



SAISONALE SCHMANKERL KARTE

BÄRLAUCHMOUSSE – vegetarisch radieschen / confierter dotter / pumpernickelcreme	11,50 <i>A,C,G,O,L</i>
GERÄUCHERTE FORELLE gepoppter amaranth / kräutersalat / forellenkaviar	12,50 <i>D,G,L,O</i>

SELLERIE / APFEL / NÜSSE - „WARMES WALDORFF“ – vegan sellerie (püree-würfel-stroh) / apfel (würfel-chips) karamelierte chilli-nüsse	12,50 <i>O,L,N</i>
ZITRONENNUDELN – vegetarisch mönchsbart / grüner spargel / gehobelte macadamia	13,50 <i>A,G,N,O</i>
OKTOPUS – geröstet junge erbsen / rosa grapefruit / cashew nüsse	16,50 <i>D,O,N</i>
ZANDER-BÄRLAUCH-BRATWURST szegediner kraut / knusprige blunzenchips	13,50 <i>A,C,D,G,O</i>
WEISSES KALBSSCHERZEL – rosa gebraten liebstockel / spargel / french dressing / saubohnen / roter zwiebel	18,50 <i>H,L,O</i>
LAMMKEULE - geschmort spargel / paprika / knuspriger bärlauchsterz	18,50 <i>A,C,G,O</i>
TAGLIATA - rosa gebratene scheiben vom hochlandrindscheiben bärlauch / kirschtomaten / bergkäsehobel / rosmarinerdäpfel	19,50 <i>A,O,L</i>
RHABARBER-KOMPOTT streusel / sauerrahmsorbet	8,50 <i>???</i>



GEBÄCK bzw. HAUS BROT

1,40 A



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,G,O,L,P</i>
ZIEGENFRISCHKÄSE - FRÜHLINGSSALAT vegetarisch ziegenkäse / rucola / geröstete pinienkerne / frische erdbeeren	11,50 <i>A,C,G,H</i>
BEEF TARTARE – 140 gramm mit toastbrot gehacktes hochlandrind / eigelb / kapern / kirschwiebel gerne auch groß: 200 gramm	14,50 <i>A,C,G,O,M</i> 19,90
RIESLINGS-KALBS-BEUSCHEL flaumige 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>
BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE spargel	5,20 <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 A

HAUPTSPEISEN



BÄRLAUCH-EIERNOCKERL – vegetarisch frühlingsalat	11,50 <small>A,C,G,O,L</small>
KAASSPÄTZLE – vegetarisch tiroler graukäse / bergkäse / röstzwiebel / bärlauchsalat	12,50 <small>A,C,G,L,O</small>
BACHFORELLE – in der Salzkruste gefüllt mit frühlingskräutern & zitrone / petersilerdäpfel	21,50 <small>D,O,L</small>
DAS BESTE RINDS-SAFT GULASCH butternockerl	12,50 <small>A,C,G,O,L</small>
RIESLINGS-KALBS-BEUSCHEL flaumige serviettenknödel	15,50 <small>A,C,G,O,L</small>
BOCHANES – imma dabei: Erdäpfel-Vogerlsalat	13,50
WIENER SCHNITZEL vom tullner feld schwein	18,80
WIENER SCHNITZEL – das original vom kalb	15,50
BACKHENDL vom freilandhuhn	<small>A,C,G,M</small>
ALTWIENER BACKFLEISCH beiriedschnitte mit senf & kren mariniert / preiselbeeren erdäpfel-bärlauchsalat	19,50 <small>A,C,G,M</small>
ZWIEBELROSTBRATEN –beiriedschnitte, rosa gebraten braterdäpfel / safterl / gurkerl / röstzwiebel	19,50 <small>A,O,L</small>
KREN – portion	1,50
BUNTER BLATTSALAT	3,50 <small>L,M</small>
ERDÄPFEL-VOGERLSALAT	3,50 <small>L,M</small>
PREISELBEEREN – portion	1,50



SCHOKOLADENGATEAU mit flüssigem kern marinierte sauerkirschen / weiße knusperschokolade / minze	8,50 <small>A,C,G,O</small>
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL bourbon vanillesauce / schlagobers	6,90 <small>A,C,G</small>
LIMETTEN-GIN PARFAIT frische erdbeeren / rosmarinkrokant / wacholderschokolade	8,50 <small>C,G,O</small>
KÄSETELLER chutney / früchte / nuss	klein 9,50 groß 14,50 <small>G,H</small>