

Wiener Gastwirtschaft im
DURCHHAUS
 seit 1848

EIN SCHLUCKERL ZUM ANFANGEN

Aperitif oder was a imma

BEVOG KRAMAH IPA CRAFT BIER	0,25l	3,80
ROTER MUKATELLER vom weinwurm	1/8l	4,20
MUSKATELLER SPRITZER	1/4l	4,80
SCHILCHER vom reiterer	1/8l	3,80
SCHILCHER SPRITZER	1/4l	4,50
CAMPARI – soda	0,2l	5,50
CAMPARI – orange	0,2l	6,50
APEROL SPRITZER weißer spritzer / aperol / orange	1/4l	4,50
HUGO SPITZER weißer spritzer / holunder / limette	1/4l	4,50
VEILCHEN SPRITZER weißer spritzer / veilchensirup / zitrone / minze	1/4	4,50
PROSECCO – terre nardin doc, brut venti2	0,1l	3,80
	Flasche	22,50
SCHILCHER FRIZZANTE vom reiterer	0,1	3,80
	Flasche	22,50
BELLINI – prosecco mit pfirsichmark	0,1l	4,80
ERDBEER PROSECCO	0,1l	4,80
GIN TONIC – wien gin / fentimans / gurke	0,2l	8,50
MARTINI – bianco / rosso / dry	1/16l	4,50
SHERRY – trocken / medium	1/16l	4,50
WEISSER PORTWEIN	1/16l	4,50

☞ Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben ☞



Servas, Grüssie und Guten Tag!



Die Gastwirtschaft im DURCHHAUS versteht sich als typisches Wiener Lokal in der Nachbarschaft, das man täglich gerne besucht. Der gemütliche Schankraum – Schwemme – ist der ideale Ort, um sich unkompliziert auf ein Bier oder einen Spritzer zu treffen, unser hinterer Raum – Saal – bietet Ruhe und Platz für ein Geschäftsessen oder ein Essen mit Freunden und Familie.

Im Sommer müsst Ihr uns unbedingt besuchen, um den begrünten, kühlen Gastgarten zu genießen. Wir freuen uns auf Dich/Euch!

Im DURCHHAUS trinken

Vier perfekt gezapfte offene Biere, kühler Schankwein, Preis-Leistung aus der Bouteille und vieles mehr laden ein, eine schöne Zeit in unserer Schwemme oder im Gastgarten zu verbringen. Viele Weinschätze warten auf Euch im begehren Schauweinkeller.

Im DURCHHAUS essen

Unsere Küchenlinie wird von den Klassikern der Wiener Küche bestimmt. Vom Gulasch übers Schnitzel, Zwiebelrostbraten, Kalbsbutterschnitzel bis hin zu Malakoffnockerl... alles was das Herz begehrt. Aber auch die moderne Wiener Küche und saisonale Schmankerl, wie Spargel, Schwammerl, Wild, Gansln und auch Heringsschmaus kann und wird man bei uns genießen.

Im DURCHHAUS feiern

Unsere Räumlichkeiten, Schwemme, hinterer Saal, Separée und Weinstüberl bieten Platz für jede Art von Feier, ob privat oder geschäftlich, wir sind der richtige Ansprechpartner für Euer Fest.





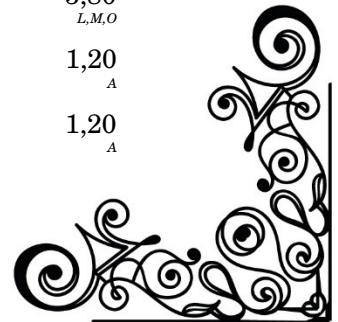
FURWEG...

SAIBLING – mariniert apfel vinaigrette / kohlrabi / chips	11,50 <small>A,D</small>
SCHAFFSFRISCHKÄSE GUPFERL – vegetarisch gschmorte paradeiser / frühlingssalat / geröstete kürbiskerne & öl	8,50 <small>G,E</small>
SAUER MACHT LUSTIG – mariniertes rindfleisch kalbspreskopf / schalotten / saures gemüse	9,50 <small>L</small>
BEEF TRARA mit getoastetem hausbrot ghacktes hochlandrind /eigelb / kapern / senf / gurkerl	13,50 <small>C,M,O,G</small>
BACKHENDLSALAT bunter salat / kirschparadeiser / backhendlstücke / kernöl	10,50 <small>A,C,G,M</small>
ERDÄPFEL-VOGERL-SALAT – vegan gröstete kürbiskerne / kürbiskernöl	5,50 <small>L,M</small>
FRITTATENSUPPE kräftige rindsuppn / frittaten / kräuter	4,00 <small>A,C,G,L</small>
TOGESSUPPN – bitte service fragen	4,00



