

# Heiße Getränke

## Spezialröstung Julius Meinl

Espresso klein	2,50
Espresso groß	4,30
Kleiner Brauner	2,60
Großer Brauner	4,50
Melange	3,50
Cappuccino	3,50
Kaffee verkehrt (Café Latte)	4,20
Verlängerter	3,30
Verlängerter mit Milch	3,50
Sencha Grüner Tee	3,50
Earl Grey	3,50
Assam	3,50
Multi-Vitamin	3,50
Roibos Classic	3,50
Bio Vital Oase	3,50
Kräutertee (Kamille/Pfefferminz)	3,50
Heiße Wiener Schokolade mit Schlag	4,40
Heiße Wiener Schokolade mit Rum & Schlag	5,40

**ÖSTERREICHER** GASTHAUS  
IM MAK BAR

### Öffnungszeiten

täglich von 8.30 Uhr bis 1.00 Uhr

### Frühstück

täglich von 8.30 Uhr bis 11.30 Uhr

### Warme Küche

täglich von 11.30 bis 15:00 Uhr

und 18:00 bis 23.00 Uhr

### Reservierungen

täglich ab 10.00 Uhr

Tel. +43-1-714 01 21

reservierung@oesterreicherimmak.at

Besuchen Sie unsere Website [www.oesterreicherimmak.at](http://www.oesterreicherimmak.at)!



Lieber Gast!

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

Rind, Kalb und Schwein: österreichisches Fleisch  
Milch und Milchprodukte: AMA-Gütesiegel-Produkte

Käse: aus Österreich

Eier (Freilandhaltung): aus heimische 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.

Helmuth 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

## Spirituososen

### WODKA

Stolichnaya (40%)

4cl 8,50

Oval (24%)

4cl 9,60

### PUMITEQUILA

Cuervo Especial Tequila Gold

4cl 7,40

Havana 3 years

4cl 6,60

Bacardi white

4cl 5,70

### WHISKEY/COGNAC

Jim Beam Bourbon

4cl 6,70

Jack Daniels

4cl 7,30

Johnnie Walker Red Label

4cl 6,70

Johnnie Walker Black Label

4cl 8,60

Chivas Regal Scotch

4cl 9,50

Bushmills Original

4cl 7,80

Jameson

4cl 7,80

Glenfiddich Res. 12 years

4cl 12,10

Lagavulin 16 years

4cl 14,30

Remy Martin V.S.O.P.

4cl 10,50

Hennessy V.S.O.P.

4cl 11,10

# Spirituosen

## DIGESTIF

Fernet Branca	4cl	5,50
Averna	4cl	5,50
Baileys Irish Cream	4cl	5,50
Amaretto di Saronno	4cl	5,50

## GIN

Gordons Gin	4cl	5,50
Bombay Sapphire	4cl	8,50

## PORTWEIN/SHERRY

Fonseca B/N Nr.27 Port	4cl	5,40
Niepoort Senior Tawny Port	4cl	4,80
Gonzales Bijan Tio Pepe Sherry	4cl	4,80



# Österreicher im MAK

Lieber Gast!

Herzlich Willkommen im Österreicher im MAK. Wir freuen uns sehr, für Sie heute kochen zu dürfen. Die Wiener Küche hat eine lange Tradition. Sie ist aus den kulinarischen Einflüssen der ehemaligen Kronländer entstanden und gehört heute zu den bekanntesten Küchen weltweit.

Wir fühlen uns dieser Tradition verpflichtet.

Deshalb lautet unsere Philosophie „Wiener Küche gekocht wie früher“.

„Wiener Küche gekocht wie früher“ beinhaltet für mich, regionale Herkunft der Lebensmittel, bewährte Kochmethoden und somit ein Mehr an Qualität.

Regionale und saisonale, teilweise bereits rare Zutaten aus Österreich sind Teil unserer Wertewelt, die langjährige Kooperation mit dem Kuratorium kulinarisches Erbe Österreich der Garant dafür. Es sind aus meiner Sicht diese „Kleinigkeiten“, die die echte Wiener Küche wirklich ausmachen - genießen Sie einfach die „Wiener Küche gekocht wie früher“.

Vielen Dank, dass Sie da sind - und - Guten Appetit!

Ihr Helmut Österreicher

P.S. Ich freue mich, Ihnen zusätzlich meine „Wiener Extra Schmankerl“ anbieten zu können - typische Wiener Gerichte, die man nie oder nur ganz selten so in Speisekarten findet.

## Aperitif

Gonzales Bijan Tio Pepe Sherry	4cl	4,80
Martini dry / bianco / rosso	4cl	4,80
<b>LONG DRINKS</b>		
Vodka Lemon / Orange	4cl	7,70
Gin Tonic	4cl	7,70
Campari Soda	4cl	5,90
Campari Orange mit frischem Orangensaft	4cl	7,70
Aperol Spritzer	0,25l	4,50
Feinspritzer		6,90
Das Lieblingsgetränk von Adolf Loos - aus Champagner, Wein und Soda		

## ALKOHOLFREI

Orangensaft, frisch gepresst	0,125l	3,20
Tomatensaft gewürzt, mit Sellerie	0,2l	4,10

## PRICKELNDES IM GLAS

Frizzante „Punkt Genau“ von Ewald Gruber	0,1l	4,30
Österreichischer Sekt Rosé	0,1l	5,60
Muskateller Sekt von Steininger	0,1l	6,30
Champagne Moët & Chandon Brut Piccolo	0,2l	25,00

## Bier

Österreichischer Bier Potes Zwickl	0,2l	2,70
Österreichischer Bier Potes Zwickl	0,3l	3,50
Österreichischer Bier Potes Zwickl	0,5l	4,30
Ottakringer Helles	0,2l	2,70
Ottakringer Helles	0,3l	3,50
Ottakringer Helles	0,5l	4,30
Ottakringer Pur, Bio Bier	0,2l	2,70
Ottakringer Pur, Bio Bier	0,3l	3,50
Ottakringer Pur, Bio Bier	0,5l	4,30
Ottakringer Radler	0,5l	4,40
Innstadt Hefe Weisbier	0,5l	4,40
Null Komma Josef alkoholfrei	0,5l	3,60

## Brände 2cl

Schildkretzer, Jöbstl, Wernersdorf	3,40
Zwetschke, Brennerei Göller, Riegersburg	3,70
Apfel im Holzfass, Obstbau Pfau, Jauntal	3,70
Rote Williamsbirne, Brennerei Schosser, Buchkirchen	4,20
Marille, Brennerei Göller, Riegersburg	4,60
Waldhimbeere, Brennerei Guglhof, Hallein	4,60
Vogelbeere, Obstbau Petter, Pöllau	6,40
Quitte, Obstbau Reisetbauer, Atterberg	7,50
Bela Rex Tresterbrand, Weingut Gesellmann, Deutschkreutz	7,50
Hollunder, Obstbau Reisetbauer, Atterberg	7,80

## Bouteillen Dessertweine 0,375l

Beerenauslese 08, Biegler, Gumpoldskriehen, Thermenregion	32,00
Ruster Ausbruch Sauvignon Blanc 06, Triebaumer, Rust, Neusiedlersee	53,00
Scheurebe TBA No.06 Zwischen den Seen 2002, Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	78,00

## Prickelndes in der Flasche

Frizzante „Punkt Genau“ von Ewald Gruber	0,7l	29,00
Österreichischer Sekt Rosé	0,7l	37,00
Muskateller Sekt von Steininger	0,7l	44,00
Schlumberger Sparkling brut	0,7l	45,00
Champagne Roederer Brut, Reims	0,7l	86,00
Dom Perignon 2000, Reims	0,7l	275,00
Champagne Louis Roederer „Cristal 2002“, Reims	0,7l	320,00

## Alkoholfrei

Vöslauer Mineralwasser prickelnd, ohne	0,33l	2,80
Vöslauer Mineralwasser prickelnd, ohne *	0,75l	5,40
Frucade Orange	0,35l	3,20
Almdudler	0,35l	3,20
Coca-Cola	0,33l	3,20
Coca-Cola Light	0,33l	3,20
Red Bull	0,25l	4,50
Schweppes Bitterlemon	0,2l	3,30
Schweppes Tonic Water	0,2l	3,30
Apfelsaft naturtrüb Cox Orange, Obsthof Göthans	0,25l	3,20
Apfelsaft naturtrüb Cox Orange gespritzt, Obsthof Göthans	0,25l	2,80
	0,5l	5,60
Birnensaft „Williams“, Obsthof Göthans	0,25l	3,20
Birnensaft „Williams“ gespritzt, Obsthof Göthans	0,25l	2,80
	0,5l	5,60
Granatapfelsaft	0,25l	3,20
Granatapfelsaft gespritzt	0,25l	2,80
Granatapfelsaft gespritzt	0,5l	5,60
Pago Johannisbeere, Marille, Orange, Tomate	0,2l	3,20
Milch *	0,25l	1,70

