

CUCINA

NEL NOSTRO RISTORANTE, L'ARTIGIANATO INCONTRA LA TRASPARENZA -
LA CUCINA A VISTA È IL FARO DELLA NOSTRA ONESTÀ.

ci procuriamo i nostri prodotti regionali da

Hans Schmölz I Tulln

Azienda familiare di quarta generazione, attribuisce grande importanza alla regionalità, all'allevamento adeguato alle specie e al trattamento equo.

- Maiali Duroc | Bovini Simmenthal di Steinriegl

Waldland I Waldviertel

Allevamenti familiari regionali, piccoli gruppi di polli. Mangimi coltivati in azienda e crescita lenta.

- Pollo ruspante del Waldviertel

Oberwasser I Schwarza im Gebirge

Allevamento di pesci d'acqua di montagna con una portata di 700 litri al secondo. Allevamento proprio di uova e lavorazione in loco.

- Salmerino di montagna Falkensteiner | trota iridea

Leopold Hammerl I Rappottenstein

Azienda biologica di terza generazione, molto mangime, periodo di ingrasso più lungo e allevamento di galli.

- Uova

Windisch I Wr.Neustadt

Fondata nel 1936, è nota per la sua capacità di sperimentare vecchie e nuove specialità di salsicce.

- Pancetta Mangalitza | Guanciale | Lardo | e molto altro

Dirndl am Feld I Kirchberg

Orto, verdure biologiche di stagione coltivate a mano in modo sostenibile e con metodi di coltivazione di tutti i tipi. Estratto:

- Varietà di pomodori | ortaggi a radice | erbe aromatiche e molto altro

Marchfelder Bio-Edelpilze I Raasdorf

Azienda agricola biologica con tradizioni di coltivazione di funghi dall'Asia e elevati standard biologici dall'Austria.

- Funghi ostrica reale | Funghi shiitake

Johannes Fiedler I Sitzendorf

Azienda agricola a conduzione familiare da oltre 40 anni, vecchia scuola.

- Patate | cipolle | olio di semi di zucca

Thomas Frühbauer I Leopoldstadt

Panettiere viennese di specialità in 3a generazione.

- Panini a mano | toast al burro | pane della casa
Panee speciale per panini

Reschs Sonnenwelt I Senftenberg

Carmen Resch gestisce con il marito Hermann una fattoria biologica certificata di mucche e capre a Reichaueramt.

- Formaggio di capra

BISTECCA DRY AGED

carne di vitello di Steinriegl

SULL'OSO*

Cowboy Steak

*Vedere la scheda della gastronomia per prezzi e disponibilità

Club Steak

Stagionato con l'osso per almeno 6 settimane nelle nostre vetrine lungo la strada.

SENZA OSSA*

Smontato a mano.

Filetto

Scegliete il vostro pezzo preferito dalla vetrina e saremo lieti di prepararlo per voi secondo i vostri desideri.

Rib Eye

Entrecôte

CONTORNI

insalata verde 5,00

insalata mista 5,00

patate arrosto o

patate fritte 5,00

verdure alla griglia 6,00

SALSE

burro alle erbe 3,00

ketchup | senape 1,00

maionese | salsa piccante 1,00

salsa al pepe al cognac 3,00

jus di vitello 3,00

MENU DI VIENNA ~~45,50~~ 42,00

Zuppa di Manzo di Frittatine

Cotoletta alla Viennese

insalata die patate | salsa di mirtilli

Kaiserschmarrn

piccola porzione | prugne stufate

PER I BAMBINI

Zuppa di Frittatine 4,00

Cotoletto di Pollo & Patate Fritte 12,00

Pollo ruspante del Waldviertel

Patate Fritte con Ketchup 6,00

Gnocchi con Sugo di Carne 6,00

Chiedete al personale informazioni dettagliate sugli allergeni.

Prezzi in EUR, IVA inclusa.

CUCINA VIENNESE

CI AFFIDIAMO A CARNE PROVENIENTE DA ALLEVAMENTI REGIONALI E ADATTI ALLA SPECIE
E LA LAVORIAMO CON CURA ARTIGIANALE.
INVECE DI PRODOTTI GIÀ PRONTI, METTIAMO NEL PIATTO LA VERA CUCINA!

PIATTI

da Marchfeld a Wagram

Varietà di barbabietola 11,00

crudo | fermentato | brasato
pane della casa tostato

Manzo di Steinriegl

Midollo al Forno 11,00

Cipolle rosse fermentate
pane della casa tostato

Manzo di Steinriegl

Beef Tartare 14,00 | 21,00 piccolo | grande

cipolle rosse fermentate | tuorli | burro
tostato
+ extra tostato 1,50

Maiale Duroc del Flachberg

Salsiccia Nera 8,50

marmelata di cipolle | rafano
+ patate arrosto 5,50

Zuppa Gnocco di Fegato 6,50

Zuppa Gnocco di Formaggio 6,50

Zuppa di Frittatine 5,50

PIATTI PRINCIPALI

Manzo di Steinriegl

Cotoletta alla Viennese 27,00

ORIGINALE fritto nel burro chiarificato

+ insalata di patate 5,00 | + patate prezzemolate 5,00
+ salsa di mirtilli 2,00

Quadrato Maiale Duroc di Steinriegl

Cotoletta in Salamoia "Alla Viennese" 14,00

dalla lonza di maiale | fritto nel burro chiarificato

+ insalata di patate 5,00 | + patate fritte 5,00
+ salsa di mirtilli 2,00

Manzo di Steinriegl

Tafelspitz (Manzo Bollito) 28,00

bollito in brodo di manzo

patate arrosto | ortaggi da radice
salsa all'erba cipollona | rafano alla mele

Pollo ruspante del Waldviertel

Pollo Fritto 27,00

petto e coscia di pollo disossati

+ insalata di patate | olio di semi di zucca 5,00
+ insalata verde 5,00

vegetariano o vegano

Involtini di Cavolo 17,50

ripieno di riso | funghi shiitake | verdure | miso
in brodo di peperoni | puré di patate o
patate lesse

Maiale Duroc & Manzo

Polpettone 16,00

Maiale & Manzo
puré di patate | jus di vitello | cipolla fritta
+ insalata mista 5,00

Pancia di maiale Duroc di Steinriegl

Arrosto di Maiale 15,00

canederli | crauti | sugo di carne

vegetariano

Spätzle al Formaggio 10,50

cipolla fritta
+ insalate verde 5,00 | + insalata mista 5,00

Chiedete al personale informazioni dettagliate sugli allergeni.

Prezzi in EUR, IVA inclusa.

Orari Di Apertura Lun - Sab: 12.00 - 23.00 Domenica & Festività: 12.00 - 22.00 | **Specialità** Lun - Ven: 12.00 - 22.00 Pre-ordine o richieste speciali:
fleisch@praterwirt.com | **Prenotazioni** Tramite Google, social media, via e-mail o semplicemente contattandoci.

BEVANDE

GUSTATE LA NOSTRA BIRRA BUDWEISER FRESCA IN CISTERNA -
NON PASTORIZZATA, DIRETTAMENTE DAL SERBATOIO E CON UN GUSTO PIENO E AUTENTICO.

BIRRA

Budweiser Lager 0,5l 6,00

non pastorizzata dal serbatoio



Budweiser 0,33l bottiglia 4,80

analcolico

Radler 0,5l 5,00

Budweiser Lager | Almdudler

Birra weizen 0,5l bottiglia 6,50

Hofbräuhaus Traunsteiner

AGITATO O MESCOLATO

Spritzer bianco | rosso 5,00

Dirndl Spritz 7,90

Wermut Spritz 7,90

Wermut | Spumante | Soda

Gin & Tonic 12,00

Mayer am Pfarrplatz 6,50

Rosé Secco 6,50

Wachau | Bio Weingut Bergkirchner



ANALCOLICO | LIMONATA

VÖSLAUER CON GAS O SIN GAS

Acqua Minerale 0,33l bottiglia 3,80

Acqua Minerale 0,75l bottiglia 7,50

Almdudler 0,35l bottiglia originale | senza zucchero 4,50

Simply Cola 0,25l bottiglia 4,90

Frucade 0,35l bottiglia 4,50

SUCCHI NATURALI

con acqua | soda

Succo d'uva Organico Rosé 0,5l 4,90

Weinviertel | Schödl Family

Succo di Mela naturalmente 0,5l 4,20

Limone appena spremuto 0,5l 4,90

Bio Dirndl 0,5l 5,20

LEMONAID

Limetta 0,33l bottiglia 4,90

Frutto della passione 0,33l bottiglia 4,90

CHARITEA

Green 0,33l bottiglia 4,90

Red 0,33l bottiglia 4,90

COME DATORE DI LAVORO RESPONSABILE NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE
APPREZZIAMO LE CONDIZIONI DI LAVORO EQUE, L'APPREZZAMENTO E L'ALTO LIVELLO DI
PROFESSIONALITÀ.

INSIEME CREIAMO UN AMBIENTE DI LAVORO SOSTENIBILE E DI SUCCESSO - I FEEDBACK SONO
SEMPRE BENVENUTI IL FEEDBACK È SEMPRE BEN ACCETTO ED È UNA PARTE IMPORTANTE DELLA
NOSTRA OSPITALITÀ.

Prezzi in EUR, IVA inclusa.

Orari Di Apertura Lun - Sab: 12.00 - 23.00 Domenica & Festività: 12.00 - 22.00 | **Specialità** Lun - Ven: 12.00 - 22.00 Pre-ordine o richieste speciali:
fleisch@praterwirt.com | **Prenotazioni** Tramite Google, social media, via e-mail o semplicemente contattandoci.

VINO

BIANCO BICCHIERE | BOTTIGLIA

Hauswein (1l) 4,60 | 35,00

Niederösterreich | Grüner Veltliner 2023

Clemens Strobl x Praterwirt (1l) 5,50 | 43,00

Wagram | Grüner Veltliner NV

Harm 6,00 | 35,00

Kremstal | Grüner Veltliner Alaun 2022

Jurtschitsch 39,00

Kamptal | Grüner Veltliner Terrassen 2023

Gruber Röschitz 5,50 | 32,00

Weinviertel | Grüner Veltliner DAC bio 2024

Knoll 50,00

Wachau | Grüner Veltliner Loibner Federspiel 2024

Edlmoser 6,00 | 35,00

Wien | Wiener Gemischter Satz DAC bio 2024

Kroiss 45,00

Wien | Ried Mitterberg Gemischter Satz DAC 2023

Clemens Strobl 7,50 | 44,00

Wagram | Riesling Donauschotter 2022

Clemens Busch 48,00

Mosel | Riesling Grauer Schiefer 2023

Rudi Pichler 85,00

Wachau | Riesling Smaragd Kirchberg 2020

Ortus 6,00 | 35,00

Weinviertel | Roter Veltliner 2023

Strobelin Premium 7,50 | 44,00

Strebersdorf | Chardonnay Reserve 2021

Pfeifer 6,20 | 36,00

Steiermark | Gelber Muskateller Vulkanland DAC 2024

Wohlmuth 44,00

Südsteiermark | Sauvignon Blanc Kitzeck-Sausal Spätfüllung

DAC 2023

NATURALE

Lust (Lukas Strobl) 39,00

Wagram | Lust und Laune 2022

Leo Uibel 42,00

Weinviertel | Sexy MF Orange 2021

Schödl Family 40,00

Weinviertel | Safari weiss 2022

ROSSO BICCHIERE | BOTTIGLIA

Clemens Strobl x Praterwirt (1l) 5,50 | 43,00

Wagram | Zweigelt NV

Clemens Strobl 7,50 | 44,00

Wagram | Donauschotter rot 2022

T.FX.T 5,00 | 29,00

Mittelburgenland | Zweigelt 2016

Nittnaus 7,00 | 41,00

Neusiedlersee | Heideboden bio 2021

Doppio Passo 5,80 | 34,00

Salento | Primitivo 2023

Leopold Auer 34,00

Thermenregion | Pinot Noir Tattendorf bio 2023

IBY 34,00

Burgenland | Blaufränkisch Classic bio 2023

Krutzler 56,00

Südburgenland | Blaufränkisch Eisenberg 2023 DAC Reserve

Markowitsch 45,00

Carnuntum | Rubin (Zweigelt) 2023

Hans Igler 55,00

Mittelburgenland | Vulcano 2020

T.FX.T 66,00

Mittelburgenland | Arachon 2019

ROSE

Schödl Family 6,00 | 34,00

Weinviertel | Pinot Rosé bio 2023

Château d'Ollières 40,00

Provence | Classic 2022

PET NAT

Schödl Family 42,00

Weinviertel | In Natura bio NV

SE VOLETE DIRCI QUALCOSA, DI BELLO

O DI BRUTTO,

ABBIAMO SEMPRE UN ORECCHIO

APERTO PER VOI O SCRIVETECI

UN'E-MAIL A INFO@PRATERWIRT.COM

Prezzi in EUR, IVA inclusa.

Orari Di Apertura Lun - Sab: 12.00 - 23.00 Domenica & Festività: 12.00 - 22.00 | **Specialità** Lun - Ven: 12.00 - 22.00 Pre-ordine o richieste speciali: fleisch@praterwirt.com | **Prenotazioni** Tramite Google, social media, via e-mail o semplicemente contattandoci.

SPECIALS | DOLCE

SNACKS

House Board 11,00

roast pork | 2 slices "Leberkäse" | horseradish & mustard
+ kaiser roll or house bread 2,00
+ dill pickle | salt pickle 100g 3,00
+ chilli pepper hot | mild 100g 3,00

Praterwirt Homemade Sausages 9,90

duroc pork sausage | cabbage | gravy
+ kaiser roll or house bread 2,00

Vienna Beef Goulash 14,00

+ butter dumplings 5,00
+ dumplings 5,00

Organic Mushroom Goulash 15,00

+ butter dumplings 5,00
+ dumplings 5,00

"Leberkässemmel" 5,00

Viennese classic in a kaiser roll
"Meat Loaf" - normal | cheese | special

DOLCE DALL'AUSTRIA

Kaiserschmarrn 7,00 | 10,00 piccolo | grande

prugne stufatte

Strudel di Mele Fatto in Casa 7,00

pana montata

Malakoffnockerl 7,90

Simile al "tiramisù", solo in versione viennese

VINO DA DESSERT

Kracher 26,00

Noble Reserve Trockenbeerenauslese NV 0,187l
per 2-3 persone

CAFFÈ | TÈ

Espresso | Doppio 2,80 | 4,40

Espresso | Doppio con Panna 3,10 | 4,80

Caffé Lungo | Caffé con leche 3,60 | 4,00

Melange 4,40

"Caffé corretto" 6,00

Espresso | 2cl Grappa alla nocciola "Wiener Grant"

Té Nero | Té Verde | Té Frutta 4,10



SANDWICHES

15 cm | 30 cm

in sandwich bread from Frühbauer

7,90

Kimchi-Cheese Toast 11,40

homemade kimchi | cheddar cheese
fried onions | miso-mayo

11,50 | 17,00

Fried Chicken sweet | spicy 16,40 | 24,30

fried chicken | fermented tomato salsa
miso-mayo | chilli sauce

12,00 | 18,00

Steak Sandwich 17,10 | 25,70

125g | 250g Steinriegl beef steak | caramelized aceto
onions miso-mayo | fermented tomato salsa
cheddar cheese

10,50 | 16,00

Veggitalian 15,00 | 22,90

grilled melanzzani | homemade pesto
pickled zucchini | sun-dried tomatoes
"Fiordilatte" mozzarella | arugula salad

11,50 | 17,00

The Italian 16,40 | 24,30

125g | 250g of sliced meat (Mortadella di Modena, Nduja
"Budello", Prosciutto cotto) | homemade pesto
pickled zucchini dried tomatoes
mozzarella "Fiordilatte" | arugula salad

NO MODIFICATIONS, NO EXTRAS.

SCHNAPPS

EDELBRÄNDE ROMAN KRAUS

DALLA BOTTE DI LEGNO 4cl

Albicocca Ungarische Beste 9,00

Trester Grüner Veltliner 9,00

Pera Williams Christ 9,00

Prugna Vecchia 11,50

La Moka Martini 125ml 11,50

Espresso | Vodka | Wiener Grant
servito in una tazza tradizionale viennese

Set per signori 9,00

Birra in bicchiere da vino
+ 2cl di grappa (a scelta dei rivenditori)

Prezzi in EUR, IVA inclusa.

Orari Di Apertura Lun - Sab: 12.00 - 23.00 Domenica & Festività: 12.00 - 22.00 | Specialità Lun - Ven: 12.00 - 22.00 Pre-ordine o richieste speciali:
fleisch@praterwirt.com | Prenotazioni Tramite Google, social media, via e-mail o semplicemente contattandoci.