

Hot Beverages

Specially roasted by Julius Meinl

Espresso small	2,50
Espresso large	4,30
Brown small	2,60
Brown large	4,50
Melange	3,50
Cappuccino	3,50
Café Latte	4,20
Espresso extended	3,30
Espresso extended with milk	3,50
Sencha Grüner Tee	3,50
Earl Grey	3,50
Assam	3,50
Multi-Vitamin	3,50
Proibos Classic	3,50
Bio Vital Oase	3,50
Viennese Hot Chocolate with Cream	4,40
Viennese Hot Chocolate with Rum & Cream	5,40

ÖSTERREICHER GASTHAUS
IM MAK BAR

Opening hours

daily from 8.30 am until 1.00 am

Breakfast

daily from 8.30 am until 11.30 am

Kitchen

daily from 11.30 am until 15.00 pm
and from 18.00 pm until 23.00 pm

Reservations

daily from 10.00 am

Tel. +43-1-714 01 21

reservierung@oesterreicherimmak.at

Visit our Website 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.

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 ÖSTERREICHISCHE IM MAK Den „Kulinarischen Erbe Teller“ verliehen.

AMA Austria
Kuratorium Kulinarisches Erbe

Spirits

WODKA

Stolichnaya (40%)	4cl	8,50
Oval (24%)	4cl	9,60

RUM/TEQUILA

Cuervo Especial Tequila Gold	4cl	7,40
Havana	4cl	6,60
Bacardi	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

Spirits

DIGESTIF

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

G/N

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

PORTWINE/SHERRY

Fonseca B/N No. 27 Port	4cl	5,40
Niepoort Senior Tawny Port	4cl	4,80
Gonzales Bijan Tio Pepe Sherry	4cl	4,80



Österreicher im MAK

Dear guest,

A cordial welcome to our restaurant *Österreicher im MAK*! It is a great pleasure and honour for us to cook for you today. Viennese cuisine has a long-standing tradition, strongly influenced by the former crown lands of the Austro-Hungarian monarchy. Today it is one of the most famous cuisines worldwide.

As we feel strongly committed to this culinary tradition, our restaurant's philosophy is "*Viennese cuisine, based on traditional recipes*".

"*Viennese cuisine, based on traditional recipes*" - for me this means fresh local ingredients in combination with time-tested cooking methods to ensure outstanding quality.

All our dishes are prepared using regional and seasonal - sometimes rare - Austrian ingredients; this is guaranteed by our long-standing cooperation with the Committee for the Preservation of the Culinary Heritage of Austria.

In my opinion it's these "little things" that count and make true Viennese cuisine so unique - simply enjoy "*Viennese cuisine based on traditional recipes*".

Thank you for being my guest - and enjoy your meal!

Sincerely, Helmut Österreicher

P.S. I am also glad to offer you my "*Viennese Extra Schmankerl*" - typically Viennese delicacies offered nowhere else or rarely found in menus.

Aperitif

Gonzales Bijan Tio Pepe Sherry	4cl	4,80
Martini dry	4cl	4,80
Martini bianco	4cl	4,80
Martini rosso	4cl	4,80
LONG DRINKS		
Vodka Lemon	4cl	7,70
Vodka Orange	4cl	7,70
Gin Tonic	4cl	7,70
Campari Soda	4cl	5,90
Campari Orange with freshly squeezed orange juice	4cl	7,70
Aperol "Spritzer"	0,25l	4,50
Feinspritzer	0,25l	6,90
The favourite drink of Adolf Loos - made with champagne, wine and sparkling water		
NON ALCOHOLIC BEVERAGES		
Freshly squeezed orange juice	0,125l	3,20
Spiced tomato juice with celery	0,2l	4,10
SPARKLING BY THE GLAS		
Frizzante "Punkt Genau" from Ewald Gruber	0,1l	4,30
Österreichischer sparkling wine Rosé	0,1l	5,60
Muskateller Sekt from Steininger	0,1l	6,30
Champagne Mout & Chandon Brut	0,2l	25,00

Beer

Österreichischer Beer Potes Trüffel (house beer)	0,2l	2,70
Österreichischer Beer Potes Trüffel (house beer)	0,3l	3,50
Österreichischer Beer Potes Trüffel (house beer)	0,5l	4,30
Ottakringer Helles - Ottakringer (lager)	0,2l	2,70
Ottakringer Helles - Ottakringer (lager)	0,3l	3,50
Ottakringer Helles - Ottakringer (lager)	0,5l	4,30
Ottakringer Pur, Bio Beer	0,2l	2,70
Ottakringer Pur, Bio Beer	0,3l	3,50
Ottakringer Pur, Bio Beer	0,5l	4,30
Ottakringer Radler (beer with lemon lemonade)	0,5l	4,40
Innsbrunn Hefe Weisbier (wheat beer)	0,5l	4,40
Null Komma Josef non-alcoholic	0,5l	3,60

Schnapps 2cl

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

Bottled dessert wines 0,375l

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

Sparkling by bottles

Frizzante "Punkt Genau" from Ewald Gruber	0,7l	29,00
Österreicher sparkling wine Rosé	0,7l	37,00
Muskateller sparkling wine from Steininger	0,7l	44,00
Schlumberger Sparkling brut	0,7l	45,00
Champagne Proederer Brut, Reims	0,7l	86,00
Dom Perignon 2000, Reims	0,7l	275,00
Champagne Louis Proederer "Cristal 2002", Reims	0,7l	320,00

Subject to change of vintage

Non-alcoholic beverages

Vöslauer mineral water sparkling, still	0,33l	2,80
Vöslauer mineral water sparkling, still *	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
Apple juice Cox Orange, Obsthof Göthans	0,25l	3,20
Apple juice Cox Orange sparkling, Obsthof Göthans	0,25l	2,80
Apple juice Cox Orange sparkling, Obsthof Göthans	0,5l	5,60
Pear juice "Williams", Obsthof Göthans	0,25l	3,20
Pear juice "Williams" sparkling, Obsthof Göthans	0,25l	2,80
Pear juice "Williams" sparkling, Obsthof Göthans	0,5l	5,60
Pomegranate juice	0,25l	3,20
Pomegranate juice sparkling	0,25l	2,80
Pomegranate juice sparkling	0,5l	5,60
Pago Red currant, Apricot, Orange, Tomato	0,2l	3,20
Milk *	0,25l	1,10

All prices are in Euro, including taxes, tip excluded

* Jugendgetränk

Classical Viennese Cuisine

Based on traditional recipes!

APPETIZERS

Clear beef soup with liver dumpling	4,80
Parsley cream soup with trout	5,90
Beef in aspic marinated with cider vinegar and pumpkin seed oil	10,60

MAIN DISHES

MAK daily special (lunchtime)	7,20
Large beef goulash with bread dumpling	15,80
"Wiener Schnitzel" - breaded calf outlet served with potatoe salad and lamb's lettuce	18,80
"Zwiebelrostbraten" - beef minute-steak with onions and home fries (sautéed potatoes)	21,20
"Krautfleckerl" - small square pasta mixed with lightly caramelised cabbage, served with green salad	8,80
"Schulterschneitzel" - boiled beef with hash browns, apple horseradish, chives sauce and potted cabbage	19,90
Fine meat loaf made of minced veal with mashed potatoes	13,80

DESSERT

Walnut-pancakes with caramel and whipped cream	8,60
Poppy seed noodles with apple puree	7,60

All prices are in Euro, including taxes, tip excluded

Bottled red wines 0,7l

Aumann Classic Cuvée 09 (Aur, Bp. Me), Leopold Aumann, Thermenregion	24,00
Red Pitt 09 (Aur, Bf, Cs, Me), Pittnauer, Gols	34,00
Heideboden 08 (Aur, Bf, Pn, Me), Nitthaus, Gols	39,00
Maestro 08 (Bf, Cs, Me), Johann Heinrich, Deutschkreutz	49,00
Phoenix Cuvée 08 (Aur, Cs, Bf), J.&M. Reumann, Deutschkreutz	50,00
Phantom 08 (Bf, Me, Cs, Aur), Kirnbauer, Deutschkreutz	70,00
Solitaire 08 (Bf, Cf, Aur), 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, Weningner, 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

Subject to change of vinta

Red wines by the glass 1/8l

Red „Spritz“	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. Heinsich, 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), G. Aumann, Thermenregion	4,00
Red Pitt 09 (Fr, Sl, Cs, Me), Pittnauer, Gols	5,70

Dessertweine by the glass 1/16l

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

Subject to change of vintage

Modern Viennese Cuisine

Interpreted by Helmut Österreicher

APPETIZERS

Österreicher's seasonal salad with salsify	8,80
Mayonnaise egg with vegetables and smoked salmon	10,50
Fried quail with mountain lentils and topinambur with Picoraro Aceto Balsamico (9 years)	14,50

MAIN DISHES

Pasta with vegetables and Asmonte cheese	12,90
Filet of pike perch on rucola-risotto and stewed tomatoes	21,80
Filet of catfish with carrots, cream potatoes and gravy	21,80
Karbonadl (pork) with a mixture of roasted potatoes and artichokes	20,80
Duckling breast with green beans and "Laugenpudding"	23,80

DESSERT/CHEESE

Österreicher's seasonal assortment of cheese (5 types)	11,60
Chocolate-Panna Cotta with blackthorn, quince and rubinettes	8,60
Citrus-fruit salad with vanilla-semolina-dumplings	8,60

Cover-Bread basket with spread and spiced butter	3,00
--	------

Cover is mandatory in the seated restaurant area

White wines by the glass 1/8l

Our house white	
Grüner Veltliner 08, Salomon-Andhof, 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 Pörsnitzberg 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, Alphant, Thermenregion	5,30

Subject to change of vintage

Bottled white wines 0,7l

Grüner Veltliner Weinviertel DAC Classic 10, Hofbauer Schmidt, Hohenwarth	22,00
Grüner Veltliner Terrasse Reipersberg 09, 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, Alphant, 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 Sabathi, Leutschach	29,00
Welschriesling vom Pörsnitzberg 10, Tscheppe, Leutschach	26,00
Rosé de Pinot 10, Wieninger, Stammersdorf, Wien	25,00

Subject to change of vintage