

Alkoholfrei

Vöslauer Mineralwasser prickelnd	0,33l	2,70
Vöslauer Mineralwasser ohne	0,33l	2,70
Vöslauer Mineralwasser prickelnd	0,75l	4,80
Vöslauer Mineralwasser ohne	0,75l	4,80
Fruade 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
Apfelsaft naturtrüb Cox Orange gespritzt, Obsthof Göthans	0,25l	2,60
Apfelsaft naturtrüb Cox Orange gespritzt, Obsthof Göthans	0,5l	4,30
Birnensaft „Williams“ gespritzt, Obsthof Göthans	0,25l	3,10
Birnensaft „Williams“ gespritzt, Obsthof Göthans	0,5l	5,10
Donnerwetter, Fam. Wetter, Missingdorf	0,33l	5,00
Granatapfelsaft gespritzt, Obsthof, Steiermark *	0,5l	4,00
Pago Johannisbeere	0,2l	3,10
Pago Marille	0,2l	3,10
Pago Orange	0,2l	3,10
Pago Zwetschke	0,2l	3,10
Pago Erdbeer	0,2l	3,10

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben

* Jugendgetränk

ÖSTERREICHER GASTHAUS
IM MAK BAR

Öffnungszeiten

täglich von 8.30 Uhr bis 1 Uhr

Frühstück

täglich von 8.30 Uhr bis 11.00 Uhr

Warme Küche

täglich von 11.30 Uhr bis 23.30 Uhr

Reservierungen

täglich ab 10.00 Uhr

Tel. +43-1-714 01 21

reservierung@oesterreicherimmak.at

Besuchen Sie unsere 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

Spirituosen

WODKA

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

GIN

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

RUM/TEQUILA

Cuervo Especial Tequila Gold	4cl	6,70
Havana 3 years	4cl	6,20
Bacardi white	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

Spirituosen

APERITIF

Martini dry	4cl	4,60
Martini bianco	4cl	4,60
Martini rosso	4cl	4,60

Campari	4cl	4,60
Campari Soda	4cl	5,40
Campari Orange mit frischem Orangensaft	4cl	7,00

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

LONG DRINKS

Vodka Lemon	4cl	7,00
Vodka Orange	4cl	7,00
Gin Tonic	4cl	7,00
Bacardi Cola	4cl	7,00
Whiskey Cola	4cl	7,00

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



Österreicher im MAK

Lieber Gast!

Herzlich Willkommen im „Österreicher im MAK“. Ich freue mich sehr, für Sie heute kochen zu dürfen. Die Wiener Küche hat eine lange Tradition. Entstanden aus den kulinarischen Einflüssen der ehemaligen Kronländer präsentiert sie sich heute in einer zeitgemäßen, leichteren und manchmal auch neu interpretierten Form. So bieten wir Ihnen bei uns sowohl eine „Klassische Wiener Küche“ als auch eine „Moderne Wiener Küche“.

„Österreicher im MAK“ ist für uns die Neuinterpretation des Wiener Gasthauses: Mit moderner Architektur von „Eichinger oder Knechtl“, die sich auf das Wesentliche reduziert und sich in einen Schankraum (Bar), ein großes Speisezimmer und in das Extrazimmer (unser Glaspavillon im Garten) gliedert. Nach zweieinhalb Jahrzehnten in der gehobenen Luxusgastonomie freue ich mich ganz besonders, Ihnen heute meine Wiener Küche präsentieren zu dürfen.

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

Helmut Österreicher

Ihr Helmut Österreicher

Klassische Wiener Küche

traditionell und bodenständig

VORSPEISEN

Rindssuppe mit Leberknödel	4,60
Gebundene Karfiolsuppe	4,60
Rindfleischsült mariniert in Essig und Öl	9,60
Ausgelöste Hühnerkeule auf Gemüsebeuschel mit gebratenem Serviettenknödel	9,60

HAUPTSPESIEN

Der MAK Tagesteller (mittags)	6,40
Großes Rindsgulasch mit Semmelknödel	14,50
Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Erdäpfel-Vogerlsalat	17,80
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln und Senfgurke	19,50
Krautfleckerln, leicht karamellisiert mit Häuptelsalat	8,80
Tafelspitz mit Rösterdäpfeln, Apfelkren, Schnittlauchsauc und Kochsalat	19,80
Faschiertes Kalbsbutter Schnitzel mit Erdäpfelpüree	12,60

DESSERT

Nuss-Schmarren mit eingelegten Birnen	8,90
Topfenoberspalatschinke mit eingelegten Zwetschken	8,60
Marillen-Beistörtchen mit Marzipanracker	8,60

Heiße Getränke

Österreichischer Espresso klein	2,20
Österreichischer Espresso gross	4,20
Österreichischer kleiner Brauner	2,40
Österreichischer großer Brauner	4,50
Österreichischer Melange	3,20
Österreichischer Cappuccino	3,20
Österreichischer Kaffee verkehrt (Café Latte)	4,00
Österreichischer Verlängerter	3,00
Österreichischer Verlängerter mit Milch	3,30

Beijing Sencha Grüntee	3,40
Earl Grey Darjeeling	3,40
Assam GFOP Borngajulie	3,40
Orangenblüten Oolong	3,40
Milla Vanilla Rooibustee	3,40
Fresh & Fit Passionsfrucht Früchtetee	3,40
Kräutertee (Kamille/Pfefferminz)	3,30
Heiße Wiener Schokolade mit Schlag	4,00
Wiener Schokolade mit Rum & Schlag	4,90

Bier

Österreichs Bier Rotes Zwickl	0,2l	2,80
Österreichs Bier Rotes Zwickl	0,3l	3,40
Österreichs Bier Rotes Zwickl	0,5l	4,40
Ottakringer Helles	0,2l	2,70
Ottakringer Helles	0,3l	3,40
Ottakringer Helles	0,5l	4,20
Gold Fassl Pils	0,2l	2,70
Gold Fassl Pils	0,3l	3,40
Gold Fassl Pils	0,5l	4,20
Ottakringer Radler	0,5l	4,20
Innstadt Hefe Weisbier	0,5l	4,20
Null Komma Josef alkoholfrei	0,5l	3,60

Brände 2l

Masille, Brennerei Holzappel, Joching	5,30
Himbeere, Obstbau Reisetbauer, Atberg	8,10
Holunder, Obstbau Reisetbauer, Atberg	7,10
Quitte, Obstbau Reisetbauer, Atberg	8,10
Vogelbeere, Obstbau Reisetbauer, Atberg	9,10
Williams, Obstbau Reisetbauer, Atberg	5,80
Muskateller Traubenbrand, Weingut Pollerhof, Röschitz	4,30
Bela Rex Tresterbrand, Weingut Gesellmann, Deutschkreutz	6,20
Veltlinerbrand Reserve, Domäne Wachau, Dürnstein	4,90

Moderne Wiener Küche

neu interpretiert und mit Produkten der ehemaligen Kronländer

VORSPEISEN

Österreichs Saisonsalat mit Schwammerl	8,60
Mayonnaise-Ei mit Gemüse und geräuchertem Lachs	9,70
Paradeiserkaltschale mit Gurken und Kräutergewürz	8,60
Bunter Gemüsesalat mit Garnelen und	
Petrus-Aceto Balsamico (9 Jahre)	12,50

HAUPTSPESIEN

Kräutertascherl mit Schwammerl und Schimmelkäse	12,90
Lachsforelle auf Sonnenblumenkerne-Reis mit Paprika	19,80
Knuspriger Fander mit geschmorten Salatgurken und Langos	19,80
Schweinshackl mit Paradeiser-Spitkraut und Erdäpfelauflauf	18,60
Reh-Naturschnitzel mit Fiolen und Butternockerl	23,80

DESSERT / KÄSE

Dinkelkrokant mit Jotter-Schokolade und heißen Himbeeren	8,60
MAK Eiskaffee „Superior“	6,80
Eierlikörparfait mit Erdbeeren	8,40
Österreichs saisonaler Käseteller (5 Sorten)	11,60
Gedeck-Brotkörberl mit Gewürzöl und Aufstrich	2,80

Aperitif

ALKOHOLFREI

Orangensaft, frisch gepresst	0,125l	2,90
Tomatensaft, gewürzt mit Sellerie	0,2l	5,90

PRICKELNDES IM GLAS

Aperol Spritzer	0,25l	4,10
Frizzante „Punkt Genau“ von Ewald Gruber	0,1l	3,90
Österreichischer Sekt Rosé	0,1l	5,10
Muskateller Sekt von Steininger	0,1l	5,90

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

PRICKELNDES IN DER FLASCHE

Frizzante „Punkt Genau“ von Ewald Gruber	0,7l	26,20
Österreichischer Sekt Rosé	0,7l	34,20
Muskateller Sekt von Steininger	0,7l	39,50
Schlumberger Sparkling brut	0,7l	39,50
Champagne Roederer Brut, Reims	0,7l	78,70
Champagne Louis Roederer „Cristal 2002“, Reims	0,7l	290,00

Magnumflaschen Rot 1,5l

Trilogie 06 (FN, ME, G), Wieninger, Wien	45,30
Quattro 06 (FN, ME, G, BF), Gager, Deutschkreutz, Burgenland	97,60

Bouteillen Dessertweine 0,375l

Beerenauslese 06, Pasler, Jois, Neusiedlersee	27,80
Gribner Traminer Auslese 04, Knoll, Griben, Wachau	57,70
Scheurebe TBA Nr.05 Zwischen den Seen 2000, Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	80,30
Welschriesling TBA Nr.05 Zwischen den Seen 2001, Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	83,40
Grand Cuvée TBA Nr.07 Nouvelle Vague 2002, Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	90,60
Chardonnay TBA Nr.07 Nouvelle Vague 1999, Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	97,80

Bouteillen Rot 0,7l

Zweigelt Rubin Carnuntum 07, Netzel, Göttlesbrunn, Carnuntum	34,30
Zweigelt Fasangarten 07, Fischer, Soos, Thermenregion	22,50
Zweigelt 06, Heinrich, Gols, Neusiedlersee	34,30
Zweigelt 07, Amathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee	33,20
Blaufränkisch Kalk & Schiefer 07, Nittnaus, Gols, Neusiedlersee	36,40
Blaufränkisch Parität Pied Mariental 04, E. Triebaumer, Rust, Neusiedlersee Hügelland	112,50
Blaufränkisch Oberer Wald 06, E. Triebaumer, Rust, Neusiedlersee Hügelland	52,50
Blaufränkisch Johanneshöhe 07, Prieler, Schützen/Geb., Burgenland	23,60
Blaufränkisch Vitikult 07, Joh. Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland	36,00
Mittelburgenland DAC Reserve Chevalier (BF) 06, Iby, Horitschon, Burgenland	45,00
Pinot Noir Selection 2007, Juris, Gols, Neusiedlersee	35,30
St. Laurent Grande Reserve 03, Johanneshof, Tattendorf, Thermenregion	91,00
St. Laurent Barrique 04, Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg, Thermenregion	49,30
Curée 05 (G, ME), Privatkellerei Schlumberger, Thermenland Baden	50,30
Pannobile 06 (FN, BF), Beck, Gols, Neusiedlersee	54,60
Solitaire 06 (BF, CF, FN), Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee Hügelland	84,50
Curée Quattro 06 (FN, ME, G, BF), Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland	45,00
Bela Rex 06 (G, ME), Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	101,80
Ab Erius 03 (FN, BF, ME), Iglar, Deutschkreutz, Mittelburgenland	98,60
Vulkan 06 (BF, G, FN), Iglar, Deutschkreutz, Mittelburgenland	58,90
Iná Mera 05/06 (BF, G, ME), Juris, Gols, Neusiedlersee	94,20
Antares 06 Grand Reserve, Fabel, Wien	79,30
Heideboden 06 (FN, BF, FN, ME), Nittnaus, Gols, Neusiedlersee	39,60
Arachon 06 (BF, ME, G, FN), T.FX.T., Horitschon, Mittelburgenland	54,60
Hallebühl 02/03/04 (FN, BF), Amathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee	93,20
C.M.B. 06 (G, ME, BF), Rosi Schuster, St. Margarethen, Burgenland	69,60
Steinzeiler 08 (BF, G, FN), Kollwenter, Großhöflein, Neusiedlersee Hügelland	117,80

Weißweine glasweise 1/8l

Unser Hauswein	
Grüner Veltliner 08, Salomon-Andhof, Krems	
Servieren wir im legendären 1/8 Glas, Designlinie Österreicher im MAK © Peter Nreber 2005	2,90
Spritzer weiß	3,10
Wiener Gemischter Satz 08, Fabel, Wien	3,30
Welschriesling 08, Skoff, Gamlitz, Süd Stmk.	3,60
Gelber Muskateller Klassik 08, Sabathi, Leutschach, Süd Stmk.	5,10
Grüner Veltliner Leicht und Trocken 08, Wieninger, Wien	3,60
Weinviertel DAC Terrasse Peipersberg 07, Ewald Gruber, Pöschitz, NÖ	3,80
Grüner Veltliner Federspiel Loibenberg 08, Domäne Wachau, Wachau	3,90
Riesling Wechselberg 07, Hans Topf, Strass, Kamptal	4,10
Riesling Kamptal 08, Hirsch, Kammern, Kamptal	5,90
Riesling Smaragd Kellerberg 07, Domäne Wachau, Dürnstein	5,10
Sauvignon Blanc Klassik 08, Sabathi, Leutschach, Süd Stmk.	5,60
Chardonnay Selection 08, Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion	4,80

Bouteillen Weiß 0,7l

Welschriesling 08, Skoff, Gamlitz, Süd Stmk.	21,40
Gelber Muskateller Klassik 08, Sabathi, Leutschach, Süd Stmk.	31,00
Grüner Veltliner Federspiel Loibenberg 08, Domäne Wachau, Wachau	23,60
Weinviertel DAC Terrasse Reipersperg 08, Ewald Gruber, Rössitz, Weinviertel	22,60
Grüner Veltliner Leicht & Trocken 08, Wieninger, Wien	22,60
Grüner Veltliner Gärtling 08, Nigl, Senftenberg, Kremstal	28,80
Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg 08, Prager, Weissenkirchen, Wachau	36,50
Grüner Veltliner Smaragd Atpoint 07, Hirtberger, Wachau	95,30
Piesling Neusiedlersee 08, Hans Topf, Strass, Kamptal	31,00
Piesling Kamptal 08, Hirsch, Kammern, Kamptal	36,50
Piesling Nussberg 07, Fabel, Wien	45,00
Piesling Smaragd Oberhauser 07, F.X. Pichler, Oberloiben, Wachau	95,30
Piesling Kremser Kögl 07, Salomon, Krems, Kremstal	31,00
Piesling Smaragd Kellerberg 07, Domäne Wachau, Dürnstein	38,60
Weissburgunder Vollmondwein 07, Christ, Wien	32,10
Chardonnay Tatschler 08, Kollwenter, Großhoflein, Neusiedlersee Hügelland	72,80
Chardonnay Selection 08, Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion	27,80
Chardonnay 08, Markowitzsch, Göttlesbrunn, Carnuntum	31,00
Morillon Steirische Klassik 07, Tement, Berghausen, Süd Stmk.	41,70
Sauvignon Blanc Hochgrasmitzberg 06, Polz, Spielfeld, Süd Stmk.	63,20
Sauvignon Blanc Klassik 08, Sabathi, Leutschach, Süd Stmk.	34,30
Sauvignon Blanc 08, Studeny, Obermarkersdorf, Weinviertel	31,00

Rotweine glasweise 1/8l

Spritzer rot	3,10
Zweigelt Fasangarten 07, Fischer, Soos, Thermenregion	3,60
Zweigelt 07, Amathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee	3,80
Zweigelt Dornenvogel 07, Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	4,40
Blaufränkisch Johanneshöhe 07, Pielers, Schützen/Gebirge, Neusiedlersee Hügelland	4,70
Blaufränkisch Kalk & Schiefer 07, Nittnaus, Gols, Neusiedlersee	6,10
Blaufränkisch Vitikult 07, Joh. Heinrich, Deutschkreutz, Burgenland	6,00
Merlot 06, Birgit Braunstein, Purbach, Neusiedlersee	5,00
Pinot Noir Selection 06, Juris, Gols, Neusiedlersee	6,30
Franz 06 (CF, ME, BF), Franz Weninger, Horitschon, Burgenland	4,10
Heideboden 06 (AW, BF, PN, ME), Nittnaus, Gols, Neusiedlersee	5,50
Cuvée Quattro 06 (AW, ME, G, BF), Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland	7,30

Dessertweine glasweise 1/16l

Beerenauslese 06, Pasler, Jois, Neusiedlersee	4,80
---	------