Schmankerl

Bunter grüner Salat 13.–
mit Kürbisöl-Dressing, Schnittlauch, Karottenstreifen, Gurken, bunten Tomaten und hausgemachter Granola

Brotfladen mit Speck 20.–
Brotfladen belegt mit Alpenspeck, angerührter Crème Fraîche, roten Zwiebeln und Petersilie

Brotfladen Veggi 19.–
Brotfladen belegt mit Lauch, angerührter Crème Fraîche, gepickelten Karotten, Petersilie und Pecorino

A Jausn 24.–
Käse-, Wurst- und Speckspezialtäten aus den Alpen

Tafelspitz 19.–
Sauer mariniertes Rind-Siedfleisch mit Kräutersalat, frittierten Kapern, Granny Smith, Salatgurken, roten Zwiebeln, gehacktem Ei und Kürbiskernöl

Semmel mit Hack 26.–
Smash Cheeseburger mit frischen roten Zwiebeln, Ochsenherztomaten, eingelegten Gurken, Burgersauce, Romanasalat und Brioche-Bun, dazu Rustic-Frites

Semmel mit Schwammerl 24.–
Veggi-Burger mit mariniertem gebratenem Portobello-Pilz, Kürbisöl-Mayo mit Miso, roten Zwiebeln, Romanasalat, eingelegten Gurken, Schnittlauch und Brioche-Bun, dazu Rustic-Frites

Fischfingerl. 29.–
Fischknusperli mit Sauce Tartare, dazu Rustic Frites und Salat

Backhendl ohne Knochen 25.–
mit Kartoffel-Gurkensalat, dazu frische Radieschen und frittierte Kapern

Erdäpfelstifte 9.–
Knusperige Rustic-Frites mit hausgemachter Gewürzmischung

Vegetarische Gerichte

Dessert

Apfelstrudel 12
Hausgemachter lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Kaiserschmarren 12
Karamellisierter Kaiserschmarren mit Mandelblättchen und Früchtekompott

Entdecken Sie unsere Glace Becher

Café Vienna
ÖSTERREICHISCHE & SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.