



Liebe Gäste,

genießen Sie die urige Atmosphäre und lassen Sie sich von dem alten Heurigerspruch verleiten.

*A Glaserl mit an Henkerl und drin a guater Wein,  
daneb 'na süaßer Engel und net verheirat sein!  
Joseph Kaderka/Walter Berg*

Der Heurige entstand im 1784 unter Kaiser Joseph II durch eine Zirkularverordnung. In diesem Erlass erlaubte der Kaiser den Bauern seine selbst hergestellten Lebensmittel und Wein zu verkaufen.

Auslöser waren Wirte der Grafschaft Görz, welche sich von Ihrem Grafen Delmetri nicht mehrzwingen lassen wollten ausschließlich seinen Wein auszuschenken.

Was viele nicht wissen ist, dass durch die Heurigenkultur sich viele Wiener Winzer der ausdehnenden Großstadt widersetzen konnten und Wien heute nicht nur Millionenstadt, sondern auch ein fast 700 Hektar großes Weinanbaugebiet ist. Der kleinste Weingarten in Wien befindet sich wenig beachtet auf dem Schwarzenbergplatz, gleich bei uns um die Ecke.

In diesem Sinne setzen wir vor allem auf regionale landwirtschaftliche Produkte z.B. die der

GenussRegion Österreich. Zu dieser gehört auch das Wiener Gemüse. Wien hat mehr Sonnentage als die Niederlande, die als Gemüseland bekannt sind. Der Neusiedlersee wirkt als riesiger Wärmespeicher, der fast mediterranes Klima schafft.

Die Sonnenregion Ostösterreich ist eines der besten Gemüseanbaugebiete Europas.

Nicht so trocken und heiß wie im Süden, nicht so kalt wie im Norden - einfach richtig.



**SCHMANKERL:**

<b>Österreichische Aufstrichvariation mit Schwarzbrot (a,c,g,l,o)</b> <i>Liptauer / Eiaufstrich / Grammelaufstrich / Austrian spreads variation with black bread Spicy cheese spread / egg spread / Grammel spread</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Kaltes Brettl (a,c,g,l,m,o)</b> <i>Jausenspeck / Rauchschinken / Kümmelbraten / Cabanossi / Dürre Kranz / Blutwurst / Zwiebel / Senf / Kren / Schwarzbrot Platter of cold cuts bacon snack / smoked ham / Caraway roasts / cabanossi / Dürre Kranz/ black pudding / onion / mustard / horseradish / black bread</i>	<b>15,20 €</b>
<b>Büffelmozzarella mit Strauchtomaten (a,c,g,o)</b> <i>Rucola / Olivenöl / Oliven-Crostini Buffalo mozzarella with tomatoes rocket salad / olive oil / Olive crostini</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Österreichisches Käse Brettl (g,l,o)</b> <i>Bergkäse / Klostertaler / Weinkäse / Mostkäse / Feigensenf Austrian cheese selection on a wood trunk Bergkäse / Klostertaler / Weinkäse / Mostkäse / Fig-mustard</i>	<b>12,50 €</b>

All prices in euros VAT



**SALATE:**

<b>Großer gemischter Salat mit Käse (a,g,l,m,o)</b>	<b>8,50 €</b>
Tomaten / Gurken / Paprika / Mais / Oliven / Karotten / Schafskäse	
<b>Large mixed salad with cheese</b>	
tomato / cucumber / bellpeper / corn / olives / carrots / feta cheese	
<b>Caesar Salat (a,c,d,g,l,m,o)</b>	<b>8,50 €</b>
Romanasalat / Caesardressing / Grana / Croutons	
<b>Caesar Salad</b>	
Romanasalat / Caesardressing / Grana / Croutons	
<b>Caesar Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen (a,c,d,g,l,m,o)</b>	<b>12,00 €</b>
Romanasalat / Caesardressing / Grana / Croutons	
<b>Caesar Salad with fried chicken breast strips</b>	
Romanasalat / Caesardressing / Grana / Croutons	
<b>Wiener Backhendlsalat (a,c,g,m,o)</b>	<b>12,50 €</b>
Gebackene Hähnchenbruststreifen / Kartoffelsalat / rote Zwiebeln /	
Radieschen / Vogerlsalat	
<b>Viennese fried chicken salad</b>	
fried filet strips / potato salad / red onions / radish / Lamb`s lettuce	

All prices in euros VAT

# Heuriger Am Belvedere

## SUPPEN:

<b>Rindsuppe mit Frittaten (a,c,g,l,o)</b> Wurzelgemüse / Schnittlauch <b>Beef soup with strips of pancake</b> Root vegetables / chive	6,20€
<b>Tomatencremesuppe (g,h,o)</b> Obershaube Basilikumpesto <b>Cream soup of tomatoes</b> whipped cream with Basil pesto	6,20€
<b>Kartoffelcremesuppe (g,l,o)</b> Speck / Majoran <b>Potato cream soup</b> Bacon / marjoram	6,20 €
<b>Tagessuppe (a,c,g,l,o)</b> Fragen sie Ihren Kellner <b>Soup of the day</b> Ask your waiter	6,20 €

All prices in euros VAT



### HAUPTSPEISEN:

#### Vegetarisch:

**Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a,c,g,o)** 11,50 €  
Spätzle / Käse / grüner Salat / Wiener Dressing  
**Cheese dumplings with roasted onion**  
Dumplings / cheese / green salad / Viennese dressing

**Kärntner Kasnudeln (a,c,g)** 11,50 €  
Kirschtomaten / Nussbutter / Schnittlauch  
**Kärntner cheese pasta**  
Cherry tomatoes / Nut butter / chive

#### Fisch:

**Ganze Forelle vom Grill mit kleinem Beilagensalat(a,d,g,l,m,o)** 14,90 €  
Ofenkartoffel / hausgemachte Sour Creme / Beilagensalat  
**Whole trout from the grill with a small mixed salad**  
Baked potato / homemade sour cream / small mixed salad

**Lachsfilet mit Balsamico-Glasur (a,d,g,l,m,o)** 17,80 €  
Pikanter Reis / Gemüse  
**Salmon fillet with balsamic glaze**  
Spicy rice / vegetables

All prices in euros VAT



### Fleisch:

<b>Wiener Saftgulasch</b> (a,c,g,l,o) Rindfleisch/Butternockerl / Sauerrahm <b>Veal goulash</b> Beef/Butter dumplings / sour cream	<b>16,50 €</b>
<b>Tafelspitz</b> (a,c,g,l,o) Rahmspinat / Röstkartoffeln / Apfelkren / Schnittlauchsauce <b>Prime boiled beef</b> creamy spinach / fried grated potatoes / apple horseradish / chives sauce	<b>24,00 €</b>
<b>Wiener Kalbsschnitzel</b> (a,c,g) Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren / Zitrone <b>Wiener beef cutlet</b> Parsley potatoes / cranberries/ lemon	<b>19,00 €</b>
<b>Schweinsfilet Pfanderl</b> (a,c,g,l,o) Champignonrahm / Serviettenknödel <b>Pork fillet</b> Creamy mushroom / bread dumpling	<b>15,20 €</b>
<b>Rinderbeiried</b> (g,l,o) Rotweinjus / Prinzessinbohnen im Speckmantel / Kartoffelgratin <b>Beef steak</b> Red wine sauce / bush beans wrapped in bacon /potatoegratin	<b>24,00 €</b>

All prices in euros VAT

# Heuriger Am Belvedere

**Spareribs mit Pommes Frites und Beilagen Salat (a,g,f,m,o)** 20,80 €  
*Spareribs / Pommes frites / kleiner gemischter Salat*  
**Spareribs with French fries and small salad**  
*Spareribs / French fries / small mixed salad*

## Beilagen:

**Kleiner Beilagensalat (a,g,l,m,o)** 6,00 €  
*Tomaten / Gurken / Paprika / Mais / Karotten*  
**Small Side dishes salad**  
*tomatos / cucumber / bellpepper / corn / carrots*

**Kleiner Kartoffelsalat (c,g,l,o)** 6,00 €  
*Vogelssalat / Kernöl*  
**Small Potatoe salad**  
*Lamb´s lettuce / Pumpkin seed oil*

**Kleiner Krautsalat (o)** 6,00 €  
*Kohl / Kümmel / Karotten*  
**Small Cabbage salad**  
*Cabbage / Cumin / Carrot*

All prices in euros VAT



**DESSERT:**

<b><i>Hausgemachter Apfelstrudel (a,c,g,o)</i></b>	<b>5,20 €</b>
<i>Schlagobers / Vanilleeis</i>	
<b><i>Homemade apple strudel</i></b>	
<i>whipped cream / vanilla ice cream</i>	
<b><i>„Mohr“ im Hemd (a,c,g,o)</i></b>	<b>5,20 €</b>
<i>warme Schokoladensauce / Schlagobers mit Eierlikör</i>	
<b><i>„Mohr im Hemd“ / Chocolate sponge cake</i></b>	
<i>warm chocolate sauce / whipped cream / with egg liqueur</i>	
<b><i>Crème Brulée (a,c,g,o)</i></b>	<b>5,20 €</b>
<i>Kürbiskerne</i>	
<b><i>Crème Brulée</i></b>	
<i>pumpkinseeds</i>	
<b><i>Kaiserschmarrn (a,c,g,o)</i></b>	<b>6,50 €</b>
<i>Zwetschkenrösster</i>	
<b><i>Kaiserschmarrn</i></b>	
<i>stewed plums</i>	

