

VORSPEISEN – STARTER

Thunfisch Tatar mit Avocado und getoastetes Toskanabrot ^D
Tuna tatar with avocado and toasted tuscan bread

EUR 13.5

Carpaccio vom Mastochsen mit marinierten Waldpilzen und Grana Padano ^G
Carpaccio of fattened ox with marinated wild mushrooms and Grana Padano cheese

EUR 13.5

Prosciutto di Parma mit Melone, Burrata, Oliven und Knoblauch-Crostini ^G
Prosciutto di Parma with melon, Burrata cheese, olives and garlic crostini

EUR 13.5

Beef Tatar mit Butter und Toast ^{A/C}
Beef tartare with butter and toast

EUR 14.5

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Artischockenherzen und sonnengetrockneten Tomaten ^R
Scallops au gratin with artichoke hearts, sun-dried tomatoes

EUR 14.9

Über die Zutaten und Allergene informiert Sie gerne unser Team.

SUPPEN – SOUPS

Rindsuppe Grießnockerl–Leberknödel–Frittaten ^{A/C}
Beef soup semolina – liver dumplings – frittata

EUR 4.2

Eierschwammerl - Schaumsuppe mit Knoblauchcroutons ^A
Chanterelle foam soup with garlic croutons

EUR 6.5

Gurkenkaltschale mit Räucherlachs ^A
Cucumber soup with smoked salmon

EUR 6.5

SALATE – SALADS

Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Schafskäse und Oliven ^G
Greek farmer salad with tomatoes, cucumbers, feta cheese and olives

EUR 10.5

Thunfischsalat mit Blattsalat, Tomaten, gekochte Eier, rote Zwiebeln und Oliven ^C
Tuna salad with lettuce, tomatoes, boiled eggs, red onions and olives

EUR 11.5

Gebratene Hühnerbruststreifen auf Blattsalat
Fried chicken breast strips on leaf salad

EUR 12.5

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

EUR 14.5

Tomaten Carpaccio mit Burrata, Rucola, gerösteten Pinienkernen und Pesto Sauce ^G
Tomato carpaccio with burrata, rocket, roasted pine nuts and pesto sauce

EUR 14.5

ZWISCHENGERICHTE – INTERMEDIARY DISHES

Hausgemachte Gnocchi (mit Parmesan) *A/C*
Homemade gnocchi (with parmesan)

Tomatensauce EUR 9.0 – Bolognese EUR 10.9 – Trüffelsauce EUR 15.0
Tomatoes sauce – Bolognese – Truffles sauce

Spaghetti „Cacio e Pepe“ mit schwarzen Trüffeln *A/C*
Spaghetti with cheese and pepper, with black truffles

EUR 14,5

Risotto mit Meeresfrüchten und Scampi *B/D/R*
Risotto with seafood and scampi

EUR 14.9

Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen *A/C*
Homemade tagliatelle with porcini mushrooms

EUR 15,5

VEGANE SPEISEN – VEGAN MEALS

Sautierte Waldpilze auf Blattsalat
Sautéed wild mushrooms on lettuce

EUR 13.5

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

EUR 12.9

Cremiges Risotto mit Waldpilzen ^A
Creamy risotto with wild mushrooms

EUR 14.5

Hausgemachte Ravioli mit Eierschwammerl und Steinpilzen ^A
Homemade ravioli with chanterelles and porcini mushrooms

EUR 14.9

WIENER KLASSIKER – VIENNESE CLASSIC

Schweinefilet im Speckmantel mit Pfefferrahmsauce, Schupfnudeln und Gemüse ^{A/C}
Pork tenderloin wrapped in bacon with pepper cream sauce, potato noodles and vegetables

EUR 17,5

Tafelspitz mit Röstli, Gemüse, Apfeln und Schnittlauchsauce ^{A/C/L}
Boiled beef with homemade hashbrowns, vegetables, apple horseradish and chive sauce

EUR 18,5

Gebratene Kalbsleber mit glasierten Apfelscheiben, Blattspinat und Erdäpfelpüree ^G
Fried calves liver with glazed apple slices, leaf spinach and mashed potatoes

EUR 18,5

Zwiebelrostbraten vom Beiried mit Speckfisolien und Bratkartoffeln
Onion roast beef with bacon green beans and fried potatoes

EUR 18,5

Wiener Schnitzel vom Kalb mit gemischtem Salat ^{A/C}
Veal Wiener Schnitzel with mixed salad

EUR 18,5

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

EUR 17.5

Lungenbraten vom Jungwildschwein – rosa gebraten – A/C
mit sautierten Waldpilzen und Erdäpfelroulade

Wild boar roast with sautéed wild mushrooms and potato roulade

EUR 19.5

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

Rib Eye Steak – 250g – mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse ^G
Rib eye steak – 250g – with herb butter, rosemary potato and grilled vegetables

EUR 22.5

Rinderfiletsteak – 250g – Bratkartoffeln, Gemüse und Pfefferrahmsauce
Beef fillet steak – 250g – fried potatoes, vegetables and pepper cream sauce

EUR 26.0

FISCHGERICHTE – SEAFOOD DISHES

Calamari fritti mit Pommes frites, Sauce tartare und Cocktailsauce ^{A/C/R}

Fried calamari with French fries, tartar sauce and cocktail sauce

EUR 17,5

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

Goldbrasse im Ganzen gebraten mit Knoblauch Kräutern, Kartoffeln und Blattspinat ^{D/R}

Roasted sea bream whole - with garlic herbs, leaf spinach and potatoes

EUR 18,5

Angler Medaillons mit Safransauce, Paprika Ragout und Trüffel Polenta ^{A/D}

Angler, sea-devil medaillons with saffron sauce, pepper ragout and truffle polenta

EUR 21,5

Fischplatte für 2 Personen mit Lachs, Bachsaibling, Calamari, Jakobsmuscheln, Scampi, Kartoffeln und Gemüse ^{B/D/R}

Fish platter for 2 people with Salmon, brook trout, calamari, scallops, vegetables and potatoes

EUR 48,0

DESSERT – DESSERTS

Zweierlei Schokoladenmousse im Glas mit frischen Beeren ^C
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

Schokoladensoufflé mit Mango-Ragout und Himbeersorbet ^{A/C}
Chocolate Soufflé with mango ragout and raspberry sorbet

EUR 8.5

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster ^{A/C}
Homemade fluffy Shredded Pancake (Kaiserschmarrn) with plum roast

EUR 9.5

Käseteller mit Walnüssen, Weintrauben, Apfelscheiben ^{G/E}
Cheese plate with walnuts, grapes, apple slices

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_baeckerei  prindl.wien

Bewerten Sie uns auf Google:

