

SPEISEN

IN UNSEREM LOKAL TRIFFT HANDARBEIT AUF TRANSPARENZ –
DIE OFFENE KÜCHE IST EIN LEUCHTTURM UNSERER EHRlichkeit.

Wir beziehen unsere regionalen Produkte von

Hans Schmölz | Tulln

Familienbetrieb in 4. Generation, legt großen Wert auf Regionalität, artgerechte Tierhaltung und fairen Umgang.
• Duroc Schwein vom Flachberg | Fleckvieh aus Steinriegl

Waldland | Waldviertel

Regionale Familienbetriebe, kleine Hendlgruppen. Hofeigenes Futter und langsames Wachstum.
• Waldviertler Freiland Geflügel

Oberwasser | Schwarza im Gebirge

Gebirgswasser Fischzucht mit 700 Liter pro Sekunde Durchfluss. Eigene Aufzucht der Eier sowie Vorort Verarbeitung.
• Falkensteiner Gebirgssaibling | Regenbogenforelle

Leopold Hammerl | Rappottenstein

Biohof in 3. Generation, viel Futter, längere Mastzeit und Gockelaufzucht.
• Eier

Windisch | Wr. Neustadt

1936 gegründet und bekannt für ihre Tüfteleien an alten wie neuen Wurstspezialitäten.
• Mangalitza Speck | Guanciale | Lardo | uvm.

Dirndl am Feld | Kirchberg

Marktgärtnerei, saisonales Bio-Gemüse von Hand nach altbewerten Methoden nachhaltig gewachsen. Auszug:
• Paradeiser Vielfalt | Wurzelgemüse | Kräuter | uvm.

Marchfelder Bio-Edelpilze | Raasdorf

Bio-Farm mit Pilzbau traditionen aus Asien und hohen Bio-Standards aus Österreich.
• Kräuterseitlinge | Shiitake Pilze

Johannes Fiedler | Sitzendorf

Familienbetrieb seit mehr als 40 Jahren, Bauernbetrieb nach alter Schule.
• Erdäpfel | Zwiebel | Kürbiskernöl

Thomas Fröhbauer | Leopoldsdorf

Wiener Spezialbäcker in 3. Generation.
• Handsemmeln | Buttersendel | Hausbrot
Spezial Sandwichbrote

Resch's Sonnenwelt | Senftenberg

Carmen Resch bewirtschaftet mit ihrem Mann Hermann einen biozertifizierten Kuh- und Ziegenhof in Reichauersdorf.
• Ziegenkäse

DRY AGED STEAKS

HAUSGEREIFT vom Fleckvieh aus Steinriegl

**Preis und Verfügbarkeit siehe Feinkosttafel*

Mindestens 6 Wochen am Knochen gereift in unseren straßenseitigen Schaureifeschränken.

Von Hand zerlegt, so lange der Vorrat reicht.

Suchen Sie sich ihr Lieblingsstück selbst in der Vitrine aus und wir bereiten es gerne für Sie nach ihrem Wunsch zu.

AM KNOCHEN*

Cowboy Steak
Club Steak

AUSGELÖST*

Filet
Rib Eye/Rostbraten
Entrecôte/Beiried

BEILAGEN

Grüner Salat 5,00
Gemischter Salat 5,00
Braterdäpfel | Pommes 5,00
Grillgemüse 6,00

SAUCEN

Kräuterbutter 3,00
Ketchup | Senf 1,00
Mayo | Scharfe Sauce 1,00
Cognac-Pfeffersauce 3,00
Kalbsjus 3,00

WIENER MENÜ ~~45,50~~ 42,00

Frittatensuppe
Original Wiener Schnitzel
Erdäpfelsalat | Preiselbeeren
Kaiserschmarrn
Kleine Portion | Zwetschenröster

FÜR KINDER (OHNE GRÜN)

Frittatensuppe 4,00
Kinderschnitzel (Huhn) & Pommes 12,00
Waldviertler Freiland Geflügel
Pommes mit Ketchup 6,00
Nockerl mit Saft 6,00

Detaillierte Allergeninformation bitte beim Personal anfragen.

Preise in EUR inkl. MwSt.

Öffnungszeiten Mo - Sa: 12.00 - 23.00 Sonn- & Feiertage: 12.00 - 22.00 | Feinkost Vorbestellung oder Sonderwünsche: fleisch@praterwirt.com
Reservierungen über Google, Social Media, Mail oder einfach bei uns melden

WIENER KÜCHE

WIR SETZEN AUF FLEISCH AUS ARTGERECHTER, REGIONALER HALTUNG
UND VERARBEITEN ES MIT HANDWERKLICHER SORGFALT.
STATT FERTIGER TEILPRODUKTE KOMMT BEI UNS ECHTES KOCHEN AUF DEN TELLER!

VORSPEISEN

von Marchfeld bis Wagram

Rübenvielfalt 11,00

roh | fermentiert | geschmort
geröstetes Hausbrot

Fleckvieh aus Steinriegl

Markknochen 11,00

fermentierte rote Zwiebeln
geröstetes Hausbrot

Fleckvieh aus Steinriegl

Beef Tartare 14,00 | 21,00 klein | groß

fermentierte rote Zwiebeln | Dotter | Butter
Toast
+ extra Toast 1,50

Duroc Schwein vom Flachberg

Geschmolzene Blunzn 8,50

Zwiebelmarmelade | Kren
+ Erdäpfelschmarrn 5,50

Leberknödelsuppe 6,50

Kaspressknödelsuppe 6,50

Frittatensuppe 5,50

HAUPTSPEISEN

Kalb vom Fleckvieh aus Steinriegl

Wiener Schnitzel 27,00

ORIGINAL in Butterschmalz gebraten
+ Erdäpfelsalat 5,00 | + Petersilerdäpfel 5,00
+ Preiselbeeren 2,00

Karree vom Duroc Schwein

Surschnitzel "Wiener Art" 14,00

leicht über Nacht gesurt | in Butterschmalz gebraten
+ Erdäpfelsalat 5,00 | + Pommes 5,00
+ Preiselbeeren 2,00

Rind vom Fleckvieh aus Steinriegl

Tafelspitz 28,00

aus der Rindsuppe

Erdäpfelschmarrn | Wurzelgemüse
Schnittlauchsauce | Apfelkren

Waldviertler Freiland Geflügel

Backhendl 27,00

Brust und Keule ausgelöst
+ Erdäpfel-Vogerl-Salat | Kernöl 5,00
+ Grüner Salat 5,00

vegetarisch oder vegan

Krautwickel 17,50

gefüllt mit Reis | Shiitake Pilzen | Gemüse | Miso
in Paprikasud | Erdäpfelpüree oder
Salzerdäpfel

Duroc & Fleckvieh

Fleischlaberl 16,00

Schwein (Bauch | Karree) & Kalb (Schale)
Erdäpfelpüree | Kalbsjus | Röstzwiebeln
+ gemischter Salat 5,00

Bauch vom Duroc Schwein

Schweinsbraten 15,00

Serviettenknödel | Kraut | Saft

vegetarisch

Pinzgauer Kasnocken 10,50

Röstzwiebeln
+ Grüner Salat 5,00 | + Gemischter Salat 5,00

Detaillierte Allergeninformation bitte beim Personal anfragen.

Preise in EUR inkl. MwSt.

Öffnungszeiten Mo - Sa: 12.00 - 23.00 Sonn- & Feiertage: 12.00 - 22.00 | **Feinkost** Vorbestellung oder Sonderwünsche: fleisch@praterwirt.com

Reservierungen über Google, Social Media, Mail oder einfach bei uns melden

GETRÄNKE

GENIESSEN SIE UNSER FRISCHES BUDWEISER TANKBIER -
UNPASTEURISIERT, DIREKT AUS DEM TANK UND MIT VOLLEM, AUTHENTISCHEN GESCHMACK.

BIER

Budweiser Lager 0,5l 6,00

unpasteurisiert vom Tank

Budweiser 0,33l Flasche 4,80

alkoholfrei

Radler 0,5l 5,00

Budweiser Lager | Almdudler

Weissbier 0,5l Flasche 6,50

Hofbräuhaus Traunsteiner



SPRUDEL IM GLAS

Spritzer weiss | rot 5,00

Dirndl Spritz 7,90

Wermut Spritz 7,90

Wermut | Sprudel | Soda

Gin & Tonic 12,00

Mayer am Pfarrplatz 6,50

Rosé Secco 6,50

Wachau | Bio Weingut Bergkirchner

LITER | LITER
Clemens Strobl
x
Praterwirt (1l)
1l Wein | 1l Soda
30,00

Wiener Leitungswasser | Soda Gratis

SCHAUMWEIN

Ruggeri 36,00

Valdobbiadene | Prosecco Argeo

Mayer am Pfarrplatz 38,00

Wien | Sekt Brut

Rosé Secco 38,00

Wachau | Bio Weingut Bergkirchner

Domaine La Louvière 41,00

Languedoc | Cremant de Limoux Brut

Schödl Family 45,00

Weinviertel | Sekt Rosé

ALKOHOLFREI | LIMONADE

VÖSLAUER PRICKELND ODER STILL

Mineralwasser 0,33l Flasche 3,80

Mineralwasser 0,75l Flasche 7,50

Almdudler 0,35l Flasche original | zuckerfrei 4,50

Simply Cola 0,25l Flasche 4,90

Frucade 0,35l Flasche 4,50

NATURSÄFTE

mit Soda | Wasser

Bio Traubensaft Rosé 0,5l 4,90

Weinviertel | Schödl Family

Apfelsaft naturtrüb 0,5l 4,20

frisch gepresste Zitrone 0,5l 4,90

Bio Dirndl 0,5l 5,20

LEMONAID

Limette 0,33l Flasche 4,90

Maracuja 0,33l Flasche 4,90

CHARITEA

Green 0,33l Flasche 4,90

Red 0,33l Flasche 4,90

ALS VERANTWORTUNGSVOLLER ARBEITGEBER IN DER GASTRONOMIE
LEGEN WIR WERT AUF FAIRE ARBEITSBEDINGUNGEN, WERTSCHÄTZUNG UND HOHE
PROFESSIONALITÄT.

GEMEINSAM SCHAFFEN WIR EINE NACHHALTIGE UND ERFOLGREICHE ARBEITSUMGEBUNG -
RÜCKMELDUNGEN SIND UNS STETS WILLKOMMEN UND EIN WICHTIGER TEIL UNSERER
GASTLICHKEIT.

Preise in EUR inkl. MwSt.

Öffnungszeiten Mo - Sa: 12.00 - 23.00 Sonn- & Feiertage: 12.00 - 22.00 | **Feinkost** Vorbestellung oder Sonderwünsche: fleisch@praterwirt.com
Reservierungen über Google, Social Media, Mail oder einfach bei uns melden

WEIN

WEISS GLAS | FLASCHE

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

NATURAL

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

ROT GLAS | FLASCHE

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

ROSÉ

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

FALLS SIE UNS ETWAS MITTEILEN
MÖCHTEN, GUT ODER SCHLECHT,
HABEN WIR STEHTS EIN OFFNES OHR
FÜR SIE ODER SCHREIBEN SIE UNS
EINE MAIL AN:
INFO@PRATERWIRT.COM

Preise in EUR inkl. MwSt.

Öffnungszeiten Mo - Sa: 12.00 - 23.00 Sonn- & Feiertage: 12.00 - 22.00 | **Feinkost** Vorbestellung oder Sonderwünsche: fleisch@praterwirt.com
Reservierungen über Google, Social Media, Mail oder einfach bei uns melden

SPEZEREIEN | IMBISS | DESSERT

SPEZEREIEN

Dirndl in am Feld & Oberwasser

Fisolen und Stangenbohnen mit

Lachsforellenkaviar 14,00

fermentiert und mariniert | halbtrocknete Tomaten
Kaviar | Buttermilchdressing

Eierschwammerl à la Creme 20,00

Mangalitz-Speck | Serviettenknödel

Gebackene Steinpilze 24,00

Sauce Tartare

DESSERT

Kaiserschmarrn 7,00 | 10,00 klein | groß

Zwetschenröster

Hausgemachter Apfelstrudel 7,00

Schlag

Malakoffnockerl 7,90

SÜSSWEIN

Kracher 26,00

Noble Reserve Trockenbeerenauslese NV 0,187l
Für 2-3 Personen

KAFFEE | TEE

Mokka | Doppelter 2,80 | 4,40

Kleiner | Großer Brauner 3,10 | 4,80

Verlängerter schwarz | braun 3,60 | 4,00

Melange 4,40

Korrigierter 6,00

Mokka | 2cl Haselnuss-Kaffee-Schnaps "Wiener Grant"

Schwarztee | Grüntee | Früchtetee 4,10

IMBISS

Ragus Teller 11,00

Schweinsbraten | 2 verschiedene Leberkäse | Kren & Senf
+ Semmel oder Hausbrot 2,00
+ Essiggurkerl | Salzgurke 100g 3,00
+ Pfefferoni scharf | mild 100g 3,00

Praterwirt Hauswürstel 9,90

Rohwurst vom Duroc Schwein | Kraut | Saft
+ Semmel oder Hausbrot 2,00

Wiener Rindsgulasch 14,00

+ Butternockerl 5,00
+ Serviettenknödel 5,00

Bio Kräuterseitlings-Gulasch 15,00

+ Butternockerl 5,00
+ Serviettenknödel 5,00

Leberkäsemmel 5,00

Normal | Käse | Spezial (was uns gerade einfällt)

SCHNAPS

EDELBRÄNDE ROMAN KRAUS AUS DEM HOLZFASS 4cl

Marille Ungarische Beste 9,00

Trester Grüner Veltliner 9,00

Birne Williams Christ 9,00

Alte Zwetschke 11,50

Bio Wodka Saljut 4cl 8,00

Gölles | Schatz Imhof

Kräuter-Bitter 4cl 10,50

St. Charles Apotheke

Wiener Grant 4cl 6,50

Haselnuss-Kaffee-Schnaps

Erdbeere Likör 4cl 8,00

Hausknecht Edelbrände

Wiener Dirndl Likör 4cl 6,00

Bio Likör von der Kornelkirsche

Mokka Martini 125ml 11,50

Mokka | Wodka | Wiener Grant
serviert im Wiener Fasslbecher

Herrengedeck 9,00

Bier im Weinglas + 2cl Schnaps (dealers choice)

Preise in EUR inkl. MwSt.