

Alexandra Truppe MBA

Gastronomieberatung
Hotelberatung

Speisekarte

mit Allergenkennzeichnung

First Class Counselling

Alexandra Truppe, MBA, CMC
Gastronomie | Hotelberatung
Feldgasse 2-4/10, 1230 Wien
Tel +43/664/9641345, Fax +43/77/664/9641345
office@alexandra-truppe.at; www.alexandra-truppe.at

Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns sehr, dass Sie, genau in diesem Augenblick, Ihre kostbare Zeit bei uns verbringen!

Regionalität und Saisonalität sind uns wichtig. Wir haben unsere Produkte daher sorgfältig ausgewählt und pflegen sehr gute Kontakte zu unseren Lieferanten.

Ihr Genuss ist uns viel wert und Sie entdecken auf den nächsten Seiten unsere Kostbarkeiten.

Neben den Speisen und Getränken in dieser Karte finden Sie Buchstaben. Die Legende am Ende jeder Seite zeigt Ihnen, welche Zutat sich hinter diesen verbirgt.

Mit diesem Buchstabensalat können Sie – sofern es für Sie von Bedeutung ist – allergene Zutaten erkennen.

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

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Es können dennoch Spuren anderer Stoffe enthalten sein.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A - GLUTENHALTIGES GETREIDE
B - KREBSTIERE
C - EIER
D - FISCH

E - ERDNÜSSE
F - SOJA
G - MILCH ODER LAKTOSE
H - SCHALENFRÜCHTE

L - SELLERIE
M - SENF
N - SESAM
Ø - SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

P - LUPINEN
R - WEICHTIERE
* - enthält eine Phenylalaninquelle

Grundlage für diese Daten wurden von datz-Denkwerkzeuge (nut: nutritionalsoftware, ÖNWT) erhoben und zusammengestellt.

Vorspeise

Tomaten Mozzarella Carpaccio mit Basilikumpesto und feinem Toastbrot	A, G,	€ 6,90
Beef Tatar mit feinem Toastbrot und Butter (100g)	A, G, C, F, M,	€ 8,80
Hausgemachtes Tafelspitzsüßchen mit roten Zwiebeln und Kernöl und Toastbrot	L, A, G,	€ 7,40

Suppe

Rindsuppe mit Frittaten	L, A, C, G,	€ 4,20
Rindsuppe mit Grießnockern	L, A, C, G	€ 4,20
Rindsuppe mit Leberknödel	L, A, C, G,	€ 4,20
Gulaschsuppe mit Handsemmel	A, G, H, L,	€ 4,60
Kürbiscremesuppe		€ 4,50

Salat

Gemischter Salat in der Salatschüssel ohne Dressing		€ 3,90
mit Backhendstreifen und Kernöl	A, C, G	€ 6,90
mit frischem Schafkäse	G,	€ 5,60
Unser Hausdressing enthält	M	€ 0,40

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben.

A - GLUTENHALTIGES GETREIDE
B - KREBSTIERE
C - EIER
D - FISCH

E - ERDNÜSSE
F - SOJA
G - MILCH ODER LAKTOSE
H - SCHALENFRÜCHTE

L - SELLERIE
M - SENF
N - SESAM
Ø - SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

P - LUPINEN
R - WEICHTIERE
* - enthält eine Phenylalaninquelle

Grundlage für diese Daten wurden von data Denkwerkzeuge (nutritional software, ÖNWI) erhoben und zusammengestellt.

Für Zwischendurch

Sacherwürstel		€ 3,90
mit Senf und frisch gerissenem Kren – ohne Gebäck	M	€ 4,20
mit Senf und frisch gerissenem Kren – mit einer Handsemmel	M, A, G	€ 4,90
mit Gulaschsaft und einer Handsemmel	A, G, H, L	€ 7,20
Kleines Gulasch mit Handsemmel	A, G, H, L	€ 7,90
Schinken – Käse Toast mit Ketchup & Mayonnaise	A, G, C, M	€ 4,20

Für unsere kleinen Gäste

MICKEY MAUS		
Hünerschnitzel mit Pommes	A, C, G	€ 6,90
DONALD DUCK		
Putenschnitzel mit Natursaft und Reis	A, G, M	€ 7,20
PASTA NEMO		
Spaghetti mit Tomatensauce	G	€ 6,20
Ketchup		€ 0,20
Mayonnaise	C, M	€ 0,20

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben.

A - GLUTENHALTIGES GETREIDE
B - KREBSTIERE
C - EIER
D - FISCH

E - ERDNÜSSE
F - SOJA
G - MILCH ODER LAKTOSE
H - SCHALENFRÜCHTE

L - SELLERIE
M - SENF
N - SESAM
O - SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

P - LIPINEN
R - WEICHTIERE
* - enthält eine Phenylalaninquelle

**Grundlage für diese Daten wurden von dato-Datawerkzeuge (mit y-nutritional software, ONWT) erhoben und zusammengestellt.*

Hauptspeise VEGETARISCH

Gebackener Käse mit Sauce Tartar und Preiselbeeren	A, G, C, M	€ 7,30
Geröstete Knödel mit Ei und grünem Salat (ohne Dressing)	A, C, G	€ 7,50
Krautfleckerln mit grünem Salat (ohne Dressing)	A, C, G	€ 7,30

Hauptspeise FISCH

Scholle gebacken mit Petersilienkartoffel und Sauce Tartar	D, A, C, G, M	€ 10,60
Zanderfilet mit Weißweinschaum , Gemüse und Salzkartoffel	D, A, G	€ 12,80

Hauptspeise FLEISCH

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat	A, C, G	€ 17,80
vom Schwein mit Kartoffelsalat	A, C, G	€ 10,40
Cordon Bleu (vom Schwein) mit Pommes	A, C, G	€ 11,50
Grillteller mit Pommes, Röstgemüse und Kräuterbutter	G	€ 14,30
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	A, G, M	€ 14,80
Tafelspitz mit Röstkartoffel, Wurzelgemüse, Schnittlauchsauce und Apfelkren	G, L	€ 16,90

A - GLUTENHALTIGES GETREIDE
B - KREBSTIERE
C - EIER
D - FISCHE

E - ERDNÜSSE
F - SOJA
G - MILCH ODER LAKTOSE
H - SCHALENFRÜCHTE

L - SELLERIE
M - SENF
N - SESAM
Ø - SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

P - LUPINEN
R - WEICHTIERE
* - enthält eine Phenylalaninquelle

Grundlage für diese Daten wurden von dato Denkwerkzeuge (nut.) nutritional software, ÖNWT erhoben und zusammengestellt.

Dessert

Süß		
Apfelstrudel	A, C, G, F, H	€ 3,10
mit Vanillesauce	G, A	€ 4,50
mit Schlagobers	G	€ 3,90
Sachertorte mit Schlagobers	A, C, F, G	€ 3,80
Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster	A, C, G	€ 6,20
Mohr im Hemd mit Schlagobers	A, C, F, G, H	€ 4,50
Hausgemachte Palatschinken (2 Stk.) mit Marillenmarmelade	A, C, G	€ 4,10
Hausgemachte Palatschinken (2 Stk.) mit Nussfülle und Schlagobers	A, C, G, H	€ 4,50
Schokolademousse mit frischen Früchten	C, G	€ 4,10
Käse		
Gemischter Käseteller garniert mit Nüssen und Weintrauben	G, H	
mit Roggenbrot und Butter	A, G, H	€ 9,70
ohne Brot und ohne Butter	G, H	€ 8,50

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben.

A - GLUTENHALTIGES GETREIDE
B - KREBSTIERE
C - EIER
D - FISCHE

E - ERDNÜSSE
F - SOJA
G - MILCH ODER LAKTOSE
H - SCHALENFRÜCHTE

L - SELLERIE
M - SENF
N - SESAM
O - SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

P - LUPINEN
R - WEICHTIERE
* - enthält eine Phenylalaninquelle

**Grundlage für diese Daten wurden von data Denkwerkzeuge (nut's nutritional software, ÖNWT) erhoben und zusammengestellt.*

Beim EIS wird es HEIß

Heiße Liebe	A, C, E	€ 6,60
3 Kugeln Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers, Hohlhippen	F, G, H	
Bananensplit	A, C, E,	€ 6,60
3 Kugeln cremiges Vanilleeis, Banane, Schokosauce, Mandelsplitter, Pistazienstreusel, Schlagobers, Hohlhippen	F, G, H	
Amarena Coup	A, C, E,	€ 6,60
2 Kugeln Erdbeereis, 1 Kugel Schokoladeeis, Amarenakirschen, Schokostreusel Schlagobers, Hohlhippen	F, G, H, O	
Eiskaffee	A, C, E,	€ 4,40
3 Kugeln cremiges Vanilleeis, Espresso, Schlagobers, Schokostreusel, Hohlhippen	F, G, H	
Eisschokolade	A, C, E,	€ 4,10
3 Kugeln cremiges Vanilleeis, Kakao, Schlagobers, Schokostreusel, Hohlhippen	F, G, H	

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben.

A - GLUTENHALTIGES GETREIDE
B - KREBSTIERE
C - EIER
D - FISCH

E - ERDNÜSSE
F - SOJA
G - MILCH ODER LACTOSE
H - SCHALENFRÜCHTE

L - SELLERIE
M - SENF
N - SESAM
O - SCHWefeldioxid und Sulfite

P - LUPINEN
R - WEICHTIERE
* - enthält eine Phenylalaninquelle

**Grundlage für diese Daten wurden von dato Denkwerkzeuge (nut.) nutritional software, ÖNWT erhoben und zusammengestellt.*

Kaffee – Tee und Schokolade

Kleiner Schwarzer		€ 2,60
Kleiner Brauner	G	€ 2,70
Großer Schwarzer /		€ 4,20
Großer Brauner	G	€ 4,30
Wiener Melange	G	€ 3,80
Cappuccino	G	€ 4,10
Verlängerter Schwarzer		€ 3,80
Verlängerter Brauner	G	€ 3,90
Caffé Latte / Kaffee verkehrt	G	€ 4,30
Franziskaner Melange mit Schlagobers	G	€ 4,10
Einspänner Großer Mokka mit Schlagobers	G	€ 4,60
Alle Kaffeespezialitäten sind auf Wunsch auch KOFFEINFREI erhältlich		
Heiße Schokolade mit Schlagobers	G	€ 4,50
Wiener Schokolade mit Rum und Schlagobers	G	€ 5,80
Schwarzer Tee		€ 3,90
Grüner Tee		€ 3,90
Früchtetee		€ 3,90
Kräutertee		€ 3,90
Unsere Kaffeekekse enthalten	A, F	

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben.

A - GLÜTENHALTIGES GETREIDE
B - KREBSTIERE
C - EIER
D - FISCHE

E - ERDNÜSSE
F - SOJA
G - MILCH ODER LAKTOSE
H - SCHALENFRÜCHTE

L - SELLERIE
M - SENF
N - SESAM
O - SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

P - LUPINEN
R - WEICHTIERE
* - enthält eine
Phenylalaninquelle

Grundlage für diese Daten wurden von data Denkwerkzeuge (nut's nutritional software, ÖNWT) erhoben und zusammengestellt.

Alkoholfreie Getränke

Fruchtsäfte			
Orange	0,2 l		€ 2,90
Apfel	0,2 l		€ 2,90
Erdbeere	0,2 l		€ 2,90
Marille	0,2 l		€ 2,90
mit Soda auf 0,3 L			€ 3,20
mit Soda auf 0,5 l			€ 3,90
Limonaden			
Coca Cola	0,33 l		€ 2,90
Coca Cola light	0,33 l		€ 2,90
Fanta	0,33 l		€ 2,90
Almdudler	0,33 l		€ 2,90
Bitter Lemon oder Tonic	0,2 l		€ 3,20
Mineralwasser, Soda, Jugendgetränk			
Mineralwasser	0,33 l		€ 2,80
Soda	0,3 l		€ 1,70
Soda	0,5 l		€ 2,40
Soda Zitrone oder Holunder (Jugendgetränk)	0,3 l		€ 1,90
Soda Zitrone oder Holunder (Jugendgetränk)	0,5 l		€ 2,70

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben.

A - GLUTENHALTIGES GETREIDE
B - KREBSTIERE
C - EIER
D - FISCH

E - ERDNÜSSE
F - SOJA
G - MILCH ODER LAKTOSE
H - SCHALENFRÜCHTE

L - SELLERIE
M - SENF
N - SESAM
Ø - SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

P - LUPINEN
R - WEICHTIERE
* - enthält eine Phenylalaninquelle

Grundlage für diese Daten wurden von data Denkwerkzeuge (nut's nutritional software, ÖNWT) erhoben und zusammengestellt.

Schaumwein

Prosecco	0,1l	0	€ 3,10
Prosecco	0,75l	0	€ 21,00
Sekt	0,1l	0	€ 4,10
Sekt	0,75l	0	€ 33,00
Champagner	0,75l	0	€ 74,80

Wein aus Österreich

Weißweine			
Grüner Veltliner	1/8 l	0	€ 3,10
	0,75 l	0	€ 16,30
Gelber Muskateller	1/8 l	0	€ 4,20
	0,75 l		€ 21,00
Rotweine			
Zweigelt	1/8 l	0	€ 3,90
	0,75 l	0	€ 19,50
Cuvée	1/8 l	0	€ 4,40
	0,75 l	0	€ 23,00

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben.

A - GLUTENHALTIGES GETREIDE
B - KREBSTIERE
C - EIER
D - FISCH

E - ERDNÜSSE
F - SOJA
G - MILCH ODER LAKTOSE
H - SCHALENFRÜCHTE

L - SELLERIE
M - SENF
N - SESAM
O - SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

P - LUPINEN
R - WEICHTIERE
* - enthält eine Phenylalaninquelle

**Grundlage für diese Daten wurden von data-Denkwerkzeuge (mit) nutritional software, ÖNWT) erhoben und zusammengestellt.*

Spritzer

Spritzer weiß	0,25 l	O	€ 2,90
Spritzer rot	0,25 l	O	€ 2,90
Spritz Aperol	0,25 l	O	€ 4,20
Hugo (weißer Spritzer mit Holundersaft und Minze)	0,25 l	O	€ 4,50

Bier

Pfiff Bier vom Fass	0,2 l		€ 2,80
Seiterl Bier vom Fass	0,3 l		€ 3,30
Krügerl Bier vom Fass	0,5 l		€ 4,10
Weizenbier	0,5 l		€ 4,30
Alkoholfreies Bier	0,5 L		€ 3,90

Edelbrände und Likör

Wachauer Marillenschnaps	2 cl		€ 2,90
Obstler	2 cl	O	€ 2,90
Nusserl	2 cl	H	€ 3,30
Mannerlikör	2 cl	H, C, G	€ 3,30
Eierlikör	2 cl	C, G	€ 3,30

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben.

A - GLUTENHALTIGES GETREIDE
B - KREBSTIERE
C - EIER
D - FISCHE

E - ERDNÜSSE
F - SOJA
G - MILCH ODER LAKTOSE
H - SCHALENFRÜCHTE

L - SELLERIE
M - SENF
N - SESAM
O - SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

P - LUPINEN
R - WEICHTIERE
* - enthält eine Phenylalaninquelle

**Grundlage für diese Daten wurden von data-Denkwerkzeuge (nut: nutritional software, ÖNWT) erhoben und zusammengestellt.*