GSCHICHTLN ZWISCHNDURCH

WURZLSPECK am brett / hausbrot	7,50 <small>A</small>
BEINSCHINKEN vom thum / frischer kren / hausbrot	9,50 <small>A</small>
BELEGTES HAUSBROT vom kornradl ausm durchhaus butter / radieschen / kresse (vegetarisch) butter / schnittlauch / meersalz (vegetarisch)	4,20 <small>A,G</small>
SACHER WÜRSTEL – senf / kren	4,80 <small>L,M,O</small>
BEAMTEN FORELLE – sacher würstel / gulaschsaft	5,80 <small>L,M,O</small>
GEBÄCK – salzstangerl / semmerl / kornspitz	1,20 <small>A</small>
SCHEIBE HAUS BROT vom kornradl aus dem durchhaus	1,20 <small>A</small>



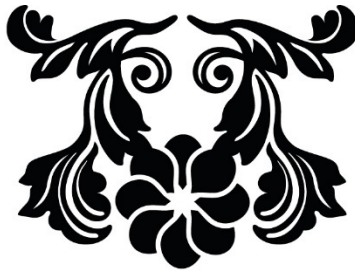
HAUPTSPEISEN

GERÖSTETE BREZKNÖDEL – vegetarisch ei / schnittlauch / häuplsalat		8,50 <small>A,C,G</small>
FLECKERLTEPPICH – vegan fleckerln / karamellisiertes kraut / frühlingzwiebel / frischer pfeffer		8,50 <small>A,C</small>
SAFTIGES RINDSGULASCH breznknödel	klein groß	8,50 10,50 <small>A,C,G</small>
IS MA BLUNZN! bochane blunzn-erdäpfelknödel / craft-beer-kraut / safterl		11,50 <small>A,G</small>
RIESLINGS KALBSBEUSCHEL breznknödel	klein groß	9,50 12,50 <small>A,C,G,L,M</small>
GERÖSTETE KALBSLEBER majoran-honig-zwiebelsaferl / erdäpfel püree		12,50 <small>G</small>
KALBSBUTTERSCHNITZL faschirtes kalbfleisch / erdäpfel püree / zwiebel-senf-sauce		13,50 <small>A,C,G</small>
SAIBLING im ganzen gebraten frische kräuter / olivenöl / petersilerdäpfel		16,50 <small>G</small>
FILET VOM WILDZANDER paprikakraut / tarhonja / rahmgurken		16,50 <small>A,G</small>
KOCHTS RINDFLEISCH – gustostückln vom weideoxn apfelkren / bärlauch-cremespinat / rösti		16,50 <small>G</small>
ZWIEBELROSTBRATEN – rosa gebratene beiriedschnitte braterdäpfel / safterl / gurkerl / röstzwiebel		18,50 <small>A</small>

BOCHANES

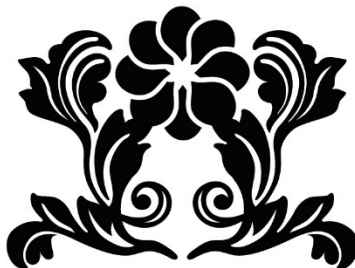
Imma dabei: Erdäpfel-Vogerlsalat_{L,M}

BRESLTEPPICH – schweins-wiener vom karre		11,50 <small>A,C,G</small>
DAS ORIGINAL – wiener schnitzel vom kalb		16,50 <small>A,C,G</small>
BRESLGEIER – im körperl serviert ausgelöstes freiland-backhendl, mit sauerrahm mariniert		13,50 <small>A,C,G</small>
GORDON BLÖ schweinsschnitzl gebacken, gefüllt mit emmentaler & schinken		14,50 <small>A,C,G</small>
ALTWIENER BACKFLEISCH beiriedschnitte mit senf & kren mariniert / preiselbeeren		18,50 <small>A,C,G,M</small>
GEBÄCK – salztangerl / semmerl / kornspitz		1,20 <small>A</small>
SCHEIBE HAUS BROT vom kornradl aus dem durchhaus		1,20 <small>A</small>