All prices in euros VAT





### Heißgetränke - Hot beverages

#### Kaffee - Coffee

<i>Espresso, Single espresso</i>	<b>2,70 €</b>
<i>Macchiato, Single espresso and Milk foam</i>	<b>2,70 €</b>
<i>Doppelter Espresso, Double espresso</i>	<b>3,90 €</b>
<i>Kleiner Brauner, Espresso with milk</i>	<b>2,70 €</b>
<i>Großer Brauner, Double espresso with milk</i>	<b>3,90 €</b>
<i>Melange, Austrian Cappuccino</i>	<b>3,70 €</b>
<i>Cappuccino</i>	<b>3,70 €</b>
<i>Latte Macchiato</i>	<b>3,90 €</b>

*Alle Kaffeeprodukte erhalten Sie auch koffeinfrei.  
All coffee products are available caffeine free.*

#### Heiße Schokolade - Hot chocolate

<i>Heiße Schokolade, Hot chocolate</i>	<b>3,50 €</b>
<i>Heiße Schokolade mit Rum, Hot Chocolate with rum and whipped cream</i>	<b>7,60 €</b>
<i>Portion Schlagobers, Whipped cream</i>	<b>0,50 €</b>

#### Tee - Tea

<i>Hornig Tee, Hornig tea</i>	<b>3,50 €</b>
-------------------------------	---------------

*Unsere Mitarbeiter werden Sie gerne über die Auswahl informieren  
Our staff will be happy to inform you about the selection*

All prices in euros VAT



# Heuriger Am Belvedere



## Weine des Monats/ Wines of the month

### Weißwein - White wine

#### **Sauvignon Blanc Kroiss**

1/8l

0,75l

5,10 €

30,00 €

Weingut Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee

**Der Sauvignon Blanc besticht durch seinen Duft nach Stachelbeeren, weißen Johannisbeeren und Holunderblüten. Er ist präzise am Gaumen mit intensiver Aromatik.**

*The impression of Sauvignon Blanc comes from the smell of gooseberries, white currants and elderflowers. The intense aroma is precise in the mouth.*

#### **Riesling Ried Reisenberg 2015**

6,10 €

36,00 €

Weingut Lenikus, Wien

**Der Wein sticht mit seinem strahlenden Gelbgold hervor, am Gaumen ist er saftig mit schöner reifer Fruchtnote, in der Nase spürt man feine Aromenanklänge von Frühlingsblumen.**

*The wine sticks out through a bright yellow gold. It is juicy on the plate with a nice ripe fruit note, in the nose you can sense the fine aromas of spring flowers.*

### Rotwein - Red wine

#### **Cuvée BIG JOHN,**

7,90 €

47,00 €

Weingut Johann Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee

**Cuvée aus Zweigelt, Cabernet und Pinot noir, dunkle Frucht, kernige Säure und engmaschiges Tannin wirken bestimmend in einem drahtigen pulsierenden Körper**

*Cuvée of Zweigelt, Cabernet und Pinot noir dark fruit, pithy acidity and narrow-magical tannins have a decisive effect on an active vibrating body.*

All prices in euros VAT



Bier - Beer

	<i>Vom Fass / Draft beer</i>	
<i>Wiener Original, Vienna Blond beer</i>	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,50 €
<i>Gold Fassl Pils, Pils beer</i>	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,50 €
<i>Gold Fassl Zwickl Rot, Wheat beer "Red"</i>	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,90 €
<i>Paulaner Hefe-Weißbier, Yeast white beer</i>	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,90 €

	<i>Flasche/Bottle</i>	
<i>Goldfassl Dunkles, Wheat beer Dark</i>	0,5 l	6,00 €
<i>Budweiser</i>	0,33 l	4,50 €

Alkoholfrei / Non alcoholic beer

<i>Null Komma Josef</i>	0,33 l	4,20 €
-------------------------	--------	--------

All prices in euros VAT



### Weinkarte - Wine list

#### Weißweine - White wine

<b>Gelber Muskateller</b> Weingut Hagn, Mailberg-Weinviertel	1/8l 6,20 €	0,75l 36,00 €
<b>Wiener Gemischter Satz DAC</b> Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien	6,50 €	38,00 €
<b>Grüner Veltliner</b> Stift Klosterneuburg, NÖ	5,30 €	31,00 €
<b>Traminer Spätlese</b> Weingut Triebaumer, Rust, Neusiedlersee	5,10 €	30,00 €
<b>Sauvignon Blanc</b> Weingut Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee	5,10 €	30,00 €
<b>Chardonnay</b> Weingut Hindler, Schrattenthal-Weinviertel	5,50 €	32,00 €

All prices in euros VAT



*Heuriger  
Am Belvedere*

<b><u>Roséwein - Rose</u></b>	<b>1/8 l</b>	<b>0,75 l</b>
<b>Zweigelt rosé</b> Weingut Burger, Ottenthal	<b>4,30 €</b>	<b>25,00 €</b>
<b><u>Rotwein - Red wine</u></b>		
<b>Blauer Zweigelt</b> Weingut Hagn Mailberg - Weinviertel	<b>5,00 €</b>	<b>30,00 €</b>
<b>Blaufränkisch</b> Weingut Paul Kerschbaum Hotitschon - Mittelburgenland	<b>6,30 €</b>	<b>36,00 €</b>
<b>Pinot noir</b> Weingut Markowitsch Carnuntum, NÖ	<b>7,5 €</b>	<b>44,00 €</b>
<b>Cuvée Reserve „Big John“</b> Weingut Johann Scheiblhofer Andau, Neusiedlersee	<b>7,90 €</b>	<b>47,00 €</b>

All prices in euros VAT



Alkoholfrei getränke - Soft drinks

<i>Coca-Cola - Coca-Cola / Coke Zero / Coca-Cola light</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Römerquelle - still/ prickelnd // still/ sparkling</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Schweppes - Bitter Lemon / Ginger Ale</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Alle - Tonic Water,</i>	<i>Fl.</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Red Bull Energy drink - Red Bull / Red Bull Sugarfree</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Fuze Tea Zitrone/Pfirsich - Ice tea Peach / Lemon</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Fanta Orange - Fanta orange</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Almdudler - herbal soft drink</i>	<i>0,35l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Orangensaft frisch gepresst - Fresh squeezed orange juice</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,90 €</i>
<u><i>Rauch Fruchtsäfte - Rauch fruit juice</i></u>	<i>0,2l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Unsere Sorten - Our choice:</i>		
<i>Apfel Naturtrüb / Apple turbid by nature</i>		
<i>Johannisbeere / Black Currant</i>		
<i>Marille Bio / Apricot organic</i>		
<i>Birne Naturtrüb / Pears turbid by nature</i>		















All prices in euros VAT

## Allergeninformation Allergens information

gemäß Codex Empfehlung  
as per Codex recommendations

Produkte / Zutaten, die mit einem der folgenden Buchstaben gekennzeichnet sind, enthalten Allergene Zutaten.

Products / ingredients marked with one of the following letters contain allergenic ingredients.

(a)		Glutenhaltiges Getreide <i>Cereals containing gluten</i>	(h)		Schalenfrüchte <i>Nuts</i>
(b)		Krebstiere <i>Crustaceans</i>	(l)		Sellerie <i>Celery</i>
(c)		Ei <i>Eggs</i>	(m)		Senf <i>Mustard</i>
(d)		Fisch <i>Fish</i>	(n)		Sesam <i>Sesame</i>
(e)		Erdnuss <i>Peanuts</i>	(o)		Sulfite <i>Sulphur dioxide and sulphites</i>
(f)		Soja <i>Soy</i>	(p)		Lupinen <i>Lupin</i>
(g)		Milch / Laktose <i>Milk</i>	(r)		Weichtiere <i>Molluscs</i>
(1)	Enthält eine Phenylalaninquelle <i>Contains a source of phenylalanine</i>		(2)	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken <i>Excessive consumption may produce laxative effects</i>	

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche und Restaurant verwendet werden.

*Despite the careful preparation of our dishes and drinks alternate substances used in the production process in the kitchen and restaurant may be included in addition to the labeled ingredients.*



# Heuriger Am Belvedere



## Winter Karte

### Winter menü

#### Vorspeise/ Suppe - Starter/ Soup

**Geräucherte Gänsebrust mit Apfel-Quitten-Chutney, Vogerlsalat** 11 €

**Himbeerdressing und gebräunter Brioche** (a, c, g, l, o)

Smoked goose breast with apple-quince-chutney, bird lettuce,  
raspberry dressing and brioche

**Apfel - Sellerie - Suppe** (c, g, l, o) 6 €

Apple - Celery - Soup

#### Hauptspeise - Main course

**Gebratene Entenbrust mit Portweinjus, Apfelrotkohl, Serviettenknödel,** 22 €

**und gefüllten Bratapfel** (a, c, g, h, l, o)

Roasted duck breast with port wine jus, red cabbage, dumplings  
and stuffed baked apple

**Tortellini mit Kürbis gefüllt, durch Butter gezogen, mit frisch geriebenen** 12 €

**Grana und gehackter Petersilie** (a, c, g, l, o)

Tortellini stuffed with pumpkin, butter, freshly grated Grana  
and chopped parsley

#### Dessert / Dessert

**Warmer Schokoladen Brownie mit Birnen, Karamellisierten Walnüssen**

**und Vanilleeis** (a, c, g, h) 5 €

Warm chocolate brownie with pear, caramelized walnuts and vanilla ice





# Heuriger Am Belvedere

<b>Wassermelonensalat mit Feta (X,X,X,X)</b> Gurke ! Jungzwiebel ! Minze <b>Watermelonsalad with Feta</b> cucumber ! spring onions ! mint	<b>9,00 €</b>
<b>Crispy Chicken(X,X,X,X)</b> Cole Slaw ! Buffalo Wing Sauce ! Kräuterbaguette <b>Crispy Chicken</b> Cole Slaw ! Buffalo Wing Sauce ! herb baguette	<b>17,50 €</b>
<b>Asiatisch mariniertes Butterfischsteak(X,X,X,X)</b> Reis ! Jungzwiebel ! Pak Choi ! Zuckererbsenschoten <b>Asiatisch mariniertes Butterfischsteak</b> rice ! spring onions ! Pak choi ! sugar pea pods	<b>19,30 €</b>
<b>Chicken Burger im Bríoche Bun(X,X,X,X)</b> Sweet Potatoe Frise ! Ruccola ! Mariniertes Ingwer ! Gurke ! Tomate <b>Chicken Burger im Bríoche Bun</b> Sweet Potatoe Frise ! rocket salad ! marinated ginger ! cucumber ! tomato	<b>13,30 €</b>
<b>Pad Thai Goong mit Reismudeln und Garnelenspieß(X,X,X,X)</b> Karrote ! Mungobohnensprossen ! Jungzwiebel <b>Pad Thai Goong with Rice Noodles and a Prawn Spit</b> carrot ! mung bean sprouts ! spring onions	<b>19,70 €</b>
<b>Limetentarte(X,X,X,X)</b> Walnusseis <b>Limetarte</b> walnut Ice creame	<b>5,00 €</b>



*Lindners Big „ L “*

*Helles Gelbgrün, spiegelt nicht nur die Farbe dieses grünen Veltliners dar.  
Sondern auch den Daumen unsere Lehrlinge aus dem Jahr 2016.*

*Die sich aufgemacht haben in das Weingut Lenikus,  
um der Weinlese in diesem Wiener Traditionsbetriebes beizuwohnen.*

*Der Big „ L “ zeichnet sich durch seinen  
zarten frischen Geschmack nach Apfel,  
seinen Nuancen von Quitten.*

*Gekennzeichnet durch seinen mittleren Körper, im  
ausgewogenem harmonischen Stil.*

*Durch seine feine Fruchtsüße gepaart mit dem lebendigen Säurebogen,  
ist er sehr vielseitig einsetzbar.*

*Lindner Hotels Big „ L “*

*Weingut Lenikus, Wien*

*1/8l            4,80 €*

*0,75l           25,00 €*

# Heuriger Am Belvedere

<b>Kürbis im Speckmantel auf Vogelsalat (M)</b> Orangen- Honigmarinade / Senfsauce <i>pumpkin wrapped up with bacon with lamb`s lettuce</i> orange- honeymarinade / mustard sauce	<b>7,80 €</b>
<b>gebratene Entenbrust (A, C, G, O)</b> Rotkraut / Pilz- Kartoffelstrudel <i>roasted duck breast</i> red cabbage / mushroom- potato strudel	<b>22,00 €</b>
<b>Rote Bete Zander (C, D, G)</b> gegrillter Fenchel / Kartoffelratin <i>beetroot pikeperch</i> grilled fennel / potato gratin	<b>17,50 €</b>
<b>Kürbis- Tortelli (A, C, G)</b> gebratene Kräuterseitlinge <i>pumpkin- tortelli</i> sauteed king oyster mushrooms	<b>12,00 €</b>
<b>Schokoladen- Maronenmousse (G,O)</b> Orangenkompott <i>chocolate- chestnut mousse</i>	<b>7,50 €</b>