

Hot Beverages

Specially roasted by Julius Meinl

Espresso small	2,50
Espresso large	4,20
Brown small	2,50
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 ÖSTERREICHISCHE 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



Österreicher im MAK

My dear Guest!

Welcome to "Österreicher 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".

"Österreicher 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 Österreicher

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, Piegersburg	3,40
Apfel im Holzfass, Obstbau Pfau, Jauntal	3,40
Rote Williamsbirne, Brennerei Schosser, Buchkirchen	3,80
Marille, Brennerei Gölles, Piegersburg	4,20
Waldhimbeere, Brennerei Guglhof, Hallein	4,20
Vogelbeere, Obstbau Petter, Pöllau	5,80
Quitte, Obstbau Reisetbauer, Atzberg	6,80
Bela Rex Tresterbrand, Weingut Gesellmann, Deutschkreutz	6,80
Hollunder, Obstbau Reisetbauer, Atzberg	7,10

Bottled dessert wines 0,375l

Beerenauslese 08, Biegler, Gumpoldskirchen, Thermenregion	29,00
Ruster Ausbruch Sauvignon Blanc 06, Triebaumet, Rust, Neusiedlersee	48,00
Scheurebe TBA Nr.06 Zwischen den Seen 2002, Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	75,00

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	5,20
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
Mushroom cream soup with caraway brioche	5,90
Beef in aspic, marinated with vinegar and oil	9,60
Iced tomato soup with herb gervais and cucumber	8,60

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
"Friebeirostbraten" - 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 dill beans	19,80
Fine meat loaf made of minced veal with mashed potatoes	12,60

DESSERT

"Nuss-Schmarren", scrambled pancake with nuts served with preserved pears by the side	8,90
Cold strawberry cream with vanilla- semolina dumpling	8,90
MAK- iced coffee "superior"	6,80

All prices are in Euro, including taxes, tip excluded

Bottled red wines 0,7l

Zweigelt 08, Amathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee	23,00
Zweigelt Rubin Carnuntum 08, Netel, Göttlesbrunn, Carnuntum	28,00
Zweigelt Dornenvogel 08, Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	32,00
Blaufränkisch Weinberg 08, Weber, Deutsch Schützen, Südburgenland	23,00
Blaufränkisch Vitikult 08, Joh. Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland Mittelburgenland DAC Reserve Chevalier (BF) 07, Iby, Horitschon, Mittelburgenland	39,00
Leithaberg Rot (BF) 07, Toni Hartl, Reisernberg, Neusiedlersee-Hügelland	56,00
Pinot Noir Selection 08, Juris, Gols, Neusiedlersee	24,00
St. Laurent Reserve 07, 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,PN), Gumpoldskirchen, Thermenregion	27,00
Cabernet Merlot Reserve 07, Biegler, Gumpoldskirchen, Thermenregion	28,00
Estoras Rot 07 (BF, G), Schloss Weingut Esterhazy, Eisenstadt, Neusiedlersee-Hügelland	30,00
Pannobile 06 (AW, BF, PN, ME), Nittnaus, Gols, Neusiedlersee	37,00
Cuvée Quattro 08 (AW, ME, G, BF), Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland	45,00
Vulkano 07 (BF, G, AW), Iglers, 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 05 (AW, BF), Amathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee	79,00

Subject to change of vintage

Red wines by the glass 1/8l

Red „Spritz“	3,10
Zweigelt 08, Amathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee	3,90
Blaufränkisch Vitikult 08, Joh. Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland	4,80
Pinot Noir Selection 08, Juris, Gols, Neusiedlersee	4,10
Merlot 07, Birgit Braunstein, Purbach, Neusiedlersee	4,80
Cabernet Sauvignon 06, Kroiss, Illmitz, Burgenland	7,60
Cabernet Merlot Reserve 07, Biegler, Gumpoldskirchen, Thermenregion	4,80
Estoras Rot 07 (BF, W), Schloss Weingut Esterházy, Eisenstadt, Neusiedlersee-Hügelland	5,10
Pannobile 06 (AW, BF, PN, ME), Nittnaus, Gols, Neusiedlersee	6,40

Dessertweine by the glass 1/16l

Beerenauslese 08, Biegler, Gumpoldskirchen, Thermenregion	4,90
---	------

Subject to change of vintage

Modern Viennese Cuisine

newly interpreted and with products of the former crown lands

APPETIZERS

Österreichers seasonal salad with cammon dandelion and grilled pepper	8,60
Mayonnaise egg with vegetables and smoked salmon	9,70
Smoked breast of goose with two types of carrot salad and poppy- apricot mustard	10,60
Cream cheese with smoked ham, raspberries and Pecorano Aceto Balsamico (9 years)	12,80

MAIN DISHES

Pasta with mushrooms, thyme and peach	12,90
Filet of usor with tomatoes ragout with pasta leaf and basil sauce	19,80
Crispy pike-perch with fennel hash browns and cress butter	19,80
Tender roast beef with corn- cheese crème puree and lovage	19,80
Spicy lamb with aubergine tartar and creamy cucumber	21,20

DESSERT/CHEESE

„Special pepper“ - pralineparfait with blackberry	8,60
Pancakes „hot love style“ (vanilla ice with hot raspberries)	8,60
Österreichers seasonal assortment of cheese (5 types)	11,60

Cover-Bread basket with spread and spiced oil	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
Skoffignon 09, Skoff, Gamlitz, Süd Stmk.	3,20
Nelchsriesling 09, Skoff, Gamlitz, Süd Stmk.	3,20
Wiener Gemischter Satz 09, Fabel, Wien	3,40
Grauburgunder 09, Skoff, Gamlitz, Süd. Stmk.	4,80
Gelber Muskateller Klassik 09, Strauss, Gamlitz, Süd Stmk.	3,90
Grüner Veltliner Cult 09, Edlmoser, Wien	3,60
Weinviertel DAC Terrasse Reipersperg 08, Ewald Gruber, Rössitz	3,80
Riesling Wechselberg 08, Hans Topf, Strass, Kamptal	4,90
Riesling Smaragd Achleiten 08, Domäne Wachau, Dürnstein	5,90
Chardonnay 09, Mayer am Pfarrplatz, Wien	3,80
Sauvignon Blanc Classique 09, Skoff, Gamlitz, Süd Stmk.	4,60
Sauvignon Blanc Klassik 08, Sabathi, Leutschach, Süd Stmk.	5,10

Subject to change of vintage

Bottled white wines 0,7l

Skoffignon 09, Skoff, Gamlitz, Süd Stmk.	19,00
Nelchsriesling 09, Skoff, Gamlitz, Süd Stmk.	19,00
Gemischter Satz 09, Fabel, Wien	20,00
Gelber Muskateller Klassik 09, Strauss, Gamlitz, Süd Stmk.	23,00
Grüner Veltliner Cult 09, Edlmoser, Wien	21,00
Weinviertel DAC Terrasse Reipersperg 08, Ewald Gruber, Rössitz, Weinviertel	22,00
Grüner Veltliner DAC „Obere Issteigen“ 08, Huber, Reichersdorf, Traisental	33,00
Grüner Veltliner Juliusberg 07, Schloss Maissau, Weinviertel	41,00
Grüner Veltliner Smaragd Atpoint 08, Hirtzberger, Spitz/Donau, Wachau	59,00
Riesling Hackenberg 08, Kroiss, Wien	23,00
Riesling Kremser Kogl DAC 08, Salomon, Krems, Kremstal	29,00
Riesling Wechselberg 08, Hans Topf, Strass, Kamptal	29,00
Riesling Smaragd Achleiten 08, Domäne Wachau, Dürnstein	39,00
Riesling Smaragd Oberhauser 08, F.X. Pichler, Oberloiben, Wachau	69,00
Grauburgunder 09, Skoff, Gamlitz, Süd. Stmk.	29,00
Rotgipfler Rodawner 08, Alphant, Traiskirchen, Thermenregion	32,00
Chardonnay 09, Mayer am Pfarrplatz, Wien	21,00
Morillon Steirische Klassik 08, Tement, Berghausen, Süd Stmk.	31,00
Sauvignon Blanc Classique 09, Skoff, Gamlitz, Süd Stmk.	28,00
Sauvignon Blanc Klassik 09, Sabathi, Leutschach, Süd Stmk.	33,00
Sauvignon Blanc Hochsult 08, Skoff, Gamlitz, Süd Stmk.	38,00
Sauvignon Blanc Obegg 07, Skoff, Gamlitz, Süd Stmk.	45,00

Subject to change of vintage