Das „echte Wiener Beisel“

Wien ohne das **Beisl** ware kaum vorstellbar - das Gasthaus am Eck, in dem man ein „Seidl“ Bier oder ein „Achterl“ trinkt, ein Gulasch oder ein Beuscherl bekommt, gehort einfach zur Stadt.

Das Wort - so glauben einige Sprachforscher - kommt aus dem bohmischen Wort **"paizl"** - welches so viel bedeutet wie Kneipe oder Spelunke. Eine andere Herleitung ware aus dem Jiddischen - das jiddische Wort **"bajiss"** bedeutet namlich "Haus".

Obwohl so beliebt, war die beliebte Wiener Institution beinahe vom Aussterben bedroht – sind doch in den letzten zwanzig Jahren die meisten dieser Lokale verschwunden – die, die ubrig blieben, werden beinahe kultisch verehrt.

Die Art des Platzes ist ahnlich wie die Trattoria in Italien oder der Kneipe in Deutschland.
Typisch fur ein Beisl sind: Ausschank, Holzverkleidung der Wande, Brett mit Haken, beweglicher Raumteiler, Holztische, eventuell karierte Tischtucher, schwarze Kreidetafel zur Ankundigung der angebotenen Speisen und Getranke, Stammtischzeichen.
Das Speisenangebot besteht aus speziellen Wiener Gerichten, wie Tafelspitz, Vanillierostbraten und das Wiener Schnitzel. Neben den Fleischgerichten sind auch Suppen sehr beruhmt. Das Getrankeangebot besteht großten Teil aus hellen und dunkleren Biere, sowie das gemischte Bier, was auch fast uberall angeboten wird. Als Nachspeise ist der beruhmte Apfelstrudel geboten.

Die Wiener Hausmannskost

Die Wiener Kuche genießt Weltruf. Sie hat ihre besondere Note in den typischen Spezialitaten gefunden, deren Geheimnis wohl darin liegt, dass sie eine besonders gluckliche Auslese der Nationalspeisen der in der ehemaligen Osterreichisch-Ungarischen Monarchie vereint gewesenen Volker ist. Die einzigartige Mischung der kulinarischen Kulturen pflegt sehr viele wiener Gasthauser und Restaurants noch immer und bieten wieder verstarkt Klassiker und Spezialitaten aus der historischen Rezeptevielfalt der K. u. K. Monarchie

„Eine Wiener Speisekarte ist so lang wie ein Heldenepos und in einem seltsamen, franzosisch-ungarisch-tschechisch-italienisch-wienerischen Idiom abgefasst", wusste bereits im Jahr 1927 der Berliner Journalist Ludwig Hirschfeld in seinem Reisefuhrer

Die geographische Nahe zu Ungarn und dem fruheren Bohmen brachte vor allem Kostlichkeiten aus diesen Regionen auf den Speiseplan. So stammen etwa Golatschen, Palatschinken und Knodel aus Bohmen, das populare Gulasch aus Ungarn. Das Wiener Schnitzel stammt gar aus Italien.

Eine Auswahl typischer Wiener Spezialitaten:

Wiener Schnitzel mit Erdapfelsalat, Beuschel, Gulasch inklusive aller Abwandlungen (Fiaker-, Saft- oder Wurstelgulasch), Schweinsbraten, Tafelspitz, Zwiebel- und Vanillerostbraten, Gebackene Leber, Schinkenfleckerl, Eiernockerln,

Apfelstrudel, Marillenknodel, Kaiserschmarrn, Topfenstrudel,

Vorspeisen

Hausgemachtes Tafelspitzsulz mit roten Zwiebeln und Kernol	7,90
Gerauchertes Forellenfilet mit Oberskren	9,10
Marinierter Tafelspitz mit roten Zwiebeln und Kernol	9,30
Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Olivenol	9,50

Aus dem Suppentopf

Kraftige Rindsuppe mit Nudeln, Frittaten, Grießnockerl oder Leberknodel	3,30
Knoblauchcremesuppe	4,10
Alt Wiener Suppentopf mit Nudeleinlage, Bouillongemuse und gekochtem Tafelspitz	4,20
Gulaschsuppe	4,40

Salate

Erdapfelsalat oder Erdapfel-Mayonnaisesalat	3,20
Gurkensalat oder Paradeisersalat	3,20
Gemischter oder Blattsalat	3,50
Gemischter Salat mit Thunfisch und roten Zwiebeln	7,30
Backhendlsalat mit Kernol	8,50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen alle Salate mit Kernol, Essig-Öl Marinade, Joghurt- oder American Dressing

Immer wieder gerne

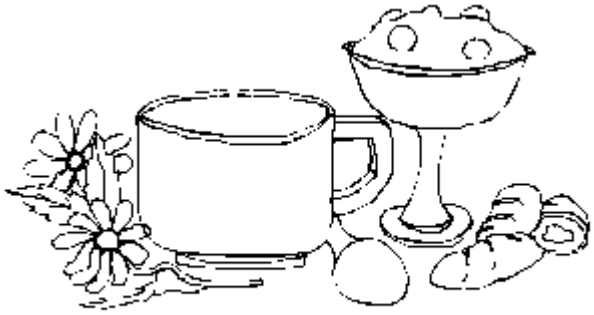
Gebackenes Gemuse mit Sauce Tartare	7,40
Putenbruststreifen auf gemischten Blattsalaten mit American- oder Joghurtdressing	7,60
Schwammerl Grost'l mit gemischten Blattsalaten	8,60
Medaillons von Huhn und Pute mit Speckbohnen, Potatoes Wedges und Currysauce	9,90
Scholle gebacken mit Petersilienerdapfel	14,00
Zanderfilet vom Grill mit Petersilienerdapfel und Krauterbutter	15,20
Beef-Steak mit Broccoli, Krauterbutter und Kroketten	19,90
Pfeffer-Steak mit Broccoli und Kroketten	19,90

Traditionelles

Gerostete Knodel mit Ei und gemischtem Salat	7,20
Gebackener Emmentaler mit Sauce Tartare oder Preiselbeeren	7,50
Gratinierte Schinkenfleckerl mit grunem Salat	7,90
Blunzengrost'l mit Sauerkraut	8,20
Schweinsschnitzel mit Erdapfelsalat	8,50
Gebackene Huhnerbrust mit Petersilienerdapfel	8,70
Cordon bleu vom Schwein mit Erdapfelsalat	9,10
Rindsgulasch mit Serviettenknodel	9,10
Schweinsbraten mit Sauerkraut und Serviettenknodel	9,30
Fiakergulasch mit Spiegelei, Grillwurstel, Essiggurkerl und Salzerdapfel	9,60

Traditionelles

Gebackene Kalbsleber mit Reis	15,10
Tiroler Leber mit Rosti	15,10
Wienerschnitzel vom Kalb mit Erdapfelsalat	15,20
Kalbsnaturschnitzel mit Reis	15,20
Klassischer Tafelspitz mit Cremespinat, Rosti und Saucen	15,90
Kalbs Cordon bleu mit Erdapfelsalat	15,70
Zwiebel- oder Vanillerostbraten mit Braterdapfel	17,30

Unsere Süße Seite

Hausgemachter Apfelstrudel	4,20
Marmeladepalatschinke	3,90
Schoko – Nuss - Palatschinke	4,30
Bohmische Palatschinke	4,30
Marilleneisknodel	4,90
Mohr im Hemd	4,80
Topfenstrudel Hausgemacht	4,50