNSERE VEGETARISCHEN ALTERNATIVEN

Fregola-Safranrisotto 16,90
mit Vogerlsalat
A, C, G, L, O, M

Gebratene Karfiol-Käselaibchen 15,90
auf winterlichen Ratatouille Gemüse
A, C, G, L, O

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Preiselbeerpalatschinke 1.Stk 5,80 / 2. Stk 11,60
mit Maronireis
A, C, G, H

Karamelisierter Topfenschmarren 10,20
mit Apfelkompott
A, C, G, HO

Dunkles Schokoladenmousse 10,20
mit Quittenragout und Himbeersauce
C, G, HO

Maroni-Topfenknödel 1. Stk. 4,80
in Biskuitkakaobrösel
A, C, G, HO

Malakoff-Nougatnockerl 9,20
mit Weichselragout
A, C, G, H, O

KAFFEE

Kleiner Schwarzer/Brauner (G)	3,10 / 3,30
Verlängerter, schwarz/braun (G)	3,40 / 3,60
Großer Schwarzer/Brauner (G)	4,90 / 5,10
Melange (G)	4,80
Cappuccino (G)	4,80
Häferlkaffee (G)	5,50
Affogato mit Vanilleeis (G)	5,60
Heiße Schokolade (G)	4,80
Heiße Schokolade mit Rum (G)	6,40
Tasse Tee (div. Sorten)	4,30
Portion Zitrone	1,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Soda	0,25l / 0,5l	2,10 / 3,90
Soda Zitrone mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l / 0,5l	3,00 / 4,90
Soda Holunder oder Himbeere	0,25 l / 0,5l	3,00 / 4,90
mit Wasser		2,80 / 4,50
Orangensaft pur	0,25 l	3,50
Orangensaft gespritzt	0,25 l / 0,5l	3,10 / 5,50
Apfelsaft pur	0,25 l	3,50
Apfelsaft gespritzt	0,25 l / 0,5l	3,10 / 5,50
Apfelsaft naturtrüb pur	0,25 l	3,60
Roter Traubensaft pur	0,25 l	3,60
Vöslauer Mineralwasser		
still oder prickelnd	0,33 l / 0,75l	3,90 / 6,70
Coca Cola/Cola Zero	0,33 l	4,50
Gröbi Orange	0,25 l	2,90
Almdudler/Frucade	0,33 l	4,50
Eistee Zitrone/Pfirsich	0,33 l	4,50
Rauch Marille/Johannisbeere	0,2 l	3,90
Tonic/Bitterlemon	0,2 l	3,90

BIERGENUSS

BIER VOM FASS

Budweiser	0,3 l / 0,5 l	4,80 / 5,80
Hirter (A)	0,3 l / 0,5 l	4,70 / 5,60
Hirter Zwickl (A)	0,3 l / 0,5 l	4,90 / 5,90
Gemischter Bier	0,3 l / 0,5 l	4,70 / 5,60
Radler	0,3 l / 0,5 l	4,50 / 5,40
Saurer Radler	0,3 l / 0,5 l	4,50 / 5,40

BIER AUS DER FLASCHE

Budweiser Alkoholfrei	0,5 l	5,50
Hirter Pils (A)	0,5 l	5,50
Franziskaner Weizenbier (A)	0,5 l	5,80
Hirter Morchel	0,5 l	5,50

APERITIF

ZUR EINSTIMMUNG

Prosecco (O)	Glas	5,80
Aperolspritzer mit Frizzante	0,25 l	7,90
Hugo mit Frizzante	0,25 l	7,90
Campari spritzer mit Frizzante	0,25 l	7,90
Lemon Spritz mit Frizzante	0,25 l	7,90
Kiwispritzer mit Frizzante	0,25 l	7,90
Maracujaspritzer mit Frizzante	0,25 l	7,90
Campari Soda / Orange		6,00 / 6,90

ALKOHOLFREIER APERITIF

Alkoholfreier Kiwispritzer	0,25l	5,90
Alkoholfreier Maracujaspritzer	0,25l	5,90
Alkoholfreier Hugo	0,25l	5,90

DIGESTIF

FÜR DEN PERFEKTEN ABSCHLUSS

Marillenbrand	2 cl	3,90
Williams Birnenbrand	2 cl	3,90
Obstbrand	2 cl	3,90
Vogelbeerenschnaps	2 cl	4,10
Himbeergeist	2 cl	4,10
Grappa	2 cl	4,60
Grappa Barrique	2 cl	4,90

Irish Whisky	4 cl	6,40
Scotch Whisky „Chivas Regal“	4 cl	7,40
Averna	2 cl	3,70
	4 cl	6,20
Averna Sour	4 cl	6,40
Baileys Irish Cream	2 cl	4,10
Amaretto	2 cl	4,10

WEISSWEIN IM GLAS

ÖSTERREICHISCH

Weißwein, gespritzt (O)	1/4l	4,50
Weißer Sommerspritzer	0,5l	5,80
Kaiserspritzer	1/4l	4,60
Pfirsichspritzer	1/4l	4,60

Grüner Veltliner (O) 1/8l 4,90
0,75l 28,00
Weingut Schloß Gobelsburg,
Langenlois – Kamptal
Sortentypisch, würzige Note, trocken
12,5% vol. Alk.

Gelber Muskateller (O) 1/8l 5,90
0,75l 35,00
Weingut Muster, Steiermark Gamlitz
saftig, elegant, finessenreiche Säurestruktur
11,5% vol. Alk.

Wiener Gemischter Satz (O) 1/8l 5,20
0,75l 30,00
Weingut Christ, Wien
kühle Fruchtigkeit, Eleganz und Frische
12% vol. Alk.

Sauvignon Blanc (O) 1/8l 6,10
0,75l 36,00
Weingut Muster, Steiermark Gamlitz
saftig, fruchtig, straffer Säurebogen
12,0% vol. Alk.

ITALIENISCH

Vermentino di Sardegna (O) 1/8l 4,90
0,75l 28,00
Weingut Sella & Mosca, Sardinien
12,5% vol. Alk.

Pinot Grigio Principato (O) 1/8l 4,80
0,75l 28,00
Weingut Cavit, Trento
trocken und harmonisch
12% vol. Alk.

ROTWEIN IM GLAS

ÖSTERREICHISCH

Rotwein, gespritz (O)	1/4l	4,50
Roter Sommerspritzer	0,5 l	5,80

Zweigelt (O)
Weingut Blauensteiner — 1/8l 5,40 / 0,75l 31,00
Gösting - Donauland
röstige Noten, kernig, Mokka
13,0% vol. Alk.

Blaufränkisch, IBY (O)
Weingut Hochäcker, Mittelburgenland DAC — 1/8l 5,80 / 0,75l 33,00
würzig, kräftig und aromatisch
13,5% vol. Alk.

ITALIENISCH

Chianti DOCG
San Lorenzo (O)
Weingut Poderi Melini, Toskana — 1/8l 5,50 / 0,75l 32,00
14,0% vol. Alk.

Montepulciano
D'Abruzzo Terramare (O)
Weingut Ortona, Italien — 1/8l 5,60 / 0,75l 32,00
13,0% vol. Alk.

Nero D'avola
Sicilia DOC (O)
Weingut Alto Reale, Italien — 1/8l 5,70 / 0,75l 33,00
14,0% vol. Alk.

Primitivo Pilúna
Salento IGT (O)
Weingut Castello Monaci, Lecce Italien — 1/8l 5,50 / 0,75l 32,00
14,0% vol. Alk.

ROSÈ

Rosato Five Roses
Anniversario (O)
Weingut Salice Salentino Italien — 1/8l 6,00 / 0,75l 35,00
12,5% vol. Alk.

Allergene-Tabelle:

A: Glutenhaltiges Getreide
B: Krebstiere
C: Eier
D: Fische
E: Erdnüsse
F: Soja
G: Milch
H: Schalenfrüchte
L: Sellerie
M: Senf
N: Sesam
O: Schwefeloxid und Sulfite
P: Lupinen
R: Weichtiere

DAS SCHINAKL

KULINARISCHE GENÜSSE AN DER ALTEN DONAU

In unserer Küche vereinen sich Leidenschaft und Expertise zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis.
Freue dich auf eine kulinarische Reise!

RESERVIERUNG

01 26336 – 56



Laberlweg 19, 1220 Wien | office@schinakl.com | www.schinakl.com