

UNSERE KÜCHENPHILOSOPHIE

Mit guten Zutaten, ein paar Gewürzen und Kräutern einfache und doch geschmackvolle Gerichte zu kreieren!

Wir legen großen Wert auf Regionalität und Vielfalt. Daher beziehen wir unsere Produkte hauptsächlich von heimischen Bauern und Produzenten aus Österreich, unter anderem:

- Schwein & Rind aus dem Tullnerfeld, Thermenregion
Alpenvorland
- Huhn von Wech & Huber
- Fisch aus Aquakultur & Teichzucht
- Gemüse aus dem Marchfeld, Wiener Gärten & dem Seewinkel
- Eier aus Bodenhaltung, Unterfrauenhaid, Burgenland
- Wild & Schmankerl aus der Region
- Milch & Käse aus Österreich
- Verwendete Öle: Raps-, Sonnenblumen-, Oliven- & Kürbiskernöl

Auch unsere Getränke wie Wein & Bier kommen aus regionaler Produktion, alkoholfreie Getränke & Mineralwasser aus Österreich.

Daher unser Motto:

s'Essen und Trinken geniessen

Ihr Storchenbeisl Team

Alle Preisangaben in Euro inkl. Steuern; Preise, Produktänderungen & Tippfehler vorbehalten

Allergeninformationen:

A = Gluten (Weizenarten, Gerste, Hafer, usw. (*)) B = Krebstiere (Krebstiere (*))
C = Ei (Eier (*)) D = Fisch (*)) E = Erdnuss (Erdnüsse (*)) F = Soja (Sojabohnen (*))
G = Milch (Milch von Säugetieren (*)) H = Nüsse (Schalenfrüchte, Haselnüsse, Pistazie (*))
L = Sellerie (*)) M = Senf (*)) N = Sesam (*)) O = Sulfite (Sulfite, Schwefeldioxid) (*))
P = Lupinen (*)) R = Weichtiere (Muscheln, Austern) (*))
(*) daraus hergestellte Erzeugnisse

WAS FRÜHSTÜCKT DER STORCH?

(Frühstück bis 10:30 Uhr)

Frühstück Klassik (A, G, H) <i>2 Semmeln, Butter, 2 Sorten Darbo-Marmelade, Honig und Nutella</i>	6,20
Rührei* (C, L) <i>aus 3 Eiern mit Räucherspeck</i>	6,20
Rührei* (C, L) <i>aus 3 Eiern mit Meisterschinken</i>	6,20
Rührei* (C) <i>aus 3 Eiern</i>	4,20
Spiegeleier* (C) <i>aus 1 Ei</i>	1,60
Spiegeleier* (C) <i>aus 3 Eiern</i>	4,20
Speck (L) <i>gebraten</i>	4,40
Schinken-Käseteller (G, L) <i>Meisterschinken, Schinkenspeck & Edamer</i>	4,90
Cornflakes (A, G) <i>mit kalter Milch</i>	3,20
Früchtemüsli (A, G) <i>mit kalter Milch</i>	4,40
Gemüseteller <i>nach Saison</i>	3,40
Butter, Marmelade, Honig oder Nutella	1,00
Semmel oder Brot (A) <i>Bäckerei Hiessberger</i>	0,70

* aus Bodenhaltung

Suppen

Tagessuppe (A, C, G)	3,20
Rindsuppe (A, C, G, L) <i>mit Gemüse, Leberknödel oder Frittaten</i>	3,40
Hochzeitssuppe (A, C, G, L) <i>Rindsuppe mit 3erlei Einlagen und Gemüse</i>	4,40

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel (A, C, G, M) <i>vom Tullnerfelder Schwein mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	12,80
Cordon-Bleu (A, C, G, M) <i>vom Tullnerfelder Schwein mit Bergkäse, Schinken und Pommes</i>	14,80
Bauernsteak vom Grill (A, C, L, M) <i>Karreerose, zartrosa gebraten vom Tullnerfelder Schwein mit knusprigem Speck, Spiegelei, Bratkartoffeln, Knoblauchsafterl und frittierten Zwiebelringen</i>	16,80
Hühnerschnitzel vom Maishendl (A, C, G, M) <i>mit Kartoffelsalat</i>	12,80
Maishendlstreifen gebacken (A, C, G, M) <i>auf Blattsalat mit Balsamico-Vinaigrette</i>	9,80
Maishendlmedaillons gegrillt (A, C, G, M) <i>auf Blattsalat mit Balsamico-Vinaigrette</i>	9,80
Maishendlbrust im Speckmantel (A, C, G, L, M) <i>Gegrillt auf Spinatnockerl mit Käsesauce</i>	13,80

Hauptspeisen

Wurst in Essig und Öl (C, L, M) <i>mit Zwiebel und Ei</i>	8,20
Zanderfilet (mit Gräten) vom Grill (A, C, G, D, M) <i>mit Knoblauch, Petersilienkartoffeln und Blattsalat</i>	17,50
Zanderfilet (mit Gräten) gebacken (A, C, G, D, M) <i>mit Butterreis, hausgemachtem Kartoffelsalat und Sauce Tartar</i>	17,50
Rahm-Emmentaler gebacken (A, C, G, M) <i>auf Blattsalat mit Balsamico-Vinaigrette und Preiselbeeren</i>	10,80
Spinatnockerl (A, C, G) <i>in Bergkäsesauce mit Käsespäne</i>	8,20

Kleine Speisen

Schnitzelsemmel (A, C, G)	4,20
--	------

Beilagen & Salate

Reis (G)	2,50
Pommes oder Bratkartoffeln	3,20
Gemischter Salat	3,60
Kartoffel-, Kraut- oder grüner Salat	3,60
Semmel oder Brot (A) <i>Bäckerei Hiessberger</i>	0,70

Pizzen

Margherita (A, G)	9,90
<i>Tomatensauce, Mozzarella</i>	
Calabrese Piccante (A, G)	9,90
<i>Tomatensauce, scharfe Salami, Pfefferoni, Mozzarella</i>	
Hauspizza (A, G)	9,90
<i>Tomatensauce, Salami, Schinken, Champignons, Mozzarella</i>	

Dessert

Moor im Hemd (A, C, F, G, H)	5,20
<i>Schokoguglhupf mit Schokosauce und Schlagobers</i>	
Flaumiger Kaiserschmarrn (A, C, G, O)	8,40
<i>mit Staubzucker, Zwetschenröster und Apfelmus</i>	
Flaumiger Kaiserschmarrn mit Rumdunst (A, C, G, O)	9,80
<i>mit Staubzucker, Zwetschenröster, Apfelmus</i>	
Palatschinken (A, C, G)	1 Stk. 2,60 2 Stk. 4,40
<i>mit Marillenmarmelade und Staubzucker</i>	
Palatschinken (A, C, G, H)	1 Stk. 3,70 2 Stk. 6,50
<i>mit Nutella, Schlagobers und Staubzucker</i>	
Eis Palatschinken (A, C, G, F, H)	1 Stk. 6,10 2 Stk. 8,90
<i>Carte D'Or Vanilleeis, Schokosauce, geröstete Mandeln, Schlagobers</i>	

Weitere Mehlspeisen auf Anfrage!

Eis

Eiskaffee ^(G)	5,50
<i>Vanilleeis mit kaltem Kaffee, Schlagobers und Waffel</i>	
Affogato ^(G)	3,90
<i>Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen</i>	
Coupe Dänemark ^(G)	6,40
<i>Vanilleeis mit Schokosauce, Schlagobers und Waffel</i>	
Nuß mit Schuß ^(G, H)	7,90
<i>Haselnuss-, Pistazien- & Caramelleis mit Schlagobers, Waffel und 4 cl Haselnusschnaps</i>	
Sorbetbecher Vegan ^(G)	4,80
<i>Maracuja-, Birnen- & Mangosorbet mit Waffel</i>	
Erdbeerbecher ^(G; H)	6,40
<i>Erdbeer- & Vanilleeis mit Erdbeersauce, gerösteten Mandeln, Schlagobers und Waffel</i>	

Extras & Einzelkugeln

Portion Schlagobers ^(G)	1,40
Waffel ^(A, F, H)	0,80
Kugel Eis ^(G; H)	1,80
<i>Vanille, Erdbeer, Mango, Birne, Haselnuss, Zitrone, Walnuss, Pistazie, Salted Caramel, Maracuja</i>	

Kaffee & Tee

„NESSUN DORMA“ – Holzgeröstet aus Triest

Ristretto	2,30
Doppelter Ristretto	4,00
Kleiner Mokka oder Brauner	2,30
Großer Mokka oder Brauner	4,00
Verlängerter Schwarz oder Brauner	3,00
Wiener Melange mit Milchschaum _(G)	3,20
Caffé Latte _(G)	4,00
Cappuccino _(G) mit Milchschaum und Schlagobers	4,00
Einspanner _(G) – großer Schwarzer mit Schlagobers	4,40
Schwarz-, Früchte-, Kräuter-, Grüner- oder Pfefferminztee	2,40
Tee mit Zitrone	3,20
Schwarztee mit 2cl Stroh-Rum 80%	4,80
Kakao _(G) mit Milchschaum	3,20
Heiße Milch _(G)	2,40
Kalte Milch _(G) 0,25 l	1,60

WAS TRINKT DER STORCH?

Sodawasser	¼ l	1,60
Römerquelle Mineralwasser <i>still / prickelnd</i>	Fl. 0,33 l	2,60
Vöslauer Mineralwasser <i>prickelnd</i>	Fl. 1 l	4,80
Soda mit Himbeer- oder Holundersaft	¼ l	2,10
Soda mit frischgepresster Zitrone	¼ l	2,40
Surf-Wasser (<i>Leitungswasser</i>) <i>mit Zitronen-, Himbeer- oder Holundersaft</i>	¼ l	1,60
Surf-Wasser (<i>Leitungswasser</i>) <i>mit Zitronen-, Himbeer- oder Holundersaft</i>	½ l	3,00
Krug Leitungswasser mit Eis	2 l	3,50
Leitungswasser	¼ l	0,80

Limonade

Coca-Cola, Almdudler oder Sprite	⅙ l	1,30
Coca-Cola, Almdudler oder Sprite	¼ l	2,40
Coca-Cola mit frisch gepresster Zitrone	¼ l	3,20
Coca-Cola Zero	Fl. 0,33 l	3,60
Rauch Eistee Zitrone	Fl. 0,33 l	3,60
Red Bull	Dose 0,25 l	3,60
Schweppes Tonic Water	0,25 l	2,40
Frucade Orange	Fl. 0,33l	3,60

Coca-Cola, Almdudler, Tonic Water, Orange-, Apfel- oder Traubensaft (rot)	1 l	8,40
--	-----	------

Fruchtsäfte

Traubensaft <i>rot</i>	$\frac{1}{8}$ l	1,30
Orangen- oder Apfelsaft <i>naturtrüb</i>	$\frac{1}{8}$ l	1,30
Traubensaft <i>rot</i>	$\frac{1}{4}$ l	2,60
Orangen- oder Apfelsaft <i>naturtrüb</i>	$\frac{1}{4}$ l	2,60
Rauch Johannisbeere	Fl. 0,2 l	3,40

Bier

Frisch gezapftes Bier aus Gols

Golser Premium ^(A)	0,3 l	3,80
Golser Premium ^(A)	0,5 l	5,20
Radler <i>mit Almdudler oder Sprite</i> ^(A)	0,5 l	5,20

Flaschenbiere

Golser Pils Bio ^(A)	Fl. 0,5 l	4,30
Franziskaner Hefe-Weissbier <i>Naturtrüb</i> ^(A)	Fl. 0,5 l	5,20
Bio Golser Nullerl <i>alkoholfrei</i> ^(A)	Fl. 0,5 l	4,10
Golser Radler Zitrone <i>Naturtrüb</i> ^(A)	Fl. 0,5 l	4,50

Wein (0)

Schankwein <i>weiß oder rot</i>	⅛ l	1,60
Schankwein <i>weiß oder rot</i>	¼ l	3,20
G'Spritzter <i>weiß oder rot</i>	¼ l	2,40
Storchi <i>Wein, Holunder, Eis und Zitrone</i>	¼ l	3,80
Tiroler <i>Almdudler mit Wein</i>	¼ l	2,90
Cola Wein <i>weiß oder rot</i>	¼ l	2,90
Aperol Spritzer <i>mit Eis und Zitrone</i>		4,60
3er Mischung <i>weiß oder rot</i>	0,5 l	4,50
Wein, Soda & Almdudler		
Kirsch Royal	0,3 l	4,20

Long Drinks werden stilvoll auf Eis serviert

Bacardi Cola	3,50
Four Roses Whisky Cola	3,50
Cappy Wodka	3,50
Captain Morgan Cola	3,50
Bombay Gin Tonic	3,50
Malibu Orange	3,50

Aperitif

Frizzante Blanc de Rouge <i>halbtrocken</i> (O)	4,30
Frizzante Aperol mit Eis (O)	4,80
Averna Sour	7,50
5 cl Averna, Zitronensaft und Eis	
Justbe Hugo oder Rhabarber	5,20

Sekt (O)

Frizzante Blanc de Rouge <i>halbtrocken</i>	Fl. 0,75 l	20,90
Muskat Frizzante <i>halbtrocken</i>	Fl. 0,75 l	20,90
A-Nobis Rosé Brut	Fl. 0,75 l	24,00
A-Nobis Welschriesling Brut	Fl. 0,75 l	24,00

Spirituosen „Brennerei Bauer“

Marille, Birne, Haselnuss	2 cl	2,50
Wodka	2 cl	2,50
Stroh-Rum 80%	2 cl	3,00
Eierlikör	4 cl	2,50
Jägermeister	2 cl	3,00
Berliner Luft	2 cl	2,50
Grüne Nuss „Hausansatz“	2 cl	3,00

Weiß- und Rotweine (o)

	½ l	Fl. 0,75 l
Welschriesling, <i>Weingut Gmeiner</i>	3,20	18,90
Grüner Veltliner, <i>Weingut Mayer</i>		17,00
Sauvignon Blanc, <i>Weingut Gmeiner</i>		19,90
Sauvignon Blanc, <i>Weingut Iro</i>	3,60	18,50
Chardonnay, <i>Weingut Mayer</i>	3,60	18,00
Chardonnay, <i>Weingut Gmeiner</i>		20,90
Rosé Blaufränkisch, <i>Weingut Kreiler</i>	3,20	18,00
Muskat Ottonel <i>lieblich, Weingut Mayer</i>	3,20	18,50
Rosenkavalier <i>lieblich, Weingut Pilz</i>		18,00
Zweigelt, <i>Weingut Hofbauer</i>	2,80	16,00
Zweigelt DAC, <i>Weingut Iro</i>		19,00
Blafränkisch, <i>Weingut Gmeiner</i>		19,20
Blafränkisch, <i>Weingut Iro</i>	3,20	19,00
St. Laurent Ried Herrschaftswald, <i>Weingut Iro</i>		28,90
Shiraz, <i>Weingut Mayer</i>		20,10
Cabernet Franc Heideboden, <i>Weingut Iro</i>		20,90
Merlot Ried Gabarinza, <i>Weingut Iro</i>		21,80
Patritus Rot Cuveé, <i>Weingut Gmeiner</i>		19,90

Lieblingswein gefunden? Nehmen Sie ihn mit – zum Ab-Hof-Preis!