

Boissons chaudes

Torréfaction spéciale Julius Meinl

Petit Espresso	2,20
Grand Espresso	4,20
Petit Brauner (moka et lait)	2,40
Grand Brauner (moka et lait)	4,50
Melange (1 part de café & 1 part de lait)	3,20
Cappuccino	3,20
Kaffee verkehrt (café au lait)	4,00
Verlängertes (café servi avec de l'eau chaude)	3,00
Verlängertes avec du lait	3,30
Thé vert Beijing Sencha	3,40
Earl Grey Darjeeling	3,40
Assam GFOP Borengajulie	3,40
Fleur d'oranger Oolong	3,40
Thé roibois Milla Vanilla	3,40
Infusion aux fruits de la passion Fresh & Fit	3,40
Infusion (à la camomille/ à la menthe)	3,30
Chocolat viennois avec de la chantilly	4,00
Chocolat viennois au rhum avec de la chantilly	4,90

ÖSTERREICHER GASTHAUS
IM MAK BAR

Horaires d'ouverture

tous les jours de 8h30 à 1h00

Petit déjeuner

tous les jours de 8h30 à 11h00

Restauration

tous les jours de 11h30 à 23h30

Réservations

tous les jours à partir de 10h00

Tél. +43-1-714 01 21

reservierung@oesterreicherimmak.at

visitez notre site web www.oesterreicherimmak.at!



Cher client,

Nous sommes certifiés avec le label de qualité AMA car nous utilisons des produits provenant des régions environnantes et d'origine autrichienne.

Viandes de bœuf, de veau et de porc : origine Autriche

Laits et produits laitiers : produits certifiés avec le label de qualité AMA

Fromages : origine Autriche

Oufs (de poules élevées en plein air) : de fermes locales

Légumes : origine Autriche

Viandes de gibier : origine Autriche

Poissons d'eau douce : rivières et lacs locaux

Le Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich est soucieux de préserver les cultures culinaires et les boissons autrichiennes, des recettes traditionnelles aux spécialités régionales.

Helmut Österreichler sait créer des plats au goût du jour à partir de recettes traditionnelles sans pour autant en oublier les racines traditionnelles.

C'est un art qui gagnera en importance dans l'avenir.

C'est pour cette raison que nous décernons à ÖSTERREICHER IM MAK le prix « Kulinarisches Erbe Teller ».

AMA Austria
Kuratorium Kulinarisches Erbe
(commission du patrimoine culinaire autrichien)

Spiritueux

VODKA

Stolichnaya (40%)

4cl 8,00

Oval (24%)

4cl 9,00

RHUM / 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 ans

4cl 11,00

Lagavulin 16 ans

4cl 13,00

Remy Martin V.S.O.P.

4cl 9,50

Hennessy V.S.O.P.

4cl 10,00

Spiritueux

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

PORTO / SHERRY

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



Österreicher im MAK

Cher client,
Soyez le bienvenu au « Österreicher im MAK ». J'ai le plaisir de pouvoir faire la cuisine pour vous aujourd'hui. La cuisine viennoise a une longue tradition. Née des influences culinaires des pays de l'ancienne monarchie austro-hongroise, elle prend aujourd'hui des expressions plus légères, plus adaptées au goût du jour, pour être parfois nouvellement interprétée. Découvrez chez nous la « cuisine viennoise classique » mais aussi une « cuisine viennoise moderne ».

« Österreicher im MAK » est pour nous le « Gasthaus » viennois nouvellement interprété : une architecture moderne signée « Eichinger oder Knechtel » et réduite à l'essentiel caractérise le bar, la grande salle et notre pavillon en verre dans le jardin. Après deux décennies et demie passées dans la gastronomie de luxe, je suis particulièrement heureux de pouvoir vous présenter aujourd'hui ma cuisine viennoise.

Merci beaucoup d'être venu - et
bon appétit!

Votre Helmut Österreicher

Apéritifs

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 avec du jus d'orange pressé	4cl	7,00
Aperol « Spritzer »	0,25l	4,10

SANS ALCOOL

Jus d'orange pressé	0,125l	2,90
Jus de tomate assaisonné, avec du céleri	0,2l	3,90

DES BULLES AU VERRE

Friszante « Punkt Genau » d'Ewald Gruber	0,1l	3,90
Österreichischer Sekt (vin mousseux de la maison), rosé	0,1l	5,10
Muskateller Sekt (vin mousseux de muscat blanc) de Steininger	0,1l	5,90
Champagne Mouton & Chandon Brut Piccolo	0,2l	23,00

Bières

Österreichischer Rotes Zwickl (bière de la maison)	0,2l	2,70
Österreichischer Rotes Zwickl (bière de la maison)	0,3l	3,40
Österreichischer Rotes Zwickl (bière de la maison)	0,5l	4,20
Ottakringer Helles (bière blonde)	0,2l	2,70
Ottakringer Helles (bière blonde)	0,3l	3,40
Ottakringer Helles (bière blonde)	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 » (bière et limonade)	0,5l	4,20
Innsbrunn Hefe Weisbier (bière blonde)	0,5l	4,20
Null Komma Josef sans alcool	0,5l	3,60

Eau-de-vie 2cl

Muskateller Traubenbrand (muscat blanc), domaine Pollerhof, Röschitz	3,10
Zwetschke (prune), distillerie Gölles, Riegersburg	3,40
Apfel im Holzfass (pomme au tonneau de bois), verger Pfau, Jauntal	3,40
Rote Williamsbirne (poire Williams rouge), distillerie Schosser, Buchkirchen	3,80
Marille (abricot), distillerie Gölles, Riegersburg	4,20
Waldhimbeere (framboise des bois), distillerie Guglhof, Hallein	4,20
Vogelbeere (sorbier), verger Petter, Pöllau	5,80
Quitte (coring), verger Reisetbauer, Atterberg	6,80
Bela Rex Tresterbrand (marc de raisins), domaine Gesellmann, Deutschkreutz	6,80
Hollunder (sureau), verger Reisetbauer, Atterberg	7,10

Vins de dessert (bouteille) 0,375l

Beerenauslese (sélection de grains nobles) 08, Biegler, Gumpoldskirchen, région des thermes	29,00
Ruster Ausbruch (quintessence de grains nobles) Sauvignon Blanc 06, Triebaumet, Ruster, lac de Neusiedl	48,00
Scheurebe TBA (sélection de grains secs) Nr. 06 Zwischen den Seen 2002, Kracher, Illmitz, lac de Neusiedl	69,00

Des bulles en bouteille

Frizzante « Punkt Genau » d'Ewald Gruber	0,7l	26,00
Österreichischer Sekt (vin mousseux de la maison), rosé	0,7l	34,00
Muskateller Sekt (vin mousseux de muscat blanc) de 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

Nos vins peuvent faire l'objet d'un changement de millésime

Sans alcool

Vöslauer eau minérale gazeuse, naturelle	0,33l	2,70
Vöslauer eau minérale gazeuse, naturelle *	0,75l	4,80
Fruade orange (limonade)	0,35l	3,10
Almudler (limonade aux herbes)	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
Jus de pommes et orange naturellement trouble, verger Göthans	0,25l	2,90
Jus de pommes et orange naturellement trouble à l'eau gazeuse, verger Göthans	0,25l	2,60
	0,5l	5,20
Jus de poires « Williams », verger Göthans	0,25l	2,90
Jus de poires « Williams » à l'eau gazeuse, verger Göthans	0,25l	2,60
	0,5l	5,20
Donnerwetter (jus de pommes-poires), fam. Wetter, Missingdorf	0,25l	4,00
Jus de grenades	0,25l	2,90
Jus de grenades à l'eau gazeuse	0,25l	2,60
Jus de grenades à l'eau gazeuse	0,5l	5,20
Pago groseille, abricot, orange, tomate	0,2l	3,10
Lait *	0,25l	1,10

Tous nos prix se comprennent en Euros et TTC

* Jugendgetränk (boisson sans alcool à prix bas pour mineurs selon la réglementation autrichienne)

La cuisine viennoise classique

traditionnelle et locale

ENTRÉES

Bouillon de bœuf aux Leberknödel (boulettes à base de foie) ou aux Kräuterrittaten (émincés de crêpes aux herbes)	4,60
Veloutée d'asperges au cerfeuil avec du pain noir grillé	5,90
Aspic de bœuf avec de l'huile et du vinaigre	9,60
Flan au fromage blanc et au citron avec de l'ail sauvage et du caviar d'omble chevalier	12,20

PLATS PRINCIPAUX

Le plat du jour MAK (à midi)	6,40
Grand goulache de bœuf avec Semmelknödel (boulette à base de pain)	14,50
Escalope viennoise de veau avec salade de pommes de terre et de mâche	17,80
Bifteck aux oignons avec pommes de terre sautées et cornichon à la moutarde	19,50
Pâtes aux choux légèrement caramélisées, avec salade verte	8,80
Flanet de bœuf avec pommes de terre sautées, purée de pommes au raifort, sauce ciboulette et choux-raves confits	19,80
Steak haché de veau avec purée de pommes de terre	12,60

DESSERTS

Schmarren (crêpe brouillée) aux noix, servi aux poires confites	8,90
Crème de yaourt de brebis aux fraises	7,80
Variations de Nougats (en boulette, en mousse et en glace)	8,90

Vins rouges (bouteille) 0,7l

Zweigelt 08, Umathum, Frauenkirchen, lac de Neusiedl	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	28,00
Mittelburgenland DAC Reserve Chevalier (BF) 07, Iby, Horitschon, Mittelburgenland	39,00
Leithaberg Rot (BF) 07, Toni Hartl, Peisernberg, lac de Neusiedl-région des collines	56,00
Pinst Noir Selection 08, Juris, Gols, lac de Neusiedl	24,00
St. Laurent Reserve 07, Auer, Tattendorf, région des thermes	49,00
Cabernet Sauvignon 06, Kroiss, Illmitz, Burgenland	45,00
Cabernet Sauvignon Tribun 07, Taferner, Göttlesbrunn, Carnuntum	52,00
Merlot 07, Birgit Braunstein, Purbach, lac de Neusiedl	28,00
Spätrot-Gebehuber Reserve Rot 07 (SL,PN), Gumpoldskirchen, région des thermes	27,00
Cabernet Merlot Reserve 07, Biegler, Gumpoldskirchen, région des thermes	28,00
Estoras Rot 07 (BF, W), Schloss Weingut Esterházy, Eisenstadt, lac de Neusiedl-région des collines	30,00
Pannobile 06 (FN und BF), Nittnaus, Gols, lac de Neusiedl	37,00
Cuvée Quattro 08 (FN,ME,W,BF), Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland	45,00
Vulcano 07 (BF,W, FN), Iglar, Deutschkreutz, Mittelburgenland	48,00
Arachon 07 (BF,ME,W, FN), T.FX.T., Horitschon, Mittelburgenland	49,00
Antares 07 Grand Reserve, Fabel, Vienne	68,00
Hallebühl 05 (FN,BF), Umathum, Frauenkirchen, lac de Neusiedl	79,00

Nos vins peuvent faire l'objet d'un changement de millésime

Vins rouges au verre 1/8l

« Spritzer » rouge (vin rouge à l'eau gazeuse)	3,10
Zweigelt 08, Amathum, Frauenkirchen, lac de Neusiedl	3,90
Blaufränkisch Vitikult 08, Joh. Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland	4,80
Pinot Noir Selection 08, Juris, Gols, lac de Neusiedl	4,10
Merlot 07, Birgit Braunstein, Purbach, lac de Neusiedl - région des collines	4,80
Cabernet Sauvignon 06, Kroiss, Illmitz, Mittelburgenland	7,60
Cabernet Merlot Reserve 07, Biegler, Gumpoldskirchen, région des thermes	4,80
Estoras Rot 07 (BF, W), Schloss Weingut Esterházy, Eisenstadt, lac de Neusiedl - région des collines	5,10
Pannobile 06 (AW und BF), Nittnaus, Gols, lac de Neusiedl	6,40

Vins de dessert au verre 1/16l

Beerenauslese (sélection de grains nobles) 08, Biegler, Gumpoldskirchen, région des thermes	4,90
---	------

Nos vins peuvent faire l'objet d'un changement de millésime

La cuisine viennoise moderne

Nouvellement interprétée et avec des produits provenant des pays de l'ancienne monarchie austro-hongroise

ENTRÉES

Salade de la saison avec tomates au four et Käsestangerl (pain au fromage)	8,60
Oeuf à la mayonnaise avec légumes et saumon fumé	9,70
Rôti de porc en saumure avec salade de pommes de terre aux cornichons et l'huile de graines de courge	10,60
Rond de gîte de noix en carpaccio, avec salade de roquette, Aromate et Peccato Aceto Balsamico (9 ans)	12,80

PLATS PRINCIPAUX

Erdäpfelnudeln (nouilles de pommes de terre) avec des épinards, des petits pois et du pesto de poivrons	12,90
Filet de poisson-chat et crevettes sur risotto d'ail sauvage et courgettes	19,80
Sandre en croûte de noix, avec légumes du printemps et beurre de carottes	19,80
Blanc de poulet au maïs provenant de la Styrie, aux lentilles et la purée de livèche	19,80
Foie de veau glacé aux asperges et pommes de terre nouvelles	21,20

DESSERTS / FROMAGES

Café Knickerbaker avec un petit gâteau aux noisettes	7,60
Crêpe au fromage blanc, servi avec compote de rhubarbe	8,60
Assiette de fromages de la saison (5 sortes)	11,60

Couvert corbeille de pain, beurre aux herbes et pâte à tartiner	2,80
---	------

Vins blancs au verre 1/8l

Notre vin de la maison Grüner Veltliner 08, Salomon-Undhof, Krems servi dans le « 1/8 Glas », verre design créé pour Österreicher im MAK © par Peter Noever 2005	2,90
« Spritzer » blanc (vin blanc à l'eau gazeuse)	3,10
Welschriesling 09, Skoff, Gamlitz, Styrie du sud	3,20
Wiener Gemischter Satz (cuvée assemblée avant fermentation) 09, Fahel, Vienne	3,40
Fierfandler 09, Biegler, Gumpoldskirchen, région des thermes	3,80
Rotgipfler Brindelbach 09, Biegler, Gumpoldskirchen, région des thermes	3,80
Gelber Muskateller Klassik 09, Strauß, Gamlitz, Styrie du sud	3,90
Grüner Veltliner Cult 09, Edlmoser, Vienne	3,60
Weinviertel DAC Terrasse Reipersperg 08, Ewald Gruber, Pöschitz	3,80
Riesling Wechselberg 08, Hans Topf, Strass, vallée de la Kamp	5,00
Riesling Smaragd Achleiten 08, Domäne Wachau, Dürnstein	5,90
Chardonnay 09, Mayer am Pfarrplatz, Vienne	3,80
Sauvignon Blanc Klassik 08, Sabathi, Leutschach, Styrie du sud	5,10

Nos vins peuvent faire l'objet d'un changement de millésime

Vins blancs (bouteille) 0,7l

Welschriesling 09, Skoff, Gamlitz, Styrie du sud	19,00
Gemischter Satz (cuvée assemblée avant fermentation) 09, Fahel, Vienne	20,00
Gelber Muskateller Klassik 09, Strauß, Gamlitz, Styrie du sud	23,00
Grüner Veltliner Cult 09, Edlmoser, Vienne	21,00
Weinviertel DAC Terrasse Reipersperg 08, Ewald Gruber, Pöschitz, 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 Solist 94 Klosterratz, Kirchmayer, Wachau	48,00
Grüner Veltliner Smaragd Atpoint 08, Hirtzberger, Spitz/Donau, Wachau	59,00
Riesling Hackenberg 08, Kroiss, Vienne	23,00
Riesling Kremser Kögl DAC 08, Salomon, Krems, vallée de la Kamp	29,00
Riesling Wechselberg 08, Hans Topf, Strass, vallée de la Kamp	30,00
Riesling Smaragd Achleiten 08, Domäne Wachau, Dürnstein	39,00
Riesling Smaragd Oberhauser 08, F.X. Pichler, Oberloiben, Wachau	69,00
Riesling Heiligenstein Lyra 02, Bründlmayer, Langenlois, vallée de la Kamp	75,00
Fierfandler 09, Biegler, Gumpoldskirchen, région des thermes	23,00
Rotgipfler Brindelbach 09, Biegler, Gumpoldskirchen, région des thermes	23,00
Rotgipfler Rodauner 08, Alphart, Traiskirchen, région des thermes	32,00
Chardonnay 09, Mayer am Pfarrplatz, Vienne	21,00
Morillon Steirische Klassik 08, Tement, Berghausen, Styrie du sud	31,00
Sauvignon Blanc Klassik 09, Sabathi, Leutschach, Styrie du sud	33,00
Sauvignon Blanc Hochgrasmitzberg 07, Polz, Spielfeld, Styrie du sud	56,00

Nos vins peuvent faire l'objet d'un changement de millésime