\* Jugendgetränk

Jahrgangswechsel vorbehalten

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben

# Klassische Wiener Küche

gekocht wie früher!

## VORSPEISEN

Rindssuppe mit Leberknödel	4,80
Petersiliensrahmsuppe mit Forelle	5,90
Rindfleischsoltz und Vogelsalat mariniert mit Apfelessig und Kürbiskernöl	10,60

## HAUPTSPESIEN

Der MAK Tagesteller (mittags)	7,20
Großes Rindsgulasch von der Wade mit Semmelknödel	15,80
Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Erdäpfel -Vogelsalat	18,80
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel und Senfgurke	21,20
Krautfleckerl, leicht karamellisiert mit Häuptelsalat	8,80
Gekochtes Schulterscherezel mit Rosterdäpfeln, Apfelkren, Schnittlauchsauc und eingemachtem Kohlgemüse	19,90
Faschiertes Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree	13,80

## DESSERT

Nuss-Palatschinken mit Karamell und Schlagobers	8,60
Mohnnudeln „klassisch“ mit Apfelmus	7,60

# Bouteillen Rot 0,7l

Aumann Classic Cuvée 09 (Aw, Bp. Me), Leopold Aumann, Thermenregion	24,00
Red Pitt 09 (Aw, Bf, Cs, Me), Pittnauer, Gols	34,00
Heideboden 08 (Aw, Bf, Pn, Me), Nitthaus, Gols	39,00
Maestro 08 (Bf, Cs, Me), Johann Heinrich, Deutschkreutz	49,00
Phönix Cuvée 08 (Aw, Cs, Bf), J.&M. Peumann, Deutschkreutz	50,00
Phantom 08 (Bf, Me, Cs, Aw), Kirnbauer, Deutschkreutz	70,00
Solitaire 08 (Bf, Cf, Aw), Feiler Artinger, Rust	89,00
Bela Rex 08 (Cs, Me), Gsellmann, Deutschkreutz	90,00
Zweigelt Klassik 09, Grassl, Göttlesbrunn	25,00
Zweigelt Klassik 09, Pöckl, Mönchhof	34,00
Blaufränkisch Eisenberg DAC 09, Schützenhof, Deutsch-Schützen	25,00
Blaufränkisch Vitikult 09, Joh. Heinrich, Deutschkreutz	35,00
Blaufränkisch Alte Reben 07, Weninger, Horitschon	73,00
Pinot Noir Selection 08, Juris, Gols, Neusiedlersee	35,00
Merlot 08, Birgit Braunstein, Purbach	40,00
Merlot Schneiderteil, Weingut Esterhazy, Eisenstadt, Thermenregion	52,00
St. Laurent 08, Ausstich, Stift Klosterneuburg, Thermenregion	29,00
Cabernet Sauvignon 08, Helmut Poller, Südburgenland	39,00

Jahrgangswechsel vorbehalten

## Rotweine glasweise 1/8l

Spritzer rot	3,40
Zweigelt Classic 09, Grassl, Göttlesbrunn	4,20
Zweigelt Klassik 09, Pöckl, Mönchhof	5,70
Blaufränkisch Eisenberg DAC 09, Schützenhof, Deutsch-Schützen	4,20
Blaufränkisch Vitikult 09, Joh. Heinrich, Deutschkreutz	5,80
St. Laurent 08, Ausstich, Stift Klosterneuburg, Thermenregion	4,80
Pinot Noir Selection 08, Juris, Gols, Neusiedlersee	5,80
Aumann Classic Cuvée 09 (Fr, Bp, Me), U. Aumann, Thermenregion	4,00
Red Pitt 09 (Fr, Sl, Cs, Me), Pittnauer, Gols	5,70

## Dessertweine glasweise 1/16l

Beerenauslese 08, Biegler, Gumpoldskirchen, Thermenregion	5,50
---	------

Jahrgangswechsel vorbehalten

## Moderne Wiener Küche

Interpretationen von Helmut Österreicher

### VORSPEISEN

Österreichers Saisonsalat mit Schwarzwurzeln	8,80
Mayonnaise-Ei mit Gemüse und geräuchertem Lachs	10,50
Bratwachtel mit Berglinsen und Topinambur mit Peccorato Aceto Balsamico (9 Jahre)	14,50

### HAUPTSPESIEN

Tagliatelle mit Gemüse und Asmonte	12,90
Fanderfilet auf Riccolarisotto und Schmorparadeiser	21,80
Wallerfilet mit Karotten, Rahmerdäpfel und Bratensaft	21,80
Jungschweins-Karbonadl mit Erdäpfel-Artischockengröstl	21,80
Rosa Entenbrust mit Laugenpudding und Fisolengemüse	23,80

### DESSERT / KÄSE

Österreichers saisonaler Käseteller (5 Sorten)	11,60
Schokoladen-Panna Cotta mit Schlehdorn, Quitten und Rubinnetten	8,60
Zitrusfrüchte-Salat mit Vanillegrießknockerl	8,60

Gedeck - Brotkörberl mit Aufstrich und Gewürz-Butter	3,00
--	------

## Weißweine glasweise 1/8l

Unser Hauswein	
Grüner Veltliner 10, Salomon-Undhof, Krems	3,20
Spritzer weiß	3,40
Grüner Veltliner Weinviertel DAC Classic 10, Hofbauer Schmidt, Hohenwarth	3,70
Grüner Veltliner Terrasse Reipersberg 09, Ewald Gruber, Rössitz	4,20
Welschriesling vom Pössnitzberg 10, Tscheppe, Süd-Steiermark	4,30
Riesling Kremstal DAC Steinterrassen 2010, Salomon, Krems	4,80
Gemischter Satz Mitterberg 10, Krüss, Wien	4,80
Gelber Muskateller Classic 10, Strauss, Gamlitz, Süd-Steiermark	5,00
Sauvignon Blanc Klassik 10, Strauss, Gamlitz, Süd-Steiermark	4,30
Chardonnay vom Berg 10, Althart, Thermenregion	5,30

Jahrgangswechsel vorbehalten

## Bouteillen Weiß 0,7l

Grüner Veltliner Weinviertel DAC Classic 10, Hofbauer Schmidt, Hohenwarth	22,00
Grüner Veltliner Terrasse Reipersberg 10, Ewald Gruber, Rössitz	25,00
Grüner Veltliner Kamptal DAC Vogelsang 10, Bründelmayer, Langenlois	40,50
Grüner Veltliner Smaragd 09, Loibenberg, Emmerich Knoll, Wachau	70,00
Grüner Veltliner Juliusberg Parität, Schloss Maissau	49,00
Riesling Kugler 10, Weinsieder, Pysdorf, Weinviertel	34,00
Riesling Kamptal DAC Strasser Tal 10, Johann Topf, Strass	32,00
Riesling Kremstal DAC Steinterrassen 2010, Salomon, Krems	29,00
Sauvignon Blanc Klassik 10, Strauss, Gamlitz, Süd-Steiermark	26,00
Sauvignon Blanc Therese 09, Polz, Grassnitzberg,	46,00
Chardonnay vom Berg 10, Althart, Thermenregion	32,00
Morillon Steirische Klassik 10, Tement, Berghausen, Süd-Steiermark	39,00
Gemischter Satz Mitterberg 10, Krüss, Wien	29,00
Gelber Muskateller Classic 10, Strauss, Gamlitz, Süd-Steiermark	30,00
Sämling 88 Klassik, Weingut Maitz, Südsteiermark	24,00
Weißburgunder 09, Vollmondwein, Christ, Wien	33,00
Welschriesling Klassik 10, Erwin Sabathj, Leutschach	29,00
Welschriesling vom Pössnitzberg 10, Tscheppe, Leutschach	26,00
Rosé de Pinot 10, Nieninger, Stammersdorf, Wien	25,00

Jahrgangswechsel vorbehalten