



s' Müllerbeisl



*Die besten Spezialitäten
der Wiener Küche*

s' Müllerbeisl



*Tafelspitz mit Röstli,
Schnittlauchsauce und Apfelkren*

s' Müllerbeisl



Rindsbouillon mit Frittaten

Vorspeisen

Entrées

Prosciutto mit Melone fein garniert

Ham and melon finely garnished

€ 12,90

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum (G)

Mozzarella with tomatoes and basil

€ 11,90

Räucherlachs mit Toastbrot, Butter und Oberskren garniert (A, D, G)

Smoked salmon with toast, butter and horseradish cream

€ 12,90

Suppen

Soups

Rindsbouillon mit Frittaten (A, C, G, L)

Beef bouillon with sliced pancake

€ 5,50

Wiener Erdäpfelsuppe (A, G, L)

Viennese potato soup

€ 5,50

Knoblauchsuppe mit Croutons (A, C, G, N)

Garlic soup with croutons

€ 5,50

Rindsuppe mit Leberknödel (A, C, G, L)

Beef bouillon with liver dumplings

€ 5,50

s' Müllerbeisl



Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Blattsalat

Vegetarische Gerichte

Vegetarian Dishes

Geröstete Knödel mit Ei dazu Blattsalat (A, C, G)

Roasted bread dumplings with egg and green salad

€ 14,90

Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare (A, C, G)

Deep fried vegetables with sauce tartar

€ 13,90

Gnocchi mit Gorgonzolasauce (A,C,G)

Gnocchi with Gorgonzola sauce

€ 14,90

Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Blattsalat (A, C, G)

Cheese dumplings with fried onion and green salad

€ 15,90

Eiernockerln dazu Blattsalat (A, C, G)

Egg dumplings with green salad

€ 15,90

s' Müllerbeisl



Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfeln

Hauptspeisen

Main Dishes

Tafelspitz mit Rösti, Schnittlauchsauce und Apfelkren (A, C, F, G, L, M)
Prime boiled beef with hash brown, chive sauce and apple-horseradish sauce
€ 24,90

Steirisches Schnitzel mit Erdäpfelsalat und Kürbiskernöl (A, C, G, H)
Styrian fried escalope with potato salad and pumpkin seed oil
€ 19,90

Schweinsmedaillons gegrillt mit Grillgemüse (A, C, G)
Pork medallions grilled with grilled vegetables
€ 19,90

Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln (A)
Beef roast with onions and roast potatoes
€ 22,90

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren (aus dem besten Teil des Kalbs) (A, C, G)
Fried veal escalope with parsley potatoes and cranberries (prime veal cuts)
€ 23,90

Wiener Schnitzel vom Schwein dazu Erdäpfelsalat (A, C, G, M)
Fried pork escalope with potato salad
€ 17,90

Wiener Schnitzel vom Huhn dazu Erdäpfelsalat (A, C, G, M)
Fried chicken escalope with potato salad
€ 18,90

s' Müllerbeisl



Portion Schweinsstelze mit Sauerkraut und Knödel

Hauptspeisen

Main Dishes

Hühnerfilet gegrillt auf Limettensauce dazu Rosinenreis (A, G)

Grilled chicken with lime sauce and raisin-rice

€ 17,90

Kalbsrahmgulasch mit Nockerln (A, C, G)

Creamy veal goulash with dumplings

€ 19,90

**s'Müllerbeislpfandl Hühnerfiletstreifen, Zwiebel, Paprika, Zucchini und Pilze in
Paprikarahmsauce mit Erdäpfellaibchen (A, G)**

Chicken fillet strips, onions, peppers, zucchini and mushrooms in peppers cream with
potato patties

€ 20,90

Kalbsleber gebacken mit Mayonnaisesalat (A, C, F, G, L, M)

Deep fried veal liver with mayonnaise salad

€ 18,90

Kalbssteak auf Steinpilzsauce mit Gemüse und Butterreis (A, G)

Veal steak with porcini mushroom sauce, vegetables and butter rice

€ 30,90

Schweinsbraten mit Sauerkraut und Serviettenknödel (A, C, G)

Pork roast with sauerkraut and bread dumplings

€ 17,90

s' Müllerbeisl



Wiener Fiakergulasch (mit Spiegelei, Würstel, Gurkerl und Erdäpfeln)

Hauptspeisen

Main Dishes

Portion Schweinsstelze mit Sauerkraut und Knödel (A, C, G)

Portion of pork knuckle with sauerkraut and bread dumplings

€ 20,90

Wiener Fiakergulasch (mit Spiegelei, Würstel, Gurkerl und Erdäpfeln) (A, C, G)

Viennese "Fiaker" goulash (with fried egg, sausage, pickles and potatoes)

€ 19,90

Lammkotelett mit Gemüse und Braterdäpfeln (A, G)

Lamb chops with vegetables and baked potatoes

€ 21,90

Grillplatte für 1 Person, garniert (A, G)

Mixed grill platter for 1 person, with side dish

€ 20,90

Grillplatte für 2 Personen, garniert (A, G)

Mixed grill platter for 2 people, with side dish

€ 39,90

s' Müllerbeisl



Forelle vom Grill mit Petersilerdäpfeln und Gemüse

Fisch



Zanderfilet vom Grill mit Petersilerdäpfeln und Buttergemüse (A, D, G)

Grilled pike-perch fillet with parsley potatoes and buttered vegetables

€ 20,90

Schollenfilet gebacken mit Erdäpfelsalat (A, C, D, G)

Fried plaice fillet with potato salad

€ 18,90

Lachsfilet vom Grill mit Spinat und Petersilerdäpfeln (A, D)

Grilled salmon fillet with spinach and parsley potatoes

€ 21,90

Forelle vom Grill mit Petersilerdäpfeln und Gemüse (A, C, D, G)

Grilled trout with parsley potatoes and vegetables

€ 18,90

s' Müllerbeisl



Portion Knödel

Beilagen

Side dishes

Große Portion Pommes Frites (A)

Large portion of French fries

€ 4,90

Portion Braterdäpfeln oder Pommes Frites (A)

Portion of baked potatoes or French fries

€ 3,90

Portion Petersilerdäpfeln (G)

Portion of parsley potatoes

€ 3,90

Portion Reis (G)

Portion of rice

€ 3,90

Portion Knödel (A, C, G)

Portion of bread dumplings

€ 3,90

s' Müllerbeisl



Bauernsalat

Salate

Salads

Großer gemischter Salatteller (G)

Large mixed salad

€ 7,90

Gemischter Salatteller (G)

Mixed salad

€ 3,90

Erdäpfelsalat (G)

Potato salad

€ 3,90

Grüner Salat (G)

Green salad

€ 3,90

Griechischer Bauernsalat (G)

Greek Farmer's salad

€ 11,90

s' Müllerbeisl



Kaiserschmarren mit Zwetschenröster

Desserts

Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers (A, C, G)

Homemade apple strudel with whipped cream

€ 5,90

Wiener Palatschinke mit Marillenmarmelade (A, C, G)

Pancake filled with apricot jam

€ 7,90

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster (Wartezeit ca. 25 Minuten) (A, C, G)

Sweet pancake with raisins and stewed plums (waiting time approx. 25 minutes)

€ 12,90

Altwiener Topfenknödel mit Zwetschkenröster (A, C, G)

Old Viennese style cream cheese dumplings served with stewed plums

€ 6,90

Sachertorte mit Schlagobers (A, C, E, G)

Sacher cake with whipped cream

€ 5,90

Powidltascherl auf Waldbeerenragout (A, C)

Sweet dumplings filled with plum jam in wild berries sauce

€ 6,90

Allergeninformation

Allergens information | Informazioni allergeni | Información alérgenos
Informations allergènes | Информация об аллергенах

A - Glutenthaltiges Getreide

Grains containing gluten
Cereali contenenti glutine
Cereal con gluten
Céréales contenant du gluten
Злаковые с глютенном

D - Fisch

Fish
Pesce
Pescado
Poisson
Рыба

G - Milch oder Laktose

Milk or lactose
Latte o lattosio
Leche o lactosa
Lait ou lactose
Молоко или лактоза

M - Senf

Mustard
Senape
Mostaza
Moutarde
Горчица

P - Lupinen

Lupines
Lupini
Altramuces
Lupins
Люпины

B - Krebstiere

Crustaceans
Crostacei
Crustáceos
Crustacés
Ракообразные

E - Erdnuss

Peanuts
Arachidi
Maní
Cacahuètes
Арахис

H - Schalenfrüchte

Nuts
Frutta a guscio
Nueces
Орехи

N - Sesam

Sesame
Sesamo
Sésamo
Sésame
Кунжут

R - Weichtiere

Molluscs
Molluschi
Moluscos
Mollusques
Моллюски

C - Ei

Egg
Uovo
Huevo
Œuf
Яйца

F - Soja

Soy
Soia
Soya
Soja
Соя

L - Sellerie

Celery
Sedano
Apio
Céleri
Сельдерей

O - Sulfite

Sulphites
Solfiti
Sulfitos
Sulfites
Сульфиты

Information über Süßungsmittel

Information about sweeteners | Informazioni relative ai dolcificanti | Información acerca de edulcorantes
Informations sur les edulcorantes | Информация о подсластителях

*) Enthält eine Phenylalaninquelle

Contains a source of phenylalanine
Contiene una fonte di fenilalanina
Contiene una fuente de fenilalanina
Contient une source de phénylalanine

**) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Can have a laxative effect if consumed excessively
In caso di consumo eccessivo può avere effetti lassativi
Si se consume en exceso, podría tener efectos laxantes
En cas de consommation excessive, il peut avoir des effets laxatifs