

## Heiße Getränke

Spezialröstung Julius Meinl

Espresso klein	2,20
Espresso gross	4,20
Kleiner Brauner	2,40
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



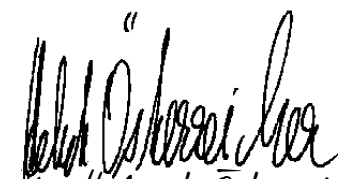
## Österreicher im MAK

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

## Magnumflaschen Rot 1,5l

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

## Bouteillen Dessertweine 0,375l

Beerenauslese 06, Pasler, Jois, Neusiedlersee	23,00
Ruster Ausbruch Sauvignon Blanc 06, Triebaumet, Rust, Neusiedlersee	48,00
Scheurebe TBA Nr.06 Zwischen den Seen 2002, Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	69,00

## 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 Proederer Brut, Reims	0,7l	78,00
Dom Perignon 2000, Reims	0,7l	250,00
Champagne Louis Proederer „Cristal 2002“, Reims	0,7l	290,00

Jahrgangswechsel vorbehalten

## Alkoholfrei

Vöslauer Mineralwasser prickelnd, ohne	0,33l	2,70
Vöslauer Mineralwasser prickelnd, ohne *	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
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 Liebstöckelfritatten	4,60
Rahmsuppe von der Petersiellwurzel	5,90
Rindfleischsoltz mariniert in Essig und Öl	9,60
Pörkölt vom Kalbsherz mit Laugenpudding	12,20

## 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 Kohlrabigemüse	19,80
Faschierter Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree	12,60

## DESSERT

Nuss-Schmarren mit eingelegten Birnen	8,90
Topfenpalatschinke mit Kornellbirnen	8,60
Holzacker-Grießknödel mit Hollerkoeh	7,80

# Bouteillen Rot 0,7l

Zweigelt Fasangarten 08, Fischer, Soos, Thermenregion	19,00
Zweigelt 08, Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee	23,00
Zweigelt Rubin Carnuntum 08, Netel, 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) 06/07, 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, 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 (St, PN), Gumpoldskirchen, Thermenregion	27,00
Estoras Rot 07 (BF, A), Schloss Weingut Esterhazy, Eisenstadt, Neusiedlersee-Hügelland	30,00
Pannobile 06 (A, W, BF, PN, ME), Nittnaus, Gols, Neusiedlersee	37,00
Cuvée Quattro 08 (A, W, ME, A, BF), Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland	45,00
Vulcano 07 (BF, A, A, W), Iglar, Deutschkreutz, Mittelburgenland	48,00
Arachon 07 (BF, ME, A, A, W), T.FX.T., Horitschon, Mittelburgenland	49,00
Antares 07 Grand Reserve, Fabel, Wien	68,00
Hallebühl 04/05 (A, W, BF), Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee	79,00

Jahrgangswchsel vorbehalten

## Rotweine glasweise 1/8l

Spritzer rot	3,10
Zweigelt Fasangarten 08, Fischer, Soos, Thermenregion	3,20
Zweigelt 08, Amathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee	3,90
Blaufränkisch Johanneshöhe 07, Prieler, 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, W), Schloss Weingut Esterházy, Eisenstadt, Neusiedlersee-Hügelland	5,10
Pannobile 06 (AW, BF, FN, ME), Nittnaus, Gols, Neusiedlersee	6,40

## Dessertweine glasweise 1/16l

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

Jahrgangswechsel vorbehalten

## Moderne Wiener Küche

neu interpretiert und mit Produkten der ehemaligen Kronländer

### VORSPEISEN

Österreichers Saisonsalat mit Keimlinge und Sellerie	8,60
Mayonnaise-Ei mit Gemüse und geräuchertem Lachs	9,70
Ausgelöste Hühnerkeule mit Vitalsalat	10,60
Rote Rüben mit Vogerlsalat, Vulkanoschinken und Peoraro Aceto Balsamico (9 Jahre)	12,80

### HAUPTSPESIEN

Frischkäsetascherl mit Radieschen und Sprossen	12,90
Lachsforelle mit Blattspinat und Wurzelgemüse	19,80
Knuspriger Fander auf Frühlings- und rotem Zwiebel, Bohnenpüree	19,80
Reisfleisch vom Schweinslungenbraten	19,80
Lamm „geschmort & rosa“ mit Grießknödel und Zucchini-Paprikagemüse	21,20

### DESSERT / KÄSE

Guglhupf und Parfait vom Grau- und Weissmohn	8,60
Kaffeemousse „dunkel und hell“	8,60
Österreichers saisonaler Käseteller (5 Sorten)	11,60

Gedeck-Brotkörberl mit Gewürzbutten und Aufstrich	2,80
---	------

## Weißweine glasweise 1/8l

Anser Hauswein Grüner Veltliner 08, Salomon-Andhof, Krems Servieren wir im legendären 1/8 Glas, Designlinie Österreicher im MAK © Peter Nreuer 2005	2,90
Spritzer weiß	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 Reipersberg 08, Ewald Gruber, Rösschitz	3,80
Grüner Veltliner Federspiel Loibenberg 09, Domäne Wachau, Dürnstein	4,10
Riesling Wechselberg 08, Hans Topf, Strass, Kamptal	5,00
Riesling 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

Jahrgangswechsel vorbehalten

## Bouteillen Weiß 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 Reipersberg 08, Ewald Gruber, Rösschitz, Weinviertel	22,00
Grüner Veltliner Federspiel Loibenberg 09, Domäne Wachau, Dürnstein	24,00
Grüner Veltliner DAC „Obere Ssteigen“ 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 Atpoint 07, Hirtberger, Spitze/Donau, Wachau	59,00
Riesling Hackenberg 08, Kroiss, Wien	23,00
Riesling Kremser Kögl DAC 08, Salomon, Krems, Kremstal	29,00
Riesling Wechselberg 08, Hans Topf, Strass, Kamptal	30,00
Riesling Smaragd Achleiten 08, Domäne Wachau, Dürnstein	39,00
Riesling Nussberg Langteufel 07, Fabel, Wien	49,00
Riesling Smaragd Oberhauser 08, F.X. Pichler, Oberloiben, Wachau	69,00
Riesling Heiligenstein Lyra 02, Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	75,00
Rotgipfler Rodauner 08, Althart, Traiskirchen, Thermensregion	32,00
Chardonnay 09, Mayer am Pfarrplatz, Wien	21,00
Mosillon Steirische Klassik 08, Tement, Berghausen, Süd Stmk.	31,00
Sauvignon Blanc Klassik 08, Sabathi, Leutschach, Süd Stmk.	33,00
Sauvignon Blanc Hochgrasmitzberg 07, Polz, Spielfeld, Süd Stmk.	56,00

Jahrgangswechsel vorbehalten