

## „WIENER GUSTOSTÜCKERL“



Wien war und ist Schmelztiegel verschiedenster Kulturen. Das beweist ein Blick in die Speisekarte. Erleben Sie einen Streifzug durch die bodenständige Wiener Küche vom Würstelstand bis zum Wiener Kaffeehaus und verkosten Sie lokale Köstlichkeiten, die früher wie heute von den Wienern geschätzt sind. Abgerundet wird das kulinarische Erlebnis durch die passenden Getränke.

### **BODENSTÄNDIGE WIENER KÜCHE MIT WIENER SCHMÄH**

#### **„Vom Würstelstand“**

Käsekrainer und Burenwurst  
mit süßem und scharfem Senf und Schwarzbrot  
serviert mit einem Pfiff Wiener Bier



#### **Alt-Wiener Erdäpfelsuppe**

mit Speck und Steinpilzen



#### **„Klassische Heurigenkost“**

Gefüllte Knödel mit Sauerkraut  
begleitet von einem „Weißen G“spritzten“



#### **„Dem Wiener sein Gebackenes“**

Backhendl und Wiener Backfleisch  
mit Erdäpfel-Vogelersalat  
abgerundet durch ein „Achterl“ Gemischter Satz



#### **Wirtshaus-Desserts**

Marillenpalatschinke, Mohnnudeln, Topfenknödel mit Nussbröseln  
dazu ein „Häferlkaffee“  
und ein Stamperl Hausbrand

verkosten Sie Tradition - pro Person € 34,00 inkl. Gedeck und Getränken

Eine Moderation der „Wiener Gustostückerl“ durch einen erfahrenen Fremdenführer kann gegen eine Aufzahlung von € 192,00 (Änderungen vorbehalten) gebucht werden. Die Moderation ist in fast allen Sprachen möglich - bitte um rechtzeitige Reservierung.

Die Gäste werden während des Menüs mit Wissenswertem über die bodenständige Wiener Küche und deren Entstehung, kurzweiligen Anekdoten sowie amüsanten und informativen Geschichten aus dem alten Wien unterhalten.