SAISONALE SCHMANKERLN

SPARGEL SUPPE – vegan grüner & weißer spargel / brotchip	4,50 <small>A,C,G,F</small>
FRÜHLINGS SALAT – vegan spargel / salatherzen / apfel / radieschen / frühlingkräuter / nüsse	8,50 <small>E</small>
EIERSCHWAMMERL SALAT – vegan bunter blattsalat / sautierte eierschwammerl / kurbiskernöl	9,50 <small>E</small>
GSCHUPFTER FERDL – vegetarisch schupfnudeln / weißer & grüner spargel / bärlauch	11,50 <small>A,C,G</small>
SPARGEL GRÖSTL – vegan spargel / erdäpfel / kirschtomaten / kräuter / salat	12,50
GERÖSTETE EIERSCHWAMMERL – vegetarisch ei / frische kräuter / petersilerdäpfel / salat	15,50 <small>A,C,G</small>
EIERSCHWAMMERLGULASCH – vegetarisch breznknödel	15,50 <small>A,C,G</small>
STEAK & SPARGEL rosa gebratenes hochlandrind / spargel / safterl / bärlauch püree	24,50 <small>G</small>
FRISCHE ERDBEEREN mit schlagobers oder sauerrahm oder marascino	6,50 <small>G</small>



ZUM DRÜBER STREUEN

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL – bourbon vanillesauce		6,50
		<small>A,C,G</small>
VANILLE PARFAIT – mit frischen erdbeeren		7,50
		<small>G</small>
MARILLENKNÖDEL – aus topfenteig / butterbrösel		7,50
		<small>A,C,G</small>
MALAKOFF NOCKERLN – eierlikör		7,50
		<small>A,C,G</small>
SÜSSES GSPUSI – weiße & dunkle & nougat schokolade früchte & beeren		7,50
		<small>G,E</small>
KÄSETELLER mit gebäck / hausbrot	klein	9,50
vom jumi, langegasse 29 (gleich ums eck)	groß	14,50
		<small>G,H</small>



BEGLEITSERVICE

OASCHPFEIFFERL – scharfe rote pfefferoni	2,00
GRÜNE MAMBA – milde grüne pfefferoni	2,00
ESSIGGEMÜSE – gemischt	2,00
SENF / KREN – portion	0,80
	<small>M</small>
GEBÄCK – salztangerl / semmerl / kornspitz	1,20
	<small>A</small>
SCHEIBE HAUS BROT vom kornradl aus dem durchhaus	1,20
	<small>A</small>
FRISCHE BREZN	1,80
	<small>A</small>
BEILAGE	2,50
KLEINER SALAT	3,50
	<small>M</small>
PREISELBEEREN – portion	1,50

SPRITZER & SCHANKWEIN



GRÜNER VELTLINER HUNDSCHUPFEN vom hagn	1/8l	2,20
ZWEIGELT CUVÉE vom artner	1/8l	2,20
SPRITZER weiß / rot	1/4l	3,20
APEROL SPRITZER	1/4l	4,50
HUGO SPRITZER	1/4l	4,50
MUSKATELLER SPRITZER	1/4l	4,80
SCHILCHER Spritzer	1/4l	4,50

BIER!

OFFEN



PIESTINGER MÄRZEN	0,5l	4,50
	0,3l	3,60
	0,2l	2,60



BERNARD PREMIUM LAGER	0,5l	4,50
	0,3l	3,60
	0,2l	2,60



SCHWECHATER ZWICKL	0,5l	4,50
	0,3l	3,60
	0,2l	2,60

CRAFT BIER DER WOCHE – bitte service fragen	0,25l	3,80
	0,5l	5,80

AUS DER FLASCHE

BECK'S ALKOHOLFREI	0,33l	3,50
SCHNEIDER WEISSE ALKOHOLFREI	0,5l	4,80
GUTMANN HEFEWEIZEN HELL	0,5l	4,80
GUTMANN HEFEWEIZEN DUNKEL	0,5l	4,80
VILLACHER NATURRADLER	0,5l	3,80

CRAFT

SCHLEPPE NR. 1 PALE ALE	0,33l	4,80
SCHLEPPE NR. 3 IMPERIAL IPA	0,33l	4,80
SCHLEPPE NR. 4 BELLE SAISON	0,33l	4,80
BEVOG DEETZ GOLDEN ALE	0,33l	4,50
BEVOG TAK PALE ALE	0,33l	4,50
DELIRIUM TREMENS	0,33l	5,80

Unsere angebotenen Biere können Gluten enthalten.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



NATURTRÜB

MOHRSEDERL APFEL	0,25l	3,20
MOHRSEDERL BIRNE	0,25l	3,20
MOHRSEDERL APFEL-KAROTTE	0,25l	3,20
MOHRSEDERL APFEL-ROTE RÜBEN	0,25l	3,20
MOHRSEDERL APFEL-WEICHSEL	0,25l	3,20
MOHRSEDERL APFEL-HIMBEERE	0,25l	3,20

SÄFTE & LIMONADEN

ORANGENSAFT / APFELSAFT NATURTRÜB	0,25l	3,20
ORANGENSAFT / APFELSAFT GESPRITZT*	0,25l	2,60
	0,5l	4,40
PEPSI / PEPSI LIGHT	0,33l	3,20
ALMDUDLER	0,33l	3,20
SCHARTNER BOMBE ZITRONE / ORANGE	0,25l	2,80
FENTIMANS TONIC WATER	0,125l	3,50
ALL I NEED EISTEE	0,25l	3,80
ALL I NEED ENERGY	0,25l	3,80
RED BULL	0,25l	3,80
SODAWASSER*	0,25l	2,00
	0,5l	4,00
HOLUNDER-HIMBEERKRACHERL*	0,25l	2,30
	0,5l	4,40
SODA ZITRON* – frisch gepresst	0,25l	2,30
	0,5l	4,40
VÖSLAUER PRICKELND/STILL*	0,33l	2,60
VÖSLAUER PRICKELND/STILL	0,7l	4,80

KAFFEE & TEE



ESPRESSO klein/Macchiato	2,50
ESPRESSO gross	3,80
MELANGE / CAPPUCINO	3,30
CAFÈ LATTE – heiß oder kalt	3,50
CAFÈ CORRETTO – espresso mit hausgrappa	5,20
BIO TEE – schwarz / grün / kräuter / fruchte	3,50
pfefferminze / rotbusch	
HEISSE SCHOKOLADE	3,50

**) Preisauszeichnung lt. Jugendschutzgesetz*

OFFENE WEINE



WEISS

GRÜNER VELTLINER „GREEN PEPP“ gruber, röschitz, weinviertel	1/8l Flasche	3,40 19,50
GEMISCHTER SATZ DAC fuhrgassl-huber, neustift, wien	1/8l Flasche 0,7l	3,80 22,50
SCHILCHER reiterer, lamberg bei wies, weststeiermark	1/8l Flasche 0,7l	3,80 22,50
CHARDONNAY HACKENBERG kroiss, sievering, wien	1/8l Flasche 0,7l	4,20 25,00
RIESLING URGESTEIN DAC schloss gobelsburg, kauptal	1/8 l Flasche 0,7l	4,20 € 25,00
ROTER MUKATELLER weinwurm, dobermannsdorf, weinviertel	1/8l Flasche 0,7l	4,20 25,00
SAUVIGNON BLANC kögl, ratsch a. d. weinstraße, südsteiermark	1/8l Flasche 0,7l	4,80 27,50

ROT

ZWEIGELT salzl, illmitz, neusiedlersee	1/8l Flasche 0,7l	3,80 22,50
ST. LAURENT reinisch, tattendorf, thermenregion	1/8l Flasche 0,7l	3,80 22,50
BLAUFRÄNKISCH KLASSIK ernst triebaumer, rust, neusiedlersee	1/8l Flasche 0,7l	4,20 25,00
CUVÉE WIENER TRILOGIE weingut wieninger, stammersdorf, wien	1/8l Flasche	4,80 27,50
CUVEE BIG JOHN scheibelhofer, andau, neusiedlersee	1/8l Flasche 0,7l	5,50 32,00

SÜSS

BEERENAUSLESE esterhazy, trausdorf, burgenland	1/16l Fl. 0,375l	4,20 25,00
ROTER PORTWEIN	1/16l	4,50

*Mehr edle Tropferln gibt's in unserer Weinkarte oder im Weinkeller:
„Geh obe und suach da Dei Flascherl söba aus!“*



LONGDRINKS 4CL

GIN TONIC – wien gin/ bombay´s sapphire/ fentimans tonic/ gurke	8,50
CUBA LIBRE – havanna club/ cola/ limette	8,50
VODKA RED BULL absolut oder wyborowa/ red bull	8,50

GEISTER & CO 2CL

ABSOLUT VODKA	3,50
WYBOROWA VODKA	3,80
TEQUILA OLMECA gold	3,80
BOMBAY'S SAPPHIRE GIN	4,50
WIEN GIN	??,??
RON HAVANA CLUB anejo reserva	4,20
RON HAVANA CLUB especial	5,80
APPLETON ESTATE 12y	6,00
JANNEAU VSOP ARMANGNAC	6,00
CALVADOS VSOP	6,00
REMY MARTIN VSOP	6,00
SAMBUCA molinari	4,20
JÄGERMEISTER	3,80
AVERNA	3,80
FERNET BRANCA	3,80
SOUTHERN COMFORT	4,20
AMARETTO DI SARONNO	4,20
KHALUA/COINTREAU	4,20
DRAMBUIE	5,20
GRAND MANIER	5,80

GRAPPA 2CL

HAUSGRAPPA val de brun	3,50
NONINO IL MERLOT	4,50
TRESTER kracher	5,20
GRAPPA DI MONTEPULCIANO avignonesi	5,80
GRAPPA DI BRUNELLO altesino	5,80
GRAPPA ELISI berta	6,80
GRAPPA SASSICAIA poli	7,20
BRIC DEL GAIAN berta	8,50
TRE SOLI TRE berta	8,50

BRÄNDE 2CL

WILLIAMS / MARILLE	3,50
ZWETSCHKE vom freihof	
MARILLE vom mohrsederl	3,80
ZWETSCHKE vom mohrsederl	3,80
BIRNENCUVÉE vom mohrsederl	3,80
HIMBEERE vom freihof	4,20
VOGELBEERE vom freihof	4,80
ENZIAN vom hämmerle	4,80
MARILLE vom holzapfel	5,50
WALDHIMBEERE vom wieser	5,50
CIGAR RESERVE – freie wg	5,50
ZWETSCHKE vom reisetbauer	5,20
ALTE ZWETSCHKE vom gölles	5,20
VOGELBEERE vom schosser	6,50
JOHANNISBEERE vom reisetbauer	6,50

WHISKIES 2CL

JOHNNIE WALKER red label	3,80
JOHNNIE WALKER black label	4,20
FOUR ROSES	3,80
CHIVAS REGAL	4,20
JACK DANIEL'S	4,20
WILD TURKEY	4,50
TULLAMORE DEW	4,80

SINGLE MALT 2CL / 4CL

AUCHENTOSHAN 12 jahre, lowland	5,50	8,50
OBAN – 14 jahre highland-western	5,50	8,50
LAGAVULIN – 16 jahre islay	5,50	8,50
ARDBEG „UIGEADAIL“ islay	7,50	12,00

Oba net trinken und mitm Auto fahrn, wennst wüsst ruaf ma Da gern a Taxi!

VIELEN DANK AN UNSERE LIEFERANTEN UND PARTNER

OBST UND GEMÜSE: FRUCHTSTADL, GROSSGRÜNMARKT

FLEISCH: HÖLLERSCHMID, WALKERSDORF

FLEISCH UND WURST: WIESBAUER, REIDLING

SCHINKEN: THUM, WIEN

ALLERLEI: BERGER & WEDL, WIEN

BIER UND SPIRITUOSEN: AMMERSIN, BRUNN AM GEBIRGE

WEIN: DEL FABRO, WIEN

KÄSE: JUMI, LANGEGASSE 29, 1080 WIEN

BROT: KORNRADL IM DURCHHAUS

GEBÄCK: HAUBIS, PETZENKRICHEN

NATURSÄFTE: MOHR-SEDERL, ZWEIERSDORF

KAFFEE UND BIOTEE: HORNIG, GRAZ



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Kurzbezeichnung	Buchstabencode	Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Glutenhaltiges Getreide	A	Schalenfrüchte	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M
Fisch	D	Sesam	N
Erdnuss	E	Sulfite	O
Soja	F	Lupinen	P
Milch oder Laktose	G	Weichtiere	R

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte 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

VINTAGE DESIGN ELEMENTS BY FREEPIK.COM



Vorbehaltlich Verfügbarkeit, Änderungen, Irrtümern und Schreibfehlern – eh kloar!

