

## Heiße Getränke

Spezialröstung Julius Meinl

Espresso klein	2,50
Espresso gross	4,20
Kleiner Brauner	2,50
Großer Brauner	4,50
Melange	3,20
Cappuccino	3,20
Kaffee verkehrt (Café Latte)	4,00
Verlängerter	3,00
Verlängerter mit Milch	3,30
Beijing Sencha Grüntee	3,40
Earl Grey Darjeeling	3,40
Assam GFOP Borengajulie	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
Heiße Wiener Schokolade mit Rum & Schlag	4,90

**ÖSTERREICHER** GASTHAUS  
IM MAK BAR

Öffnungszeiten

täglich von 8.30 Uhr bis 1.00 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](http://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 Österreichler 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 8,00

Oval (24%)

4cl 9,00

### PUMITEQUILA

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

### 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

### PORTWEIN/SHERRY

Fonseca B/N Nr.27 Port	4cl	4,90
Niepoort Senior Tawny Port	4cl	4,40
Gonzales Bijan Tio Pepe Sherry	4cl	4,40



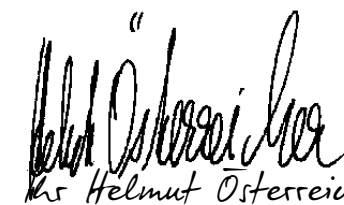
## Österreicher im MAK

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!

  
Ks 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 mit frischem Orangensaft	4cl	7,00
Aperol Spritzer	0,25l	4,10

## ALKOHOLFREI

Orangensaft, frisch gepresst	0,125l	2,90
Tomatensaft gewürzt, mit Sellerie	0,2l	3,90

## PRICKELNDES IM GLAS

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 Piccolo	0,2l	23,00

## Bier

Österreichischer Bier Potes Zwickl	0,2l	2,70
Österreichischer Bier Potes Zwickl	0,3l	3,40
Österreichischer Bier Potes Zwickl	0,5l	4,20
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
Innsbrunn Hefe Weisbier	0,5l	4,20
Null Komma Josef alkoholfrei	0,5l	3,60

## Brände 2cl

Muskateller Traubenbrand, Weingut Pollexhof, Röschitz	3,10
Zwetschke, Brennerei Göller, Riegersburg	3,40
Apfel im Holzfass, Obstbau Pfau, Jauntal	3,40
Rote Williamsbirne, Brennerei Schosser, Buchkirchen	3,80
Marille, Brennerei Göller, Riegersburg	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

## Bouteillen Dessertweine 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

## Prickelndes in der Flasche

Frizzante „Punkt Genau“ von Ewald Gruber	0,7l	26,00
Österreichischer Sekt Rosé	0,7l	34,00
Muskateller Sekt von 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

Jahrgangswechsel vorbehalten

## Alkoholfrei

Vöslauer Mineralwasser prickelnd, ohne	0,33l	2,70
Vöslauer Mineralwasser prickelnd, ohne *	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
Apfelsaft naturtrüb Cox Orange, Obsthof Göthans	0,25l	2,90
Apfelsaft naturtrüb Cox Orange gespritzt, Obsthof Göthans	0,25l	2,60
	0,5l	5,20
Birnensaft „Williams“, Obsthof Göthans	0,25l	2,90
Birnensaft „Williams“ gespritzt, Obsthof Göthans	0,25l	2,60
	0,5l	5,20
Donnerwetter, Fam. Wetter, Missingsdorf	0,25l	4,00
Granatapfelsaft	0,25l	2,90
Granatapfelsaft gespritzt	0,25l	2,60
Granatapfelsaft gespritzt	0,5l	5,20
Pago Johannisbeere, Marille, Orange, Tomate	0,2l	3,10
Milch *	0,25l	1,10

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben

\* Jugendgetränk

# Klassische Wiener Küche

traditionell und bodenständig

## VORSPEISEN

Rindssuppe mit Leberknödel oder Frittaten	4,60
Schwammerlsrahmsuppe mit Kümmelbröckchen	5,90
Rindfleischsültz mariniert in Essig und Öl	9,60
Geeiste Paradaiserkaltschale mit Kräutergewiss und Gurken	8,60

## HAUPTSPESIEN

Der MAK Tagesteller (mittags)	6,40
Großes Rindsgulasch mit Semmelknödel	14,50
Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Erdäpfel-Vogerlsalat	17,80
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel und Senfgurke	19,50
Krautfleckerln, leicht karamellisiert mit Häuptelsalat	8,80
Tafelspitz mit Rösterdäpfel, Apfelkren, Schnittlauchsauc und eingemachtem Dillfisolen	19,80
Faschierter Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree	12,60

## DESSERT

Nuss-Schmarren mit eingelegten Birnen	8,90
Erdbeerkaltschale mit Vanille-Grießnockerl	8,90
MAK-Eiskaffee „Superior“	6,80

# Bouteillen Rot 0,7l

Zweigelt 08, Amathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee	23,00
Zweigelt Rubin Carnuntum 08, Netel, Göttlesbrunn, Carnuntum	28,00
Zweigelt Dornenvögel 08, Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	32,00
Blaufränkisch Weinberg 08, Weber, Deutsch Schützen, Südburgenland	23,00
Blaufränkisch Vitikult 08, Joh. Heinsich, Deutschkreutz, Mittelburgenland	28,00
Mittelburgenland DAC Reserve Chevalier (BF) 07, Iby, Horitschon, Mittelburgenland	39,00
Leithaberg Rot (BF) 07, Toni Hartl, Reiserberg, Neusiedlersee-Hügelland	56,00
Pinst Noir Selection 08, Juris, Gols, Neusiedlersee	24,00
St. Laurent Reserve 07, Auer, Tattendorf, Thermenregion	49,00
Cabernet Sauvignon 06, Kriss, 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, A), Schloss Weingut Esterházy, Eisenstadt, Neusiedlersee-Hügelland	30,00
Pannobile 06 (A, W und BF), Nittnaus, Gols, Neusiedlersee	37,00
Cuvée Quattro 08 (A, W, M, C, BF), Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland	45,00
Vulcano 07 (BF, A, W), Iglar, Deutschkreutz, Mittelburgenland	48,00
Arachon 07 (BF, M, C, A, W), T.FX.T., Horitschon, Mittelburgenland	49,00
Antares 07 Grand Reserve, Fabel, Wien	68,00
Hallebühl 05 (A, W, BF), Amathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee	79,00

Jahrgangswechsel vorbehalten

## Rotweine glasweise 1/8l

Spritzer rot	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 und BF), Nittnaus, Gols, Neusiedlersee	6,40

## Dessertweine glasweise 1/16l

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

Jahrgangswechsel vorbehalten

## Moderne Wiener Küche

neu interpretiert und mit Produkten der ehemaligen Kronländer

### VORSPEISEN

Österreichers Saisonsalat mit Löwenzahn und gegrillten Spitzpaprika	8,60
Mayonnaise-Ei mit Gemüse und geräuchertem Lachs	9,70
Geräucherte Gänsebrust mit zerlei Karottesalat und Mohr- Marillensenf	10,60
Waldviertler Schafgopferl mit Rohschinken, Himbeeren und Peraras Aceto Balsamico (9 Jahre)	12,80

### HAUPTSPESIEN

Teigwaren mit Schwammerl, Thymian und Pfirsich	12,90
Felchenfilet mit Tomatensagout, Nudelblatt und Basilikumsauce	19,80
Knuspriger Fander auf Fenchelgröstel und Kressebutter	19,80
Rosa Beiried mit Kukuruz- Frischkäsepüree und Liebstöckljus	20,80
Pikante Lammkoteletts, Melanzaniverhackertes und Rahmgurken	21,20

### DESSERT / KÄSE

Langpfeffer- Pralinenparfait mit Brombeeren	8,60
Palatschinken „Heiße Liebe Style“	8,60
Österreichers saisonaler Käseteller (5 Sorten)	11,60

Gedeck - Brotkörberl mit Aufstrich und Gewürz- Öl	2,80
---	------

## Weißweine glasweise 1/8l

Unser Hauswein	
Grüner Veltliner 08, Salomon-Undhof, Krems	
Servieren wir im legendären 1/8 Glas, Designlinie Österreicher im MAK © Peter Noever 2005	2,90
Spritzer weiß	3,10
Skoffignon 09, Skoff, Gamlitz, Süd Stmk.	3,20
Welschriesling 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

Jahrgangswechsel vorbehalten

## Bouteillen Weiß 0,7l

Skoffignon 09, Skoff, Gamlitz, Süd Stmk.	19,00
Welschriesling 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 Steigen“ 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

Jahrgangswechsel vorbehalten