

VORSPEISEN – STARTER

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Grana Padano ^G

Carpaccio of fillet of beef with arugula and Grana Padano cheese

EUR 13.5

Gänseleber Crème brûlée mit Feigensenfsauce und Brioche ^{A/C/G/M}

Goose liver crème brûlée with fig mustard sauce and brioche

EUR 13.5

Beef Tatar mit Butter und Toast ^{A/C}

Beef tartar with butter and toast

EUR 14.5

Gebratene Jakobsmuscheln mit Artischockenherzen und getrockneten Cherrytomaten ^{R/G}

Seared scallops with artichoke hearts and dried cherry tomatoes

EUR 14.9

Über die Zutaten und Allergene informiert Sie gerne unser Team.
Please always inform our chef/manager if you have any food allergies, sensitivities, or special dietary needs.
We are happy to discuss ingredients and/or food prep methods.

SUPPEN – SOUPS

Rindsuppe *Grießnockerl–Leberknödel–Frittatten* ^{A/C}

Beef soup semolina – liver dumplings – frittata

EUR 4.2

Wiener Gulaschsuppe *mit Gebäck*

Viennese goulash soup with bread

EUR 5.8

Fastensuppe Prindl Art *mit Kohl, Tomaten und Sellerie*

Lenten soup Prindl style with cabbage, tomatoes and celery

EUR 6.5

Kartoffelcremesuppe *mit schwarzen Trüffeln* ^G

Creamy potato soup with black truffles

EUR 6.5

SALATE – SALADS

Caesar Salat mit Hühnerbruststreifen, Romanasalat, Parmesan und Weißbrotcroutons ^G
Caesar salad with chicken breast strips, romaine lettuce, parmesan and white bread croutons

EUR 12.5

Gebatener Schafskäse im Prosciuttomantel auf Blattsalat mit getrockneten Cherrytomaten und Oliven ^G
Fried feta cheese in prosciutto coat on leaf salad with dried cherry tomatoes and olives

EUR 12.5

Gebatener Thunfisch mit Kräutersalat, Avocado und Tomaten ^D
Seared tuna with herb salad, avocado and tomatoes

EUR 13.5

Gebatene Garnelen mit Knoblauch-Kräuter, Avocado, Tomaten und Rucola ^R
Fried shrimp with garlic herbs, avocado, tomatoes and arugula

EUR 14.5

ZWISCHENGERICHTE – INTERMEDIARY DISHES

Hausgemachte Gnocchi (mit Parmesan) ^{A/C}
Homemade gnocchi (with parmesan)

Tomatensauce EUR 9.0 – Bolognese EUR 10.9
Tomatoes sauce – Bolognaise

Spaghetti mit Meeresfrüchten und Tomatensauce ^{A/C}
Spaghetti with seafood and tomato sauce

EUR 14,5

Risotto mit Meeresfrüchten und Scampi ^{B/D/R}
Risotto with seafood and scampi

EUR 14.9

Hausgemachte Tagliatelle mit schwarzen Trüffeln ^{A/C}
Homemade tagliatelle with black truffles

EUR 15.0

VEGANE SPEISEN – VEGAN MEALS

Herbstlicher Gemüseteller mit Kürbis-Trüffeln und Erdäpfelpüree ^G
Autumn vegetable platter with pumpkin truffles and mashed potatoes

EUR 10.5

Baby-Blattspinat mit Avocado, Tomaten und getrüffeltem Erdäpfelpüree ^A
Baby spinach leaves with avocado, tomatoes and truffled mashed potatoes

EUR 12.5

Hokkaido Kürbisrisotto mit Kürbiskernen und Kernöl ^A
Hokkaido pumpkin risotto with pumpkin seeds and pumpkin seed oil

EUR 13.5

Hausgemachte Ravioli mit Waldpilzen und Basilikumpesto ^A
Homemade ravioli with wild mushrooms and basil pesto

EUR 14.9

WIENER KLASSIKER – VIENNESE CLASSIC

Kalbsgulasch mit Nockerl ^{A/C/L}

Veal goulash with dumplings

EUR 16.5

Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce, Schupfnudeln und Gemüse ^{A/C/G}

Pork medallions in pepper cream sauce, potato noodles and vegetables

EUR 17.5

Gebratene Kalbsleber mit glasierten Apfelscheiben, Erdäpfelpüree und Blattspinat ^G

Fried veal kidney and veal liver with leaf spinach, mashed potatoes and leaf spinach

EUR 19.5

Zwiebelrostbraten vom Beiried mit Speckfisolen und Bratkartoffeln ^A

Onion roast beef with bacon green beans and fried potatoes

EUR 19.5

Wiener Schnitzel vom Kalb mit gemischtem Salat ^{A/C}

Veal "Wiener Schnitzel" with mixed salad

EUR 19.5

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn mit gemischtem Salat oder Pommes frites ^{A/C}

"Wiener Schnitzel" of pork or chicken with mixed salad or french fries

EUR 12.9

UNSERE HAUPTGERICHTE – OUR MAIN DISHES

Barbarie Entenbrust – rosa gebraten – mit Belugalinsen und Brokkoli ^{A/F}

Barbarie duck breast - roasted pink - with beluga lentils and broccoli

EUR 17.5

Lammrücken Kräuterkruste auf Rosmarinsauce mit gegrilltem Gemüse und Trüffel-Polenta ^A

Rack of lamb herb crust on rosemary sauce with grilled vegetables and truffle polenta

EUR 19.5

Kalbsmedaillons mit schwarzen Trüffeln, Erbsenschoten und Erdäpfelpüree ^{A/C}

Veal medallions with black truffles, pea pods and mashed potatoes

EUR 22.5

Rib Eye Steak – 250g – mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse ^{A/G}

Rib eye steak – 250g – with herb butter, rosemary potato and grilled vegetables

EUR 22.5

Rinderfiletsteak – 250g – mit Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Gemüse ^{A/G}

Beef fillet steak – 250g – fried potatoes, vegetables and pepper cream sauce

EUR 26.0

FISCHGERICHTE – SEAFOOD DISHES

Fischsuppe Bouillabaisse a la Prindl mit Miesmuscheln, Meeresfrüchten, Fischfilet und Knoblauch-Grissini ^{D/R}
Fish soup Bouillabaisse a la Prindl with mussels, seafood, fish fillet and garlic grissini

EUR 14,9

Gebratene Goldbrasse im Ganzen mit Knoblauch Kräutern, Blattspinat und Kartoffeln ^{D/R}
Roasted sea bream whole with garlic herbs, leaf spinach and potatoes

EUR 19,5

Gebratenes Wolfsbarsch Filet mit Paprikaragout und Trüffelpolenta ^{A/D}
Roasted sea bass fillet with paprika ragout and truffle polenta

EUR 18,5

Lachsmittelstück in Safransauce mit Belugalinsen und Erbsenschoten ^{B/D/R}
Salmon center in saffron sauce with beluga lentils and pumpkin vegetables

EUR 19,5

DESSERT – DESSERTS

Zweierlei Schokoladenmousse im Glas mit frischen Beeren ^{C/G}

Two chocolate mousse in glass with fresh berries

EUR 7,5

Topfen-Nougatknödel mit Früchten ^{A/C/G}

Quark nougat dumplings with fruit

EUR 7,8

Hausgemachtes Eisparfait mit aromatischem Barrique Likör - Heidelbeere, Lavendel & Gin dazu frische Beeren ^{C/G}

Homemade ice cream parfait with aromatic Barrique liqueur - blueberry, lavender & gin with fresh berries

EUR 8,5

Hausgemachte Mohnnudeln mit Zwetschenröster ^{A/C}

Homemade poppy seed noodles with roasted plums

EUR 7,5

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster ^{A/C/G}

Homemade fluffy shredded pancake "Kaiserschmarrn" with plum roast

EUR 9,5

ÖFFNUNGSZEITEN

PRINDL Gourmet

täglich 07.00 - 22.00 Uhr

Unser Frühstück

08.00 - 11.00 Uhr Sa. So. und Feiertage 8.00 - 13.00 Uhr

Mittagskarte - Speisekarte

11.00 - 14.00 Uhr

Snackkarte 15.00 - 17.00 Uhr

Abendessen ab 17.00 Uhr

ALLERGENE / ALLERGENS:

A-Gluten/ Cereals **B**-Krebstiere/ Shellfish **C**-Eier / Egg **D**-Fisch / Fish **E**-Erdnüsse/ Peanut **F**-Sojabohnen/ Soya **G**-Milch/ Milk **H**-Schalenfrüchte / Edible Nuts **L**-Sellerie/ Celery **M**-Senf/ Mustard **N**-Sesamsamen/ Sesame **O**-Schwefeloxid und Sulfite **P**-Lupinen/ Lupine **R**-Weichtiere/ Mollusc

SHARE YOUR LOVE:  @prindl_baekerei  prindl.wien

Bewerten Sie uns auf Google:

