

Tichtmaiers
**ZUM
HERKNER**

Eine Wiener Gasthauslegende wurde aus dem Dornröschenschlaf geweckt:

WILLKOMMEN IM „PICHLMAIERS ZUM HERKNER“

„Wir vereinen die hundertjährige Tradition des Hauses, das den längst vergessenen Wienerwald Charme ausstrahlt, mit den Raffinessen gehobener Gastronomie“.

Zwei Jahre lang waren die Pforten an der Dornbacher Straße 123 geschlossen und nach intensiver Umbauphase haben wir es als „Pichlmaiers Zum Herkner“ neu eröffnet. Doch was wäre die Renaissance einer Legende, wenn nicht die Speisen alle Stückerln spielen würden? Moderne, österreichische Küche mit Klassikern wie Krautfleckerln, Gulasch & Beuschel. Dass die Zutaten regional eingekauft werden, versteht sich von selbst.

Liebe Gäste

aufgrund der gesetzlichen Lage müssen wir
unseren Gastgarten um 22:00 Uhr schließen

Wir bitten um Ihr Verständnis

Wir - die Familie Pichlmaier – freuen uns sehr, Sie in unserem „Zuhause“ begrüßen zu dürfen.

Wien, Mai 2017

APERITIF

Prickelndes

Crémant de Bourgogne Blanc Brut	0,1l	€5,90
Fred Loimer Rosé	0,1l	€7,50
Cuvée Sainte Anne Rosé Chartogne-Taillet, Champagne	0,1l	10,90

Herrliches

Hugo „Rosé“ (Rosésekt, Soda, Holunder, Limette, Minze)		€4,90
Burschik Spritz (Burschik klassik Wermut, Limette, Ginger Beer)		€7,50
Mirtillo Spritz (Heidelbeer-Wacholderlikör, Bitter Lemon Limette, Minze)		€8,50
Negroni (Gin, Wermut, Campari)		€8,40
Bloody Mary		€10,00

Bier

Vom Fass

Weitra Bräu das Helle ^A	0,33l	€ 3,50
Zwettler Zwickl ^A	0,33l	€ 3,70

Craft Beer Flasche

Sanjana India Pale Ale, Zwettler ^A	0,33l	€ 4,50
Duvel, Belg ian Golden Ale, Belgien ^A	0,33l	€ 6,50
La Trappe „Trappist“ Dubbel, Niederlande ^A	0,33l	€ 6,20
Chimay Péres Trappistes Grande Réserve ^A	0,75l	€ 24,50

Natürliches

Steirerbluat Säfte: Apfel, Birne, Zwetschke, Erdbeere & Pfirsich

Für das Gedeck erlauben wir uns 2,80 Euro zu verrechnen

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben

KLASSIKER

Beef-Tatare

mit Senfmayonnaise & Bauernbrot (A,C,D,L,M)

€ 14,50 / € 18,50

Rieslingbeuschel

mit Semmel-Lauchroulade (A,C,D,G,L,M,O)

€ 10,50 / € 14,50

Gulasch

mit Ei, Gurke & Knödel (A,C,G)

€ 10,00 / € 14,00

Wiener Schnitzel

mit Petersilerdäpfeln & gemischtem Salat (A,C,G,L,M)

(Wir servieren ein souffliertes Kalbswiener, dünn, aus der Pfanne in Butterschmalz)

€ 16,00 / € 21,00

Zwiebelrostbraten

mit Erdäpfeln & Gurkerlsenf (A,D,G,L,M,O)

€ 16,00 / € 19,80

Gekochtes Rindfleisch nach Tagesangebot

2 Beilagen des Tages & Markscheibe & Apfelkren & Schnittlauchsauce (A,C,G,L)

Hausgemachte Krautfleckerl

(A,C,G,O)

€ 9,00 / € 12,00

VORSPEISEN

Kaninchensulz

mit Radieschen & Sauerrampfer (C,G,L,O)
€ 14,50

Gebeitzter Saibling

mit Joghurt, Dill & Gurke (D,G,O)
€ 14,50

Eingelegter Spargel

mit Avocado & Wiesenkräuter (G,O)
€ 14,00

SUPPEN

Rindsuppe

mit 3erlei Wiener Einlagen (L,A,C,G)
€ 5,70

Spargelschaumsuppe

mit Kitz & Kerbel (A,C,G,O)
€ 6,80

ZWISCHENDURCH

Zunge & Bries vom Lamm

mit Mispeln & Brennessel (A,G,L,O,)

€ 15,50 / € 21,00

Gepöckeltes Beinfleisch vom Almo

mit grünen Spargel, Mark & Haselnuss (C,G,L,O,)

€ 15,50 / € 20,00

Gefüllte Zucchiniblüte

mit Hirse & Zitrusfrüchte (A,G,L,O)

€ 12,50 / € 16,50

HAUPTSPEISEN

Goldforelle „Radlberg“

mit Fenchel, Safran & Wildreis (D,F,G,L,O)

€ 19,50 / € 24,50

Perlhuhnbrust

mit Morcheln, Spargel & Bärlauchgnocchi (A,G,L,O)

€ 24,00

Filet vom Kalb

mit wildem Brokkoli, Heurige & Salzzitrone (A,C,L,G,O)

€ 27,00

Marchfelder Spargel

mit heurige Petersilerdäpfel

Polonaise (H,L,G,L,O) oder **Hollandaise** (C,G,M,O)

€ 15,00 / € 19,50

Portion Beinschinken € 3,00

Für das Gedeck erlauben wir uns 2,80 Euro zu verrechnen

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben

NACHSPEISEN

Schokoladenmousseschnitte

mit Erdbeeren & Tonkabohneneis (A,C,F,G,H)

€11,00

Vanilletörtchen

mit Rhabarber & Pistazieneis (A,C,G,H)

€10,50

Topfenstrudel

mit Kirschröster & Vanilleeis (A,C,F,G,H)

€10,00

Dreierlei Sorbets

(G,H)

€7,00

Haustorte

(A,C,F,G,H)

€ 5,80

Käse

mit Trauben & Chutney (G,H)

€13,50

Für das Gedeck erlauben wir uns 2,80 Euro zu verrechnen

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben

Weißwein 0,125l

2016

Muskat Cuvée Anita & Richard Goldenits, Burgenland €4,00

2016

Grüner Veltliner Haidatz, Hebenstreit, Weinviertel €4,00

2016

Sauvignon Blanc „Pichlmaiers“ Primus Südsteiermark €5,00

2015

Riesling, Steinterrassen, Weingut Stadt Krems, Kremstal €5,00

2011

Friulano affreschi, Tenuta Blasig, Friaul, Italien €6,80

2014

Mâcon Milly Lamartine, Les Héritiers du Comte Lafon, Burgund €8,00

Rotwein 0,125l

2014

Zweigelt, Wagentristel, Neusiedlersee Hügelland €4,40

2012

Contrada, Rosso di San Felice, Toskana €4,40

2014

Blaufränkisch Eisenberg Kopfensteiner, Südburgenland €4,60

2015

Pinot Noir, Heinrich, Neusiedlersee €5,70

Weine Glasweise Coravin

2013

Riesling Wachstum Bodenstein Smaragd, Prager, Wachau €14,00

2013

Kappa rosso Toscana, Fattoria Kappa, Toskana €11,30

2013

Pinot Noir Holzspur Grande Reserve, Reinisch-Johanneshof, Thermenregion €13,00

Für das Gedeck erlauben wir uns 2,80 Euro zu verrechnen

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben

Wichtige Information zu Allergenen

* Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

* Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

* Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche sowie der Bar verwendet werden.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Für das Gedeck erlauben wir uns 2,80 Euro zu verrechnen

Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben