

ZUR ALTEN LINDE

WIRTSCHAUS



Alte Lindengasse 7 · 1190 Wien · Telefon 01 / 328 45 67

Küche Dienstag bis Samstag 11.30 – 14.30 und 17.30 – 21.30 Uhr · Sonntag 11.30 – 20.00 Uhr · Ruhetag Montag

SUPPEN

Unsere Rindsuppe zieht seit jeher vier Stunden im Kupferkessel.

Rindsuppe mit Frittaten 5,90

Klare Suppe vom Beinfleisch, handgeschnittene Palatschinkenstreifen A · C · G · L

Rindsuppe mit Grießnockerl 6,20

Zwei Nockerl, in der Suppe gezogen A · C · G · L

Rindsuppe mit Leberknödel 6,40

Nach dem Rezept der Großmutter, mit Majoran und Schnittlauch A · C · G · L

 **Gulaschsuppe vom Wiener Saftgulasch** 8,50

Kräftig eingekocht, mit Kümmel und Majoran, dazu Hausbrot A · L

Knoblauchcremesuppe 6,80

Mit gerösteten Weißbrotwürfel und Petersilie A · G · L

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Zum Teilen, zum Warten auf das Schnitzel, zum Achterl.

Steirisches Verhackertes 9,80

Mit Bauernbrot, roten Zwiebeln und Essiggurkerl A · M

Liptauer nach Hausart 8,90

Topfenaufstrich mit Paprika und Kapern, Schwarzbrot, Radieschen A · G · M

Beinschinken vom Holzbrett 12,50

Frisch aufgeschnitten, mit frisch gerissenem Kren und steirischem Kürbiskernöl M · O

Gebackene Champignons 10,50

In Bröseln herausbacken, dazu Sauce Tartare und Zitrone A · C · G · M

 **Lindenbrettl für zwei Personen** 26,50

Hauswürstel, Bauernspeck, Verhackertes, Bergkäse, Kren, Kernöl und Bauernbrot A · G · M · O

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer.

 kennzeichnet die Empfehlungen des Hauses.

WIRTSCHAUSKLASSIKER

Alles frisch zubereitet — bei uns dauert es, und das ist gut so.

 Wiener Schnitzel vom Kalb	28,90
<i>Dünn geklopft, in Butterschmalz herausgebacken, mit Preiselbeeren und Zitrone; dazu Erdäpfelsalat oder Petersilerdäpfel</i>	
A · C · G	
Schnitzel vom Schwein	19,80
<i>Aus der Karreerose, mit Erdäpfelsalat oder Petersilerdäpfel</i>	
A · C · G	
Cordon bleu vom Schwein	21,50
<i>Gefüllt mit Beinschinken und Bergkäse, dazu Petersilerdäpfel</i>	
A · C · G	
 Backhendl vom Freilandhuhn	22,80
<i>Ganzes halbes Hendl in Bröseln, dazu Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl</i>	
A · C · G · M · O	
Tafelspitz vom Weiderind	26,50
<i>Im Suppentopf serviert, mit Apfeln, Schnittlauchsauce, Rösterdäpfeln und Cremespinat</i>	
A · C · G · L · M	
Zwiebelrostbraten vom Jungrind	27,90
<i>Mit dunkler Bratensauce, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln</i>	
A · G · L · M	
Wiener Saftgulasch	18,90
<i>Vom Wadschinken, drei Stunden geschmort, mit Semmelknödel und Essiggurkerl</i>	
A · C · G · L	
Schweinsbraten mit Kümmelkruste	18,50
<i>Vom Schopf, mit Sauerkraut und Semmelknödel</i>	
A · C · G · L · M	
Kalbsrahmbeuschel	17,90
<i>Fein geschnitten, mit Serviettenknödel — für die, die es noch kennen</i>	
A · C · G · L · M · O	
Gebratenes Zanderfilet	24,50
<i>Auf der Haut gebraten, dazu Erdäpfelschmarrn und Vogerlsalat</i>	
D · G · M · O	
Grammelknödel auf Krautsalat	15,90
<i>Zwei Erdäpfelknödel, gefüllt mit Grammeln, dazu warmer Speckkrautsalat</i>	
A · C · L · M	

OHNE FLEISCH

Keine Beilage, sondern eigene Gerichte.

 Kaspressknödel auf Blattsalat	15,90
<i>Drei Knödel aus Bergkäse und Schnittlauch, in Butter gebraten, mit Kernöl</i>	
A · C · G · M · O	
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	16,50
<i>Handgeschabt, mit reifem Bergkäse überbacken, dazu grüner Salat</i>	
A · C · G · M	
Eierschwammerlgulasch	17,50
<i>Nur solange die Saison es zulässt, mit Serviettenknödel und Rahm</i>	
A · C · G · L	
Gebackener Emmentaler	15,80
<i>Mit Sauce Tartare, Preiselbeeren und Petersilerdäpfeln</i>	
A · C · G · M	
Erdäpfelgulasch mit Majoran	13,90
<i>Mit Paprika und Kümmel, dazu ein Scherzerl Hausbrot</i>	
A · L	

Kinderportionen der Hauptspeisen verrechnen wir mit zwei Dritteln des Preises.

SALATE

Gemischter Salat der Saison	5,90 / groß 7,50
<i>Mit Kürbiskernöl-Marinade und Kernen M · O</i>	
Vogelsalat mit Erdäpfeln	8,90
<i>Steirisches Kürbiskernöl, Kernen, Speckwürferl auf Wunsch M · O</i>	
Steirischer Backhendlsalat	18,90
<i>Blattsalate, gebackene Hühnerstreifen, Kürbiskerne, Kernöl A · C · G · M · O</i>	

BEILAGEN

Petersilerdäpfel	4,20
Erdäpfelsalat mit Kürbiskernöl	4,90
Semmelknödel oder Serviettenknödel	4,50
Bratkartoffeln mit Speck	4,90
Sauerkraut oder Cremespinat	3,90

SÜSSE SCHMANKERL

Mehlspeisen aus der eigenen Küche — bitte Zeit mitbringen.

 Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	13,50
<i>Frisch aus der Pfanne, mit Rosinen und Staubzucker · Wartezeit etwa 20 Minuten A · C · G · H</i>	
Warmer Apfelstrudel	7,20
<i>Handgezogener Strudelteig, dazu Vanillesauce oder Schlagobers A · C · G · H</i>	
Topfenknödel mit Marillenröster	8,90
<i>In Butterbröseln gewälzt, drei Stück A · C · G</i>	
Palatschinken	6,90
<i>Zwei Stück, mit Marillenmarmelade oder Nussfülle A · C · G · H</i>	
Powidltascherl mit Butterbröseln	7,50
<i>Aus Erdäpfelteig, mit Zwetschkenmus gefüllt A · C · G</i>	

FÜR DIE KLEINEN

Bis zwölf Jahre.

Kleines Schnitzerl mit Pommes	9,50
Butternudeln mit Parmesan	6,50
Kleine Frittatensuppe	3,50

Unsere Mehlspeisen entstehen am Vormittag. Was aus ist, ist aus.

VOM FASS

Märzen 0,3 l	4,20
Märzen 0,5 l	5,60
Zwickl, naturtrüb 0,5 l	5,90
Radler 0,5 l	5,40
Weizenbier 0,5 l	5,90
Alkoholfrei 0,33 l	4,60
<i>Sämtliche Biere A</i>	

WEISSWEIN

Achterl · Flasche 0,75 l

Grüner Veltliner	4,60 / 26,-
<i>Weinviertel DAC, trocken</i>	
Wiener Gemischter Satz	4,90 / 28,-
<i>DAC, vom Nussberg</i>	
Riesling	5,20 / 31,-
<i>Wachau, mineralisch</i>	
Welschriesling	4,40 / 25,-
<i>Südsteiermark, frisch O</i>	

ROTWEIN

Zweigelt	4,80 / 27,-
<i>Carnuntum, samtig</i>	
Blaufränkisch	5,40 / 32,-
<i>Mittelburgenland DAC</i>	
St. Laurent	5,00 / 29,-
<i>Thermenregion O</i>	

GESPRITZT & ALKOHOLFREI

Weißer Spritzer 0,25 l	4,20
Sommerspritzer 0,25 l	4,00
Almdudler 0,33 l	3,80
Holundersaft gespritzt 0,25 l	3,60
<i>Sirup aus eigener Erzeugung</i>	
Apfelsaft gespritzt 0,5 l	4,60
Mineralwasser 0,33 / 0,75 l	3,40 / 6,50

KAFFEEHAUS

Kleiner Brauner	3,60
Verlängerter	4,00
Melange	4,40
Einspanner	5,20
<i>Im Glas, mit Schlagobers G</i>	
Fiaker	6,50
<i>Mit Rum und Schlagobers G</i>	
Tee, verschiedene Sorten	3,80

SCHNÄPSE

2 cl, aus kleinen Brennereien

Wachauer Marille	4,80
Zirbenschknaps	4,50
Vogelbeerbrand	5,20
Williamsbirne	4,80
Nusslikör aus dem Haus	4,20

KENNZEICHNUNG ALLERGENER STOFFE

A Glutenhaltiges Getreide · B Krebstiere · C Ei · D Fisch · E Erdnuss · F Soja · G Milch und Laktose · H Schalenfrüchte · L Sellerie · M Senf
· N Sesam · O Sulfite · P Lupinen · R Weichtiere

Unser Personal gibt Ihnen zu jeder Speise gerne persönlich Auskunft.

*Unser Fleisch stammt zur Gänze aus österreichischer Landwirtschaft.
Erdäpfel, Kraut und Schwammerl kommen von Höfen aus Wien und dem Weinviertel,
das Brot backt die Bäckerei am Eck, seit sie und wir uns kennen.*

MAHLZEIT UND GUTEN APPETIT