

Wiener Gastwirtschaft im  
**DURCHHAUS**  
 seit 1848

**EIN SCHLUCKERL ZUM ANFANGEN**

Aperitif oder wos a imma

BEVOG KRAMAH IPA CRAFT BIER	0,25l	3,80
MUSKATELLER vom fuhrgassl-huber	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	1/4l	4,50
weißer spritzer / aperol / orange		
HUGO SPRITZER	1/4l	4,50
weißer spritzer / holunder / limette / minze		
VEILCHEN SPRITZER	1/4	4,50
weißer spritzer / veilchensirup / zitrone / minze		
PROSECCO – terre nardin doc, brut venti2	0,1l Flasche	4,20 25,00
SCHILCHER FRIZZANTE vom reiterer	0,1 Flasche	4,20 25,00
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 zum Apfelstrudel... alles was das Herz begehrt. Aber auch die moderne Wiener Küche und saisonale Schmankerl, wie Spargel, Schwammerl, Wild, Gansln und auch Heringschmaus 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...



RÄUCHERFORELLE avocado / spaghetti kürbis / fenchel	11,50 <i>G,L,M,O</i>
SCHAFFSFRISCHKÄSE – vegetarisch passionsfrucht / chioggia rübe / kräutersalat	10,50 <i>O,P</i>
HERBSTSALAT - vegan bunter blattsalat / äpfel / birne / trauben / karamalisierte nüsse	9,50 <i>L,M,O</i>
BEEF TARTARE mit toastbrot gehacktes hochlandrind / eigelb / kapern / senf / gurkerl	13,50 <i>A,C,G,O</i>
BACKHENDLSALAT bunter sommersalat / kirschparadeiser / backhendlstücke / kernöl	11,50 <i>A,C,G,M</i>
ERDÄPFEL-VOGERL-SALAT – vegan geröstete kürbiskerne / kürbiskernöl	5,50 <i>L,M</i>
KRÄFTIGE RINDSUPPE klassische einlage / gemüse / schnittlauch	4,00 <i>A,C,G,L</i>
KÜRBISSUPPERL orange / geröstete kerne / kernöl	4,80 <i>G,O,L</i>



## GSCHICHTLN ZWISCHNDURCH

WURZLSPECK am brett / frischer kren / pfefferoni / hausbrot	7,50 <i>A</i>
BEINSCHINKEN vom thum / frischer kren	9,50 <i>A</i>
SACHER WÜRSTEL – senf / kren	4,80 <i>L,M,O</i>
WÜRSTEL MIT SAFT – sacher würstel / gulaschsaft	5,80 <i>L,M,O</i>



GEBÄCK bzw. HAUS BROT	1,20 <i>A</i>
-----------------------	------------------





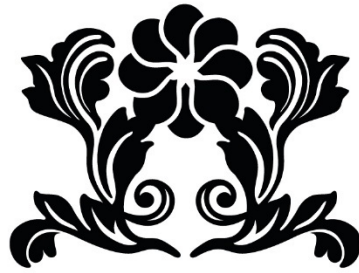
## HAUPTSPEISEN

KAAS SPÄTZLE – vegetarisch tiroler grau- & bergkäse / röstzwiebel / blattsalat		10,80 <i>A,C,G,L,O</i>
SAFTIGES RINDSGULASCH semmerl	klein groß	8,50 10,80 <i>A,C,G</i>
BLUNZNRADLN gebraten birne / gelbwurz kraut / heurige Erdäpfel		10,80 <i>A,G,O</i>
KALBSLEBER majoran- -zwiebelsafterl / bratapel / erdäpfel püree		13,50 <i>G,O</i>
KALBSBUTTERSCHNITZL faschiertes kalbfleisch / erdäpfel püree / zuckerschoten / safterl		13,50 <i>A,C,G,O</i>
TAGESFISCH im Ganzen gebraten, -bitte service fragen frische kräuter / zitronenbutter / petersilerdäpfel		16,50 <i>A,G,O,L</i>
GEKOCHTES SCHULTERSCHERZEL quittensenf / semmelkren / kürbis gemüse		16,50 <i>A,C,G,O,L</i>
ZWIEBELROSTBRATEN – rosa gebratene beiriedschnitte braterdäpfel / safterl / gurkerl / röstzwiebel		18,50 <i>A,O,L</i>
RIB EYE STEAK rosa gebraten erdfrüchte / schwarze nüsse / portwein		23,50 <i>G,O,L</i>

## BOCHANES

immer dabei: Erdäpfel-Vogerlsalat *L,M*

WIENER SCHNITZEL vom tullner feld schwein		11,50 <i>A,C,G</i>
WIENER SCHNITZEL – das original vom kalb		16,50 <i>A,C,G</i>
BACKHENDL – im körperl serviert vom freiland-huhn mit sauerrahm mariniert		13,50 <i>A,C,G</i>
CORDON BLEU schweinschnitzel gebacken, gefüllt mit emmentaler & beinschinken		14,80 <i>A,C,G</i>
GEBÄCK bzw. HAUS BROT		1,20 <i>A</i>



## SAISONALE SCHMANKERLN

### „WILDWOCHE & MARTINIGANSL“

<b>HIRSCH ROHSCHINKEN</b> pilze / brie / herbstfrüchte	<b>12,50</b> <i>G,O</i>
<b>GANSLSUPPERL</b> markknödel / ganslkompott / wurzelwerk	<b>4,80</b> <i>A,C,G,O,L</i>
<b>CREMIGES KÜRBIS RISOTTO</b> - vegetarisch geschmorter hokkaido kürbis / rote trauben / thymian gerne auch vegan, bitte service fragen!	<b>11,50</b> <i>G,L,O</i>
<b>BERGLINSEN</b> - vegan gegrillte salatherzen / goldrübe / getrocknete tomaten gerne auch mit knusprigen speck	<b>10,80</b> <i>D,L,G,O</i>
<b>ZANDERFILET</b> – knusprig gebraten rotkraut / rotweinbutter / urkarotte	<b>17,50</b> <i>D,L,G,O</i>
<b>REHRAGOUT</b> heidelbeeren / pilze / karfiol / butternockerl	<b>15,80</b> <i>A,C,G,L,O</i>
<b>HIRSCHBRATEN</b> kohlsprossen / gnocchi / birne	<b>16,50</b> <i>A,C,G,L,O</i>
<b>ALTWIENER BACKFLEISCH</b> vom hirschkalb senf & kren / preiselbeeren & erdäpfel-vogerlsalat	<b>18,50</b> <i>A,C,G,L,M</i>
<b>KNUSPRIG GEBRATENES MARTINI GANSL</b> erdäpfel-serviettenknödel / quitten-rotkraut / glacierte maroni bratapferl	<b>19,50</b> <i>A,C,G,O,L,P</i>

GEBÄCK bzw. HAUS BROT

1,20  
*A*

## ZUM DRÜBER STREUEN

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL bourbon vanillesauce		5,80 <small>A,C,G</small>
HOLLERKOCH birne / apfel / topfentaler		6,80 <small>A,C,G</small>
SAUERRAHMMOUSSE brombeereis / walnusskrokant		6,80 <small>A,C,G,H</small>
KÜRBISTARTE weiße schokolade / kürbiskernöl		6,80 <small>C,G,H</small>
MOHNNUEDELN honig / birne / haselnussöl		7,50 <small>A,C,G,H</small>
KÄSETELLER vom jumi, langegasse 29 (gleich ums eck)	klein groß	9,50 14,50 <small>G,H</small>



## BEGLEITSERVICE

SENF / KREN – portion		0,80 <small>M</small>
GEBÄCK bzw. HAUS BROT		1,20 <small>A</small>
BUNTER BLATTSALAT		3,50 <small>M</small>
ERDÄPFEL-VOGERLSALAT		3,50
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 mineralwasser prickelnd / still *	0,33l	2,60
VÖSLAUER mineralwasser prickelnd / still *	0,7l	4,80

### KAFFEE & TEE



ESPRESSO klein/Macchiato	2,50
ESPRESSO gross	3,80
MELANGE / CAPPUCCINO	3,30
CAFÈ LATTE – heiß oder kalt	3,50
CAFÈ CORRETTO – espresso mit hausgrappa	5,20
BIO TEE – schwarz / grün / kräuter / früchte	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, kamptal	1/8 l Flasche 0,7l	4,20 € 25,00
MUSKATELLER fuhrgassl-huber, neustift, wien	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 michael auer, höflein, carnumtum	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	4,50
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: UNFRIED

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

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!