

Wiener Gastwirtschaft im
DURCHHAUS
 seit 1848

EIN SCHLUCKERL ZUM ANFANGEN

Aperitif oder wos a imma

SCHLEPPE NR. 1 PALE ALE CRAFT BIER	0,3l	4,80
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 / veilhensirup / zitrone / minze		
PROSECCO – terre nardin doc, brut venti2	0,1l	4,20
	Flasche	25,00
SCHILCHER FRIZZANTE vom reiterer	0,1l	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	4,80
SHERRY – trocken / medium	1/16l	4,80
WEISSER PORTWEIN	1/16l	4,80

☞ 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 - UNS SIND WEGEN DER GESETZLICHEN
LAGE IN INNENHÖFEN LEIDER DIE HÄNDE GEBUNDEN:
DANKE FÜR IHR VERSTÄNDNIS**



FURWEG...

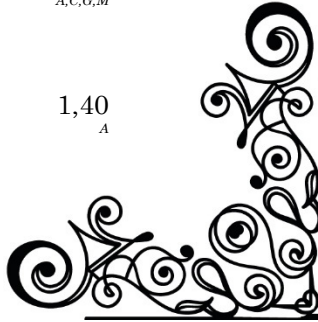



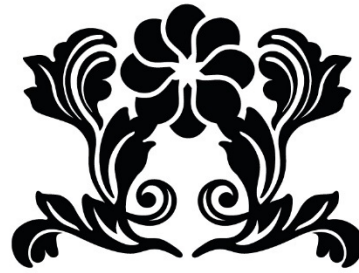
MATJESFILET NACH HAUSFRAUENART granny smith / erdäpfel / kapern / zwiebel	11,50 <i>D,O,L,P</i>
BLUNZNTASCHERL & JAKOBSMUSCHEL geröstete maiscreme / spitzpaprika / kohlrabikraut	13,50 <i>A,C,G,L,O</i>
ZIEGENFRISCHKÄSE - vegetarisch ziegenkäse-pfirsich sorbet / geröstete walnüsse / kräutersalat	11,50 <i>A,C,G,H</i>
WINTERSALAT – vegan - bunte erlesene blattsalate marinierter kürbis / nusserl / apfel-balsamico dressing	9,50 <i>O,P,H</i>
BEEF TARTARE – 140 gramm mit toastbrot gehacktes hochlandrind / eigelb / kapern / kirschzwiebel gerne auch groß: 200 gramm	14,50 <i>A,C,G,O,M</i> 19,90
RIESLINGS-KALBS-BEUSCHEL serviettenknödel	11,50 <i>A,C,G,O,L</i>
ERDÄPFEL-VOGERL-SALAT – vegan geröstete kürbiskerne / kürbiskernöl	7,50 <i>L,M</i>
KRÄFTIGE RINDSUPPE klassische einlage / gemüse / schnittlauch	4,00 <i>A,C,G,L</i>
BRATKARTOFFELSUPPERL trüffelcanneloni / eidotter / speckstaub	5,80 <i>A,C,G,O</i>
GLACIERTES KALBSBRIES kohlroulade / weissmohn / sauerrahm	14,50 <i>A,C,G,O,L</i>



GSCHICHTLN ZWISCHNDURCH

WURZLSPECK am brett / frischer kren / pfefferoni / hausbrot	7,50 <i>A</i>
SAFTIGES RINDSGULASCH klein	8,50 <i>A,C,G</i>
SACHER WÜRSTEL – senf / kren	6,50 <i>L,M,O</i>
WÜRSTEL MIT SAFT – sacher würstel / gulaschsaft	7,80 <i>L,M,O</i>
BACKHENDLSALAT bunter blattsalat / kirschparadeiser / backhendlstücke / kernöl	11,50 <i>A,C,G,M</i>
GEBÄCK bzw. HAUS BROT	1,40 <i>A</i>





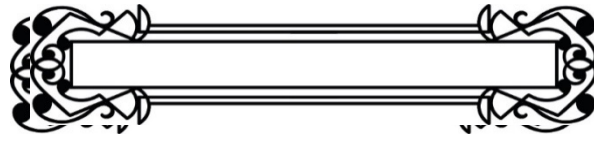
HAUPTSPEISEN

GEBACKENES EI - vegetarisch babyspinatblätter / knuspriger erdäpfelstampf / nussbutter + Rohschinken + Forellenkaviar	11,50 <i>A,C,G,O,L</i> +2,80 +3,80
KAASSPÄTZLE - vegetarisch tiroler graukäse / bergkäse / röstzwiebel / salat	13,50 <i>A,C,G,L,O</i>
DAS BESTE RINDS-SAFT GULASCH butternockerl	12,50 <i>A,C,G,O,L</i>
RIESLINGS-KALBS-BEUSCHEL flaumige serviettenknödel	15,50 <i>A,C,G,O,L</i>
GLACIERTES KALBSBRIES kohlroulade / weissmohn / sauerrahm	19,50 <i>A,C,G,O,L</i>
GESCHMORTES RINDSBACKERL schwarzwurzel / getrocknete tomaten / french dressing / butternudeln	15,50 <i>A,G,C,O,L</i>
ZWIEBELROSTBRATEN –beiriedschnitte, rosa gebraten braterdäpfel / safterl / gurkerl / röstzwiebel	19,50 <i>A,O,L</i>
SKREIFILET – winterkabeljau rotkrautcreme / schweinskruspel-popcorn / karamelisierter junglauch	21,50 <i>D,O,L</i>
KROSS GEBRATENES ZANDERFILET topinambur / winterrüben / orangenöl	21,50 <i>D,O,L</i>
ROSA BARBARIEENTENBRUST pilze / geröstetes weisskraut / zwiebelbuchteln	18,50 <i>A,G,C,O,L</i>
RINDSFILET – 220 gramm - medium gebraten grüne pfeffersauce / glacierte birnen / erdäpfel-gratin	26,50 <i>A,G,O,L</i>



GEBÄCK bzw. HAUS BROT

1,40
A



BOCHANES

immer dabei: Erdäpfel-Vogerlsalat *L,M*

WIENER SCHNITZEL vom tullner feld schwein	13,50 <small>A,C,G</small>
WIENER SCHNITZEL – das original vom kalb	18,80 <small>A,C,G</small>
BACKHENDL – im körperl serviert vom freiland-huhn mit sauerrahm mariniert	14,50 <small>A,C,G</small>
CORDON BLEU schweinschnitzel gebacken, gefüllt mit emmentaler & beinschinken	15,80 <small>A,C,G</small>
ALTWIENER BACKFLEISCH beiriedschnitte mit senf & kren mariniert / preiselbeeren	19,50 <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	1,40 <small>A</small>
-----------------------	--------------------------



ZUM DRÜBER STREUEN

KAISERSCHMARRN - 15 minuten wartezeit zwetschkenröster & apfelmus		11,50 <small>A,C,G,O</small>
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL bourbon vanillesauce / schlagobers		6,90 <small>A,C,G</small>
WEISSE SCHOKOLADEN MOUSSE SCHNITTE kakao / kürbiskerne / himbeeren		8,50 <small>A,C,G,O</small>
LIMETTEN-GIN PARFAIT beeren / rosmarinkrokant / wacholderschokolade		8,50 <small>C,G,O</small>
KÄSETELLER chutney / früchte / nuss	klein groß	9,50 14,50 <small>G,H</small>



GEBÄCK bzw. HAUS BROT

1,40
A





SCHANKWEIN & SPRITZER




GRÜNER VELTLINER HUNDSCHUPFEN vom hagn	1/8l	2,20
ZWEIGELT CUVÉE vom artner	1/8l	2,20
SPRITZER weiß / rot	1/4l	3,20

SPRITZERIA & SPEZIAL SPRITZER

APEROL SPRITZER	1/4l	4,50
HUGO SPRITZER	1/4l	4,50
MUSKATELLER SPRITZER	1/4l	4,80
SCHILCHER SPRITZER	1/4l	4,50
VEILCHEN SPRITZER	1/4l	4,50
LAVENDEL & HEIDELBEER SPRITZER	1/4l	4,50
INGWER & HIBISKUS SPRITZER	1/4l	4,50
BASILIKUM & GRÜNER PFEFFER SPRITZER	1/4l	4,50
MATE & MINZE SPRITZER	1/4l	4,50
HIMBEERE & ROSE SPRITZER	1/4l	4,50

BIER!

OFFEN

	PIESTINGER MÄRZEN	0,5l	4,80
		0,3l	3,80
		0,2l	2,80
	BERNARD PREMIUM LAGER	0,5l	4,80
		0,3l	3,80
		0,2l	2,80
	PIESTINGER ZWICKL	0,5l	4,80
		0,3l	3,80
		0,2l	2,80
CRAFT BIER DER WOCHE – bitte service fragen		0,3l	4,80
		0,5l	6,50

AUS DER FLASCHE

BECK'S ALKOHOLFREI	0,33l	3,80
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	4,50
DELIRIUM TREMENS CRAFT BIER	0,33l	5,80

Unsere angebotenen Biere können Gluten enthalten.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



HAUSGEMACHTE LIMONADEN

LAVENDEL & HEIDELBEER	0,3l	3,40
INGWER & HIBISKUS	0,5l	4,80
BASILIKUM & GRÜNER PFEFFER		
MATE & MINZE		
HIMBEERE & ROSE		

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
MOHRSEDERL GESPRITZT	0,5l	4,80
mit Soda- oder Brunnenwasser		

SÄFTE & LIMONADEN

ORANGENSAFT / APFELSAFT NATURTRÜB	0,25l	3,20
ORANGENSAFT / APFELSAFT GESPRITZT*	0,25l	2,60
mit Soda- oder Brunnenwasser	0,5l	4,80
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
RED BULL	0,25l	3,80
SODAWASSER*	0,25l	2,00
	0,5l	4,00
HOLUNDER- ODER HIMBEERKRACHERL*	0,25l	2,30
SODA ZITRON* – frisch gepresst	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		4,40
MELANGE / CAPPUCCINO		3,50
CAFÈ LATTE – heiß oder kalt		4,20
CAFÈ CORRETTO – espresso mit hausgrappa		5,20
BIO TEE – schwarz / grün / kräuter / fruchte pfefferminze / rotbusch		3,50
HEISSE SCHOKOLADE		4,20

*) 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 VON DEN STEINTERRASSEN sighart donabaum,, spitz a. d. donau, wachau	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	4,20 25,00
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	5,90 35,00

SÜSS

BEERENAUSLESE esterhazy, trausdorf, burgenland	1/16l Fl. 0,375l	4,80 25,00
ROTER PORTWEIN	1/16l	4,80

*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 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
KRIECHERL vom mohrsederl	4,20
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
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 / STEINER FLEISCH, WIEN

ALLERLEI: TRANSGOURMET

BIER UND SPIRITUOSEN: AMMERSIN, BRUNN AM GEBIRGE

WEIN: DEL FABRO, 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!