

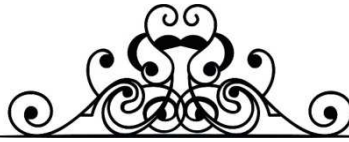
Wiener Gastwirtschaft im
DURCHHAUS
 seit 1848

EIN SCHLUCKERL ZUM ANFANGEN

Aperitif oder wos a imma

SCHLEPPE NR. 1 PALE ALE CRAFT BIER	0,3l	4,50
ROTER MUSKATELLER	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	4,20
	Flasche	25,00
SCHILCHER FRIZZANTE vom reiterer	0,1	4,20
	Flasche	25,00
BELLINI – prosecco mit pfirsichmark	0,1l	4,80
ERDBEER PROSECCO	0,1l	4,80
GIN TONIC – wien gin / fentimans	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 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 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.



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

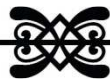
UNSER GASTGARTEN MUSS LEIDER PÜNKTLICHST UM 22.00 SCHLIESSEN! WIR BITTEN SIE UNSER PERSONAL DABEI ZU UNTERSTÜTZEN: LEIDER KÖNNEN WIR SIE NACH 22:00 NICHT MEHR IM GARTEN SITZEN LASSEN; AUCH NICHT UM AUSZUTRINKEN; EINE ZIGARETTE ZU RAUCHEN ODER NUR UM ZU ZAHLEN! UNS SIND WEGEN DER GESTZLICHEN LAGE IN INNENHÖFEN LEIDER DIE HÄNDE GEBUNDEN: DANKE FÜR IHR VERSTÄNDNIS



FURWEG...





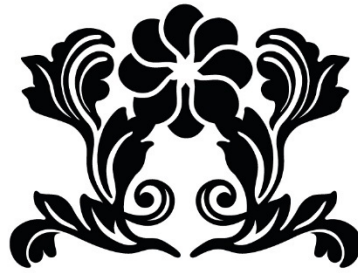
GEBEIZTE LACHSFORELLE gurken-wassermelonen salat / gin-tonic sorbet	12,50 <small>D,O,L</small>
BURRATA & PILZE – vegetarisch paradeiser / hanf- melanzani & nüsse / sommerkresse	12,50 <small>C,P,H</small>
SOMMERLICHER SALAT - vegan blattsalat / brombeeren / heidelbeeren / himbeeren / nusserl	11,50 <small>O,P,H</small>
SCHAFSKÄSESALAT - vegetarisch feiner baby blattspinat / schafskäse / feige / akazienhonig	11,50 <small>G,O</small>
BEEF TARTARE mit toastbrot gehacktes hochlandrind / eigelb / kapern / kirschwiebel / salzbutter	13,50 <small>A,C,G,O,M</small>
ERDÄPFEL-VOGERL-SALAT – vegan geröstete kürbiskerne / kürbiskernöl	7,50 <small>L,M</small>
KRÄFTIGE RINDSUPPE klassische einlage / gemüse / schnittlauch	4,00 <small>A,C,G,L</small>
GAZPACHO ALLA DURCHHAUS paprika / tomate / weissbrot / pernod / basilikum / minze	5,50 <small>A,C,G,O</small>



GSCHICHTLN ZWISCHNDURCH

WURZLSPECK am brett / frischer kren / pfefferoni / hausbrot	7,50 <small>A</small>
SAFTIGES RINDSGULASCH spätzle	klein 8,50 <small>A,C,G</small>
SACHER WÜRSTEL – senf / kren	4,80 <small>L,M,O</small>
WÜRSTEL MIT SAFT – sacher würstel / gulaschsaft	5,80 <small>L,M,O</small>
BACKHENDLSALAT bunter blattsalat / kirschparadeiser / backhendlstücke / kernöl	11,50 <small>A,C,G,M</small>
GEBÄCK bzw. HAUS BROT	1,20 <small>A</small>





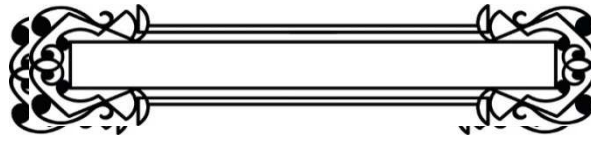
HAUPTSPEISEN

SOMMERLICHE KRAUTFLECKERL frühkraut / minze / shiso kresse / schnittlauch-rahm	10,50 <i>A,C,G,L</i>
SAFTIGES RINDSGULASCH spätzle	11,50 <i>A,C,G,O,L</i>
KALBSLEBER majoran-zwiebelsafterl / honig apferl / erdäpfel püree	15,50 <i>G,O,L</i>
KALBSBUTTERSCHNITZEL faschirtes kalbfleisch / erdäpfel püree / wurzelwerk / senfsauce	14,50 <i>A,C,G,O,L,M</i>
FISH N CHIPS - STINTE frittierte ährenfische / erdäpfel-chips / limetten aioli	15,50 <i>A,G,D,O,L</i>
ZWIEBELROSTBRATEN –beiriedschnitte, rosa gebraten braterdäpfel / safterl / gurkerl / röstzwiebel	18,50 <i>A,O,L</i>
DURCHHAUS STECKERLFI SCH – am rebstock serviert geräucherte forelle / gurken-holunder-shot / kren / hausbrot	21,50 <i>A,D,G,O,L</i>



SAISONALES - STEINPILZE

STEINPILZE À LA CREME mango / ingwer-brioche knödel	18,80 <i>A,C,G,O,L</i>
SAUTIERTE STEINPILZE polenta sterz / kriecherl / sommerkräuter	18,80 <i>A,G</i>
GEBACKENE STEINPILZE limetten aioli / blattsalat	18,80 <i>A,C,G,O,L</i>
ZANDER & STEINPILZE zanderfilet / steinpilze / erdäpfelnudeln / sommerkürbis	23,50 <i>A,C,D,G,O,L</i>
RINDSFILET - medium gebraten & STEINPILZE weingartenpfirsich / birnenbutter / knusprige heurige braterdäpfel	26,50 <i>G,O,L</i>
GEBÄCK bzw. HAUS BROT	1,20 <i>A</i>



BOCHANES

immer dabei: Erdäpfel-Vogerlsalat *L,M*

WIENER SCHNITZEL vom tullner feld schwein	12,50 <small>A,C,G</small>
WIENER SCHNITZEL – das original vom kalb	17,80 <small>A,C,G</small>
BACKHENDL – im körperl serviert vom freiland-huhn mit sauerrahm mariniert	13,50 <small>A,C,G</small>
CORDON BLEU schweinschnitzel gebacken, gefüllt mit emmentaler & beinschinken	14,80 <small>A,C,G</small>
ALTWIENER BACKFLEISCH beiriedschnitte mit senf & kren mariniert / preiselbeeren	18,50 <small>A,C,G,M</small>



BEGLEITSERVICE

KREN – portion	1,50
BUNTER BLATTSALAT	3,50 <small>L,M</small>
ERDÄPFEL-VOGERLSALAT	3,50 <small>L,M</small>
PREISELBEEREN – portion	1,50



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



ZUM DRÜBER STREUEN

PFIRSICHTÖRTCHEN vanillecreme / weisses pfirsich eis / nüsse		7,50 <small>A,C,G,H</small>
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL bourbon vanillesauce / schlagobers		6,50 <small>A,C,G</small>
FLAUMIGE ZWETSCHKENKNÖDEL aus topfenteig / butterbrösel		8,50 <small>A,C,G</small>
SCHOKOLADEN GATEAU - halbflüssig vanilleeis / beerensalat / minze		8,50 <small>A,C,G,O</small>
HIMBEER PARFAIT chili schokolade / kandierte zitronen		7,50 <small>A,C,G,O</small>
KÄSETELLER chutney / fruchte / nuss	klein groß	9,50 14,50 <small>G,H</small>



GEBÄCK bzw. HAUS BROT

1,20
A



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



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

CRAFT BIER DER WOCHE – bitte service fragen	0,3l	4,50
	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. 3 IMPERIAL IPA	0,33l	4,80
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- ODER 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 DAC „RIED ROTHENPÜLLEN“ hess, hohenruppersdorf, weinviertel	1/8l Flasche	3,80 22,50
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 martin pasler, jois, neusiedlersse	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
ROTER MUSKATELLER weinwurm, dobermannsdorf, weinviertel	1/8l Flasche 0,7l	4,20 25,00
SAUVIGNON BLANC glatzer, göttlesbrunn, carnuntum	1/8l Flasche 0,7l	4,80 27,50

ROT

ZWEIGELT netzl, göttlesbrunn, carnuntum	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 gager horst, deutschkreutz mittelburgenland	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	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 hiebl	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, KREMS

FLEISCH UND WURST: WIESBAUER, REIDLING

SCHINKEN: THUM, WIEN

ALLERLEI: TRANSGOURMET

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!