

Speisekarte

Gruß aus der Küche

Grammelschmalz, Kräutertopfen und Liptauer € 5,2

Vorspeisen und Kleines

Beef Tatare € 11,9
würzig zubereitet auf mariniertem Ruccola im Parmesanblatt

Riesengarnelen in Olivenöl € 13,7
mit Knoblauch und Chilichips

Schwammerltascher € 7,8
auf buntem Feldsalat mit Kräuterschaum

Carpaccio vom Waldviertler Biorind € 10,9
mit Granahobel und Mohnöl

Kalbstafelspitz € 11,8
mit saurem Wurzelgemüse

Sulz vom Mangalitzaschwein € 9,5
im Glas mit Balsamicozwiebeln

Wiener Krustenschinken € 7,9
mit Krenmousseline

Aus dem Suppenkessel

Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz € 3,6
mit hausgemachten Frittaten oder Leberknödel

Paradeissuppe € 4,3

klat oder heiß, mit Mozzarella

Alt Wiener Suppentopf € 5,8
mit Rindfleisch, Frittaten und Gemüse

Vital Fleischloses

Eiernockerl € 6,8
mit frischem Schnittlauch und grünem Salat

Geröstete Knödel € 6,8
mit Zwiebel, Ei, Kräutern und grünem Salat

Hausgemachte Steinpilztascherl € 8,8
mit Kräutern und Oberssauce

Gemüsesticks in Tepurateig € 8,4
mit Apfel-Chilidip

Neue Küche

Brüstchen vom Freilandhuhn € 10,8
gefüllt mit Tomaten und Mozzarella mit Broccoli und Kräuternudeln

Rücken vom Waldviertler Weidelamm € 13,9
mit Kräuter-Senfkruste, auf Röstgemüse und Erdäpfelpuffer

Rumpsteak von der Kalbin € 16,4
mit gegrilltem Gemüse und Folienerdäpfeln

Steak vom Tullnerfelder Schwein € 13,8
auf Saisongemüse mit Braterdäpfeln

Hühnerstreifen aus dem Wok € 9,2
mit asiatischem Gemüse und Butterreis

Fisch

Seesaibling <i>auf warmen Gurken-Senfsalat</i>	€ 12,8
Duett vom Zander und Seesaibling <i>auf Blattspinat</i>	€ 13,6
Zanderfilet <i>vom Neusiedlersee auf Paprikagemüse mit Erdäpfeln</i>	€ 12,9
Knuspriger Waldviertler Karpfen <i>im Lauchbett mit Petersilienerdäpfeln</i>	€ 10,9
Thunfischsteak <i>in Sesam auf Keniabohnen</i>	€ 13,9

Salate

Schafkäse im Speckmantel <i>mariniert auf Vogerlsalat mit Sesamdressing</i>	€ 7,4
Gegrillte Filetspitzen <i>auf Paprika-Maissalat mit Chilirahmsauce</i>	€ 9,7
Bunter Rindfleischsalat <i>mit Apfelessig und Wachtelbohnen</i>	€ 8,7
Mozzarella mit Tomaten <i>und Basilikum</i>	€ 8,7
Backhendlsalat <i>mit typisch steirischem Kürbiskernöl</i>	€ 8,9
Gegrillte Putenstreifen <i>auf marktfrischen Blattsalat</i>	€ 8,9
Schafkäse im Speckmantel <i>auf Vogerlsalat mit Sesamdressing</i>	€ 7,4

Klassisches vom Wambacher

Tafelspitz <i>mit Erdäpfelschmarrn, Apfelkren und Schnittlauchsauce</i>	€ 13,9
Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb <i>herrlich zart im Pfandl gebacken mit Erdäpfel-Vogerlsalat</i>	€ 17,4
Wiener Backhendl <i>ausgelöst in Buttermilchpanade mit Erdäpfelsalat</i>	€ 10,8
Wambachers Hauerpfandl <i>zart rosa gegrillte Schweinsmedaillons auf würziger Schwammerlsauce mit Butternockerl</i>	€ 12,9
Schopfbraten vom Donaulandschwein <i>mit Speckkrautsalat und Erdäpfelknödel</i>	€ 9,8
Wambachers Cordon bleu <i>von der Pute mit Kaminschinken und Brie gefüllt, goldgelb gebacken mit Erdäpfel-Vogerlsalat</i>	€ 12,8
Wambachers Riesenschnitzel <i>vom Schwein mit Erdäpfelsalat</i>	€ 12,9
Filet vom Almochsen <i>auf Pfeffercreme mit Fisolen-Speckbündel und Kroketten</i>	€ 19,8
Wambachers Schmausteller <i>gegrilltes und gebackenes mit Gemüse und Pommes frites</i>	€ 13,8
Spare Ribs <i>mit knusprigen Erdäpfelspalten und Dipsauce</i>	€ 12,6
Knödelgeheimnis <i>auf Speckkrautsalat</i>	€ 8,4
 Süßes aus der Backstube	
Soufflé <i>auf Pfeffererdbeeren mit weißem Schokoladeeis</i>	€ 5,6
Malakoffnockerl	€ 4,9

auf harmonisierender Creme von Rumschokolade

Kaiserschmarrn € 6,3
mit hausgemachtem Zwetschkenröster

Palatschinken € 4,2
mit Marillen oder Nussfülle

Wambacher Coup € 4,8
mit Vanille-Mandelsauce

Wambacher Cafe - Restaurant - Heuriger

1130 Wien, Lainzer Straße 123

Tel.: 01 / 804 83 66, Fax: 01 / 804 83 66 DW 20, office@wambacher.co.at, www.wambacher.co.at