

VORSPEISEN – STARTER

Hirsch Carpaccio mit marinierten Steinpilzen und Grana Padano ^G
Deer Carpaccio with marinated porcini mushrooms and Grana Padano cheese

EUR 13.5

Gänseleber Creme Brulee mit Feigensenfsauce ^{C/M}
Goose liver Crème brûlée with fig mustard sauce

EUR 13.5

Beef Tatar mit Butter und Toast ^{A/C}
Beef tartare with butter and toast

EUR 14.5

Gebratene Jakobsmuscheln mit Kürbis Trüffel-Püree ^R
Seared scallops with pumpkin truffle puree

EUR 14.9

Über die Zutaten und Allergene informiert Sie gerne unser Team.
Please always inform our chef/manager if you have any food allergies, sensitivities, or special dietary needs.
We are happy to discuss ingredients and/or food prep methods.

SUPPEN – SOUPS

Rindsuppe *Grießnockerl–Leberknödel–Frittaten* ^{A/C}

Beef soup semolina – liver dumplings – frittata

EUR 4.2

Hirsch - Consommé *mit Cherry und Julienne Gemüse* ^A

Venison consommé with cherry and julienne vegetables

EUR 5.8

Hokkaido Kürbiscremesuppe *mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl* ^G
Hokkaido pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil

EUR 6.2

Steinpilzcremesuppe *mit Weißbrotroutons* ^G

Porcini cream soup with white bread Croutons

EUR 6.2

SALATE – SALADS

Caesar Salat mit Hühnerbruststreifen, Romanasalat, Parmesan und Weißbrotroutons ^G
Caesar salad with chicken breast strips, Romaine lettuce, Parmesan cheese and white bread Croutons

EUR 12.5

Gebratene Schafskäse im Prosciuttomantel auf Blattsalat mit getrockneten Cherrytomaten und Oliven ^G
Roasted feta cheese in a prosciutto coat on lettuce with dried cherry tomatoes and olives

EUR 12.5

Gebratener Thunfisch mit Baby Blattspinat-Salat, Avocado und Tomaten ^D
Fried tuna with baby spinach salad, avocado and tomatoes

EUR 13.5

Sautierte Steinpilze auf Vogerlsalat mit Knoblauchcrostini ^A
Sautéed porcini mushrooms on lamb's lettuce with garlic Crostini

EUR 13.5

Gebratene Garnelen mit Knoblauch-Kräuter, Avocado, Tomaten und Rucola ^R
Fried shrimp with garlic herbs, avocado, tomatoes and Arugula salad

EUR 14.5

ZWISCHENGERICHTE – INTERMEDIARY DISHES

Hausgemachte Gnocchi (mit Parmesan) *A/C*
Homemade gnocchi (with Parmesan cheese)

Tomatensauce EUR 9.0 – Bolognese EUR 10.9
Tomatoes sauce – Bolognese

Spaghetti mit Meeresfrüchten und Tomatensauce *A/C*
Spaghetti with seafood and tomato sauce

EUR 14.5

Risotto mit Meeresfrüchten und Scampi *B/D/R*
Risotto with seafood and scampi

EUR 14.9

Hausgemachte Tagliatelle mit schwarzen Trüffeln *A/C*
Homemade tagliatelle with black truffles

EUR 15.0

VEGANE SPEISEN – VEGAN MEALS

Herbstlicher Gemüseteller mit Kürbis Trüffeln und Erdäpfelpüree ^G
Autumn vegetable platter with pumpkin truffles and mashed potatoes

EUR 10.5

Sautierte Steinpilze auf Vogerlsalat mit Knoblauchcrostini ^A
Sauteed porcini mushrooms on lamb's lettuce with garlic Crostini

EUR 13.5

Hokkaido Kürbisrisotto mit Kürbiskernen und Kernöl ^A
Hokkaido pumpkin risotto with pumpkin seeds and pumpkin seed oil

EUR 13.5

Hausgemachte Ravioli mit Waldpilzen und Basilikumpesto ^A
Homemade ravioli with wild mushrooms and basil pesto

EUR 14.9

WIENER KLASSIKER – VIENNESE CLASSIC

Wiener Gulaschsuppe mit Gebäck ^{A/C}

Viennese goulash soup with pastries

EUR 7.9

Kalbsgulasch mit Nockerl ^{A/C/L}

Veal goulash with dumplings

EUR 16.5

Gebratene Kalbsniere und Kalbsleber mit Blattspinat und Erdäpfelpüree ^G

Fried veal kidney and veal liver with leaf spinach and mashed potatoes

EUR 18.5

Zwiebelrostbraten vom Beiried mit Speckfisolen und Bratkartoffeln ^A

Onion roast beef with bacon green beans and fried potatoes

EUR 18.5

Wiener Schnitzel vom Kalb mit gemischtem Salat ^{A/C}

Veal Wiener Schnitzel with mixed salad

EUR 18.5

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn mit gemischtem Salat oder Pommes frites ^{A/C}

Wiener Schnitzel of pork or chicken with mixed salad or French fries

EUR 12.9

UNSERE HAUPTGERICHTE – OUR MAIN DISHES

Gebackene Steinpilze mit Sauce tartare ^{A/C}

Baked porcini mushrooms with tartar sauce

EUR 18.5

Barbarie Entenbrust – rosa gebraten – mit Belugalinsen und Brokkoli ^{A/F}

Barbarie duck breast - roasted pink - with beluga lentils and broccoli

EUR 17.5

Kalbsmedaillons mit Trüffelsauce, Kürbisgemüse und Erdäpfelroulade ^{A/C}

Veal medallions with truffle sauce, pumpkin and potato roulade

EUR 22.5

Lammrücken Kräuterkruste auf Rosmarinsauce mit gegrilltem Gemüse und Trüffel-Polenta ^A

Rack of lamb herb crust on rosemary sauce with grilled vegetables and truffle polenta

EUR 19.5

Rib Eye Steak – 250g – mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse ^{A/G}

Rib eye steak – 250g – with herb butter, rosemary potato and grilled vegetables

EUR 22.5

Rinderfiletsteak – 250g – Bratkartoffeln, Gemüse und Pfefferrahmsauce ^{A/G}

Beef fillet steak – 250g – fried potatoes, vegetables and pepper cream sauce

EUR 26.0

FISCHGERICHTE — SEAFOOD DISHES

Calamari fritti mit Pommes frites, Sauce tartare und Cocktailsauce ^{A/C/R}

Fried calamari with French fries, tartar sauce and cocktail sauce

EUR 17,5

Fischsuppe Bouillabaisse a la Prindl mit Miesmuscheln, Meeresfrüchten, Fischfilet und Knoblauch-Grissini ^{D/R}

Fish soup Bouillabaisse a la Prindl with mussels, seafood, fish fillet and garlic grissini

EUR 14,9

Im Ganzen gebratene Seezunge mit Ofenkartoffeln und Blattspinat ^{D/R}

Whole fried sole with baked potatoes and spinach leaves

EUR 18,5

Gebratener Wolfsbarsch Filet mit Paprika Ragout und Trüffel Polenta ^{A/D}

Seared sea bass fillet with pepper ragout and truffle polenta

EUR 18,5

Lachsmittelstück in Safransauce mit Belugalinsen und Kürbisgemüse ^{B/D/R}

Salmon center in saffron sauce with beluga lentils and pumpkin vegetables

EUR 19,5

DESSERT – DESSERTS

Zweierlei Schokoladenmousse im Glas mit frischen Beeren ^{C/G}
Two chocolate mousse in glass with fresh berries

EUR 7.5

Topfen-Nougatknödel mit Früchten ^{A/C/G}
Quark nougat dumplings with fruit

EUR 7.8

Creme Brulee mit Beerenragout ^{A/C/G}
Creme brulee with berry ragout

EUR 8.5

Hausgemachte Mohnnudeln mit Zwetschkenröster ^{A/C}
Homemade poppy seed noodles with roasted plums

EUR 7.5

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster ^{A/C/G}
Homemade fluffy Shredded Pancake (Kaiserschmarrn) with plum roast

EUR 9.5

Käseteller mit Walnüssen, Weintrauben, Apfelscheiben ^{G/E}
Cheese plate with walnuts, grapes, apple slices

EUR 9.5

ÖFFNUNGSZEITEN

PRINDL Gourmet

täglich 07.00 - 22.00 Uhr

Unser Frühstück

08.00 - 11.00 Uhr Sa. So. und Feiertage 8.00 - 13.00 Uhr

Mittagskarte - Speisekarte

11.00 - 14.00 Uhr

Snackkarte 15.00 - 17.00 Uhr

Abendessen ab 17.00 Uhr

ALLERGENE / ALLERGENS:

A-Gluten/ Cereals **B**-Krebstiere/ Shellfish **C**-Eier / Egg **D**-Fisch / Fish **E**-Erdnüsse/ Peanut **F**-Sojabohnen/ Soya **G**-Milch/ Milk **H**-Schalenfrüchte / Edible Nuts **L**-Sellerie/ Celery **M**-Senf/ Mustard **N**-Sesamsamen/ Sesame **O**-Schwefeloxid und Sulfite **P**-Lupinen/ Lupine **R**-Weichtiere/ Mollusc

SHARE YOUR LOVE:  @prindl_baekerei  prindl.wien

Bewerten Sie uns auf Google:

