

WILDKARTE & Gansl

„Martini“ Gansl mit Rotkraut und Erdäpfelknödel

€ 18,50

Vorspeisen

Variation vom Hirsch

Carpaccio | Rohschinken | rosa gebratenes Rückenfilet
Waldorfsalat | Sauce Cumberland | Kumquats

€ 16,50

Geräucherte Wildentenbrust

Orangensalat | Frisée | Granatapfelkerne | Erbsenkresse

€ 14,50

Suppe

Maroniamtsuppe

Speckpflaumen

€ 7,00

Hauptspeisen

Rosa gebratener Hirschrücken

Kirschsauce | Selleriepüree | Broccoli

€ 24,50

Rehragout

Serviettenknödel | Rahmpilze | Moosbeeren

€ 22,50

Wildschweinschnitzel

Haselnusskruste | Kohlsprossen | Kroketten

€ 18,50

Desserts

Brotpudding

Zimtsauce | Traubenragout

€ 7,50

Mohntörtchen

Kürbis | Preiselbeeren

€ 8,90

Empfehlungen unseres Küchenchefs

VORSPEISEN

Octopus gegrillt ^{D,O,R} Rucolasalat Kirschlorbeer Oliven	€ 14,00
Tatar vom Lachsfilet ^{A,C,D,G,M} auf Erdäpfelpuffer	€ 12,50
Trilogie von der Garnele am Spieß ^{A,B,C,M} gegrillt frittiert Tempura	€ 15,00
Fritto Misto ^{A,C,D,M,O} Calamari Garnele Ährenfische Cocktailsauce	€ 16,00

SUPPEN

Bouiabaisse à la Praterzauber ^{A,B,D,H,L,M,O} Knoblauchbaguette	€ 25,00
Kürbiscremesuppe ^{B,G,L} Flusskrebsfleisch	€ 6,00

HAUPTSPEISEN

Fisch & Chips ^{A,C,G,M} Meerbarbe und Kabeljau im Backteig hausgemachte Kartoffelchips	€ 16,00
Thunfischsteak in der Sesamkruste ^{A,C,D,G,M,N} Urkarottenpüree Pak Choi	€ 25,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet ^{G,L,M} Rosmarinkartoffel mediterranes Gemüse	€ 24,00
Miesmuscheln ^{A,L,R} Weisweinfond Knoblauchbaguette	€ 17,00
Gegrillte Steingarnelen auf Safranrisotto ^{G,B,L,M}	€ 24,50

VORSPEISEN & SALATE

Caesar Salad ^{A,C,D,G,M,O}	€ 10,50
mit gegrillten Steingarnelen	€ 18,50
mit gegrillten Hühnerstreifen	€ 13,50
Steirischer Backhendlsalat ^{A,C}	€ 12,50
Blattsalate Tomate Gurke Kernöl Kürbiskerne	
Tafelspitzsuzl ^{A,O,M}	€ 9,00
Käferbohnen rote Zwiebel Gebäck	
Gegrillter Ziegenkäse auf buntem Blattsalat ^{G,O}	€ 12,00
Früchte der Saison karamellierte Birne Walnüsse	
Gebratener Tofu (vegan) ^{A,O}	€ 11,50
Couscous Karotte Ananas	

SUPPEN

Kräftige Rinderbouillon mit Wurzelgemüse und Schnittlauch ^{A,C,L,G}	€ 5,00
mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel	
Wiener Erdäpfelsuppe ^{G,L,O}	€ 6,50
Wurzelspeck Pilze	
Gelbe Paprika-Kokossuppe (vegan) ^{A,L,M}	€ 6,50
Falafel	

WIENER SCHMANKERLN

Geschmorte Ochsenbackerl ^{G,L,O} Schalotten Sauce Wurzelgemüse Erdäpfelpüree	€ 18,00
Kalbsrahmbeuschel ^{A,D,C,G,L,O} gebratene Serviettenknödel	€ 14,50
Wiener Tafelspitz ^{G,L,M} gekochtes Rindfleisch gestürzte Erdäpfel Cremespinat Apfelkren Schnittlauchsauce	€ 18,50
Original Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,C,M} Erdäpfel–Vogersalat Zitrone Preiselbeeren	€ 19,00
Ausgelöstes Wiener Backhendl ^{A,C,M} Erdäpfel–Vogersalat Zitrone	€ 15,50
Wiener Fiaker Gulasch ^{A,C,O} