

Hot Beverages

Specially roasted by Julius Meinl

Espresso small	2,20
Espresso large	4,20
Brown small	2,40
Brown large	4,50
Melange	3,20
Cappuccino	3,20
Café Latte	4,00
Espresso extended	3,00
Espresso extended with milk	3,30
Beijing Sencha Green Tea	3,40
Earl Grey Darjeeling	3,40
Assam GFOP Borengajulie	3,40
Orange Flower Oolong	3,40
Milla Vanilla Rooibusch Tea	3,40
Fresh & Fit Passionfruit Fruit Tea	3,40
Herbal Tea (Camomile/Peppermint)	3,30
Viennese Hot Chocolate with Cream	4,00
Viennese Hot Chocolate with Rum & Cream	4,90

ÖSTERREICHER GASTHAUS
IM MAK BAR

Opening hours

daily from 8.30 am until 1.00 am

Breakfast

daily from 8.30 am until 11.00 am

Kitchen

daily from 11.30 am until 23.30 pm

Reservations

daily from 10.00 am

Tel. +43-1-714 01 21

reservierung@oesterreicherimmak.at

Visit our Website www.oesterreicherimmak.at!



Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Rind, Kalb und Schwein: österreichisches Fleisch
 Milch und Milchprodukte: AMA-Gütesiegel-Produkte
 Käse: aus Österreich
 Eier (Freilandhaltung): aus heimischer Landwirtschaft
 Gemüse: aus Österreich
 Wild: österreichisches Fleisch
 Süßwasserfisch: aus heimischen Gewässern

Das Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich ist bestrebt die österreichische Ess- und Trinkkultur, traditionelle Rezepturen und regionale Spezialitäten zu bewahren.

Helmut Österreicher versteht es aus althergebrachten Rezepturen innovative, zeitgemäße Gerichte zu kreieren, ohne die traditionellen Wurzeln zu vernachlässigen.

Dies ist eine Kunst der in Zukunft besondere Beachtung gebührt.

Aus diesem Grund erhält das ÖSTERREICHER IM MAK den „Kulinarischen Erbe Teller“ verliehen.

AMA Austria
 Kuratorium Kulinarisches Erbe

Spirits

WODKA

Stolichnaya (40%)	4cl	8,00
Oval (24%)	4cl	9,00

PLUM/TEQUILA

Cuervo Especial Tequila Gold	4cl	6,70
Havana	4cl	6,20
Bacardi	4cl	5,20

WHISKEY/COGNAC

Four Roses	4cl	5,70
Jim Beam Bourbon	4cl	6,70
Jack Daniels	4cl	6,60

Johnnie Walker Red Label	4cl	6,70
Johnnie Walker Black Label	4cl	7,80
Chivas Regal Scotch	4cl	8,60

Bushmills Original	4cl	7,70
Jameson	4cl	7,70

Glenfiddich Res. 12 years	4cl	11,00
Lagavulin 16 years	4cl	13,00

Remy Martin V.S.O.P.	4cl	9,50
Hennessy V.S.O.P.	4cl	10,00

Spirits

DIGESTIF

Fernet Branca	4cl	5,00
Fernet Menta	4cl	5,00
Averna	4cl	5,00
Baileys Irish Cream	4cl	5,00
Amaretto di Saronno	4cl	5,00

GIN

Gordons Gin	4cl	5,20
Bombay Sapphire	4cl	7,70
Reisetbauer Blue Gin	4cl	10,00

PORTWINE/SHERRY

Fonseca B/N No. 27 Port	4cl	4,90
Niepoort Senior Tawny Port	4cl	4,40
Gonzales Bijan Tio Pepe Sherry	4cl	4,40



Oesterreicher im MAK

My dear Guest!

Welcome to "Oesterreicher im MAK"! I am very pleased to have the honour of cooking for you today. Viennese cuisine has a long standing tradition, carried over from the culinary influences of the former monarchy and presented today in a contemporary, lighter and sometimes newly interpreted form. We have the pleasure of offering you "Classical Viennese Cuisine", as well as the "Modern Viennese Cuisine".

"Oesterreicher im MAK" is for us the new interpretation of the Viennese "Gasthaus" (= "guest house", i.e. a traditional Austrian inn): with modern architecture from "Eichinger oder Knechtel" which is tastefully reduced to the essence, the room given is divided into a taproom (bar), a large dining room and the extra room (our glasspavilion in the garden). After two-and-a-half decades in the distinguished luxury-dining gastronomy I am especially pleased to have this opportunity to introduce you to my "Viennese Cuisine".

Thank you for being my guest - and
Guten Appetit!

Sincerely, Helmut Oesterreicher

Aperitif

Gonzales Bijan Tio Pepe Sherry 4cl 4,40

Martini dry 4cl 4,60

Martini bianco 4cl 4,60

Martini rosso 4cl 4,60

LONG DRINKS

Vodka Lemon 4cl 7,00

Vodka Orange 4cl 7,00

Gin Tonic 4cl 7,00

Campari Soda 4cl 5,40

Campari Orange with freshly squeezed orange juice 4cl 7,00

Aperol "Spritzer" 0,25l 4,10

NON ALCOHOLIC BEVERAGES

Freshly squeezed orange juice 0,125l 2,90

Spiced tomato juice with celery 0,2l 3,90

SPARKLING BY THE GLASS

Frizzante "Punkt Genau" from Ewald Gruber 0,1l 3,90

Österreichischer sparkling wine Rosé 0,1l 5,10

Muskateller Sekt from Steininger 0,1l 5,90

Champagne Moët & Chandon Brut 0,2l 23,00

Beer

Österreichischer Beer Potes Fwickl (house beer) 0,2l 2,70

Österreichischer Beer Potes Fwickl (house beer) 0,3l 3,40

Österreichischer Beer Potes Fwickl (house beer) 0,5l 4,20

Ottakringer Helles - Ottakringer (lager) 0,2l 2,70

Ottakringer Helles - Ottakringer (lager) 0,3l 3,40

Ottakringer Helles - Ottakringer (lager) 0,5l 4,20

Gold Fassl Pils - Goldfassl (pale ale) 0,2l 2,70

Gold Fassl Pils - Goldfassl (pale ale) 0,3l 3,40

Gold Fassl Pils - Goldfassl (pale ale) 0,5l 4,20

Ottakringer Radler (beer with lemon lemonade) 0,5l 4,20

Innstadt Hefe Weisbier (wheat beer) 0,5l 4,20

Null Komma Josef non-alcoholic 0,5l 3,60

Schnapps 2cl

Muskateller Traubenbrand, Weingut Pollerhof, Röschitz 3,10

Zwetschke, Brennerei Gölles, Piegernsburg 3,40

Apfel im Holzfass, Obstbau Pfau, Jauntal 3,40

Rote Williamsbirne, Brennerei Schosser, Buchkirchen 3,80

Marille, Brennerei Gölles, Piegernsburg 4,20

Waldhimbeere, Brennerei Guglhof, Hallein 4,20

Vogelbeere, Obstbau Petter, Pöllau 5,80

Quitte, Obstbau Reisetbauer, Atterberg 6,80

Bela Rex Tresterbrand, Weingut Gesellmann, Deutschkreutz 6,80

Hollunder, Obstbau Reisetbauer, Atterberg 7,10

Magnum bottles red 1,5l

Trilogie 07 (AW, ME, W), Wieninger, Wien	58,00
Quattro 07 (AW, ME, W, BT), Gager, Deutschkreutz, Burgenland	92,00

Bottled dessert wines 0,375l

Beerenauslese 06, Pasler, Jois, Neusiedlersee	23,00
Ruster Ausbruch Sauvignon Blanc 06, Triebaumer, Rust, Neusiedlersee	48,00
Scheurebe TBA Nr.06 Zwischen den Seen 2002, Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	67,00

Sparkling by bottles

Frizzante "Punkt Genau" from Ewald Gruber	0,7l	26,00
Österreichischer sparkling wine Rosé	0,7l	34,00
Muskateller sparkling wine from Steininger	0,7l	40,00
Schlumberger Sparkling brut	0,7l	41,00
Champagne Roederer Brut, Reims	0,7l	78,00
Dom Perignon 2000, Reims	0,7l	250,00
Champagne Louis Roederer "Cristal 2002", Reims	0,7l	290,00

Subject to change of vintage

Non-alcoholic beverages

Vöslauer mineral water sparkling, still	0,33l	2,70
Vöslauer mineral water sparkling, still *	0,75l	4,80
Frucade Orange	0,35l	3,10
Almdudler	0,35l	3,10
Coca Cola	0,33l	3,10
Coca Cola Light	0,33l	3,10
Red Bull	0,25l	4,10
Schweppes Bitterlemon	0,2l	3,00
Schweppes Tonic Water	0,2l	3,00
Apple juice Cox Orange, Obsthof Göthans	0,25l	2,90
Apple juice Cox Orange sparkling, Obsthof Göthans	0,25l	2,60
Apple juice Cox Orange sparkling, Obsthof Göthans	0,5l	5,20
Pear juice "Williams", Obsthof Göthans	0,25l	2,90
Pear juice "Williams" sparkling, Obsthof Göthans	0,25l	2,60
Pear juice "Williams" sparkling, Obsthof Göthans	0,5l	5,20
Donnerwetter, Fam. Wetter, Missingsdorf	0,25l	4,00
Pomegranate juice	0,25l	2,90
Pomegranate juice sparkling	0,25l	2,60
Pomegranate juice sparkling	0,5l	5,20
Pago Red currant, Apricot, Orange, Tomato	0,2l	3,10
Milk *	0,25l	1,10

All prices are in Euro, including taxes, tip excluded

* Jugendgetränk

Classical Viennese Cuisine

Traditional and native

APPETIZERS

Clear beef soup with liver dumpling or lovage pancake slices	4,60
Cream soup based on parsley root	5,90
Beef in aspic, marinated with vinegar and oil	9,60
"Pörkölt" from veal heart with flax from lye dough pastries	12,20

MAIN DISHES

MAK daily special (lunchtime)	6,40
Large beef goulash with bread dumpling	14,50
"Wiener Schnitzel" - breaded calf outlet served with potatoe salad and lamb's lettuce	17,80
"Zwiebelrostbraten" - beef minute-steak with onions and home fries (sautéed potatoes)	19,50
"Krautfleckerl" - small square pasta mixed with lightly caramelised cabbage, served with green salad	8,80
"Tafelspitz" - boiled prime beef with hash browns, apple horseradish, chives sauce and kohlrabi (german turnips) in white sauce	19,80
Fine meat loaf made of minced veal with mashed potatoes	12,60

DESSERT

"Nuss-Schmarren", scrambled pancake with nuts served and preserved pears by the side	8,90
Pancake filled with curd cheese, and cornel cherries by the side	8,60
"Lumberjack" - semolina dumpling with preserved elder	7,80

All prices are in Euro, including taxes, tip excluded

Bottled red wines 0,7l

Zweigelt Fasangarten 08, Fischer, Soos, Thermenregion	19,00
Zweigelt 08, Amathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee	23,00
Zweigelt Rubin Carnuntum 08, Netzel, Göttlesbrunn, Carnuntum	28,00
Zweigelt Dornenvögel 08, Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	32,00
Blaufränkisch Johanneshöhe 07, Prieler, Schützen/Geb., Neusiedlersee-Hügelland	23,00
Blaufränkisch Vitikult 08, Joh. Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland	28,00
Mittelburgenland DAC Reserve Chevalier (BF) 07, Iby, Horitschon, Mittelburgenland	39,00
Leithaberg Rot (BF) 06, Toni Hartl, Reisernberg, Neusiedlersee-Hügelland	56,00
Pinst Noir Selection 07, Juris, Gols, Neusiedlersee	24,00
St. Laurent Reserve 06, Auer, Tattendorf, Thermenregion	49,00
Cabernet Sauvignon 06, Kroiss, Illmitz, Burgenland	45,00
Cabernet Sauvignon Tribun 07, Taferner, Göttlesbrunn, Carnuntum	52,00
Merlot 07, Birgit Braunstein, Purbach, Neusiedlersee	28,00
Spätrot-Gebeshuber Reserve Rot 07 (SL, FN), Gumpoldskirchen, Thermenregion	27,00
Estoras Rot 07 (BF, G), Schloss Weingut Esterházy, Eisenstadt, Neusiedlersee-Hügelland	30,00
Pannobile 06 (AW, BF, FN, ME), Nittnaus, Gols, Neusiedlersee	37,00
Cuvée Quattro 08 (AW, ME, G, BF), Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland	45,00
Vulcano 07 (BF, G, AW), Iglar, Deutschkreutz, Mittelburgenland	48,00
Arachon 07 (BF, ME, G, AW), T.F.X.T., Horitschon, Mittelburgenland	49,00
Antares 07 Grand Reserve, Fabel, Wien	68,00
Hallebühl 04/05 (AW, BF), Amathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee	79,00

Subject to change of vintage

Red wines by the glass 1/8l

Red „Spritze“	3,10
Zweigelt Fasangarten 08, Fischer, Soos, Thermenregion	3,20
Zweigelt 08, Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee	3,90
Blaufränkisch Johanneshöhe 07, Prielers, Schützen/Gebirge, Neusiedlersee Hügelland	3,90
Blaufränkisch Vitikult 08, Joh. Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland	4,80
Pinot Noir Selection 07, Juris, Gols, Neusiedlersee	4,10
Merlot 07, Birgit Braunstein, Purbach, Neusiedlersee	4,80
Cabernet Sauvignon 06, Kroiss, Illmitz, Burgenland	7,60
Estoras Rot 07 (BF, G), Schloss Weingut Esterhazy, Eisenstadt, Neusiedlersee-Hügelland	5,10
Pannobile 06 (AW, BF, PN, ME), Nittnaus, Gols, Neusiedlersee	6,40

Dessertweine glasweise 1/16l

Beerenauslese 06, Pasler, Jois, Neusiedlersee	3,90
---	------

Subject to change of vintage

Modern Viennese Cuisine

newly interpreted and with products of the former crown lands

APPETIZERS

Österreichers seasonal salad with seedling and celery	8,60
Mayonnaise egg with vegetables and smoked salmon	9,70
Chicken thigh, off the bone, with vital salad	10,60
Beetroot with corn salad, "Vulcano"-ham and Pecorano Aceto Balsamico (9 years)	12,80

MAIN DISHES

Ravioli filled with cream cheese, with radish and scions	12,90
Rainbow trout with leaf spinach and root vegetables	19,80
Crispy pike-perch on spring and red onions with mashed beans	19,80
Rice stew "New" with pork tenderloin	19,80
Lamb "braised and rosy" with semolina dumpling and zucchini-pepper vegetable	21,20

DESSERT/CHEESE

"Guglhupf" and parfait from grey and white poppy seed	8,60
Dark and light café mousse	8,60
Österreichers seasonal assortment of cheese (5 types)	11,60

Cover-Bread basket with spiced butter and spread	2,80
--	------

Cover is mandatory in the seated restaurant area

White wines by the glass 1/8l

Our house white Grüner Veltliner 08, Salomon-Andhof, Krems Served in the legendary 1/8 glas, Designlinie Österreicher im MAK © Peter Noever 2005	2,90
White "Spritz"	3,10
Welschriesling 09, Skoff, Gamlitz, Süd Stmk.	3,20
Wiener Gemischter Satz 09, Fabel, Wien	3,40
Gelber Muskateller Klassik 08, Strauss, Gamlitz, Süd Stmk.	3,90
Grüner Veltliner Klassik 09, Cobenzl, Wien	3,20
Weinviertel DAC Terrasse Reipersperg 08, Ewald Gruber, Rössitz	3,80
Grüner Veltliner Federspiel Gribenberg 09, Domäne Wachau, Dürnstein	4,10
Piesling Wechselberg 08, Hans Topf, Strass, Kamptal	5,00
Piesling Smaragd Achleiten 08, Domäne Wachau, Dürnstein	5,90
Chardonnay 09, Mayer am Pfarrplatz, Wien	3,80
Sauvignon Blanc Klassik 08, Sabathi, Leutschach, Süd Stmk.	5,10

Subject to change of vintage

Bottled white wines 0,7l

Welschriesling 09, Skoff, Gamlitz, Süd Stmk.	19,00
Gemischter Satz 09, Fabel, Wien	20,00
Gelber Muskateller Klassik 08, Strauss, Gamlitz, Süd Stmk.	23,00
Grüner Veltliner Classic 09, Cobenzl, Wien	19,00
Weinviertel DAC Terrasse Reipersperg 08, Ewald Gruber, Rössitz, Weinviertel	22,00
Grüner Veltliner Federspiel Gribenberg 09, Domäne Wachau, Dürnstein	24,00
Grüner Veltliner DAC „Obere Steigen“ 08, Huber, Reichersdorf, Traisental	33,00
Grüner Veltliner Juliusberg 07, Schloß Maissau, Weinviertel	41,00
Grüner Veltliner Solist 94 Klostersatz, Kirchmayer, Wachau	48,00
Grüner Veltliner Smaragd Aspoint 07, Hirtzberger, Spitz/Daunau, Wachau	59,00
Piesling Hackenberg 08, Kroiss, Wien	23,00
Piesling Kremser Kögl DAC 08, Salomon, Krems, Kremstal	29,00
Piesling Wechselberg 08, Hans Topf, Strass, Kamptal	30,00
Piesling Smaragd Achleiten 08, Domäne Wachau, Dürnstein	39,00
Piesling Nussberg Langteufel 07, Fabel, Wien	49,00
Piesling Smaragd Oberhauser 08, F.X. Pichler, Oberloiben, Wachau	69,00
Piesling Heiligenstein Lyra 02, Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	75,00
Rotgipfler Rodauner 08, Althart, Traiskirchen, Thermensregion	32,00
Chardonnay 09, Mayer am Pfarrplatz, Wien	21,00
Morillon Steirische Klassik 08, Tement, Berghausen, Süd Stmk.	31,00
Sauvignon Blanc Klassik 08, Sabathi, Leutschach, Süd Stmk.	33,00
Sauvignon Blanc Hochgrasnitzberg 07, Polz, Spielfeld, Süd Stmk.	56,00

Subject to change of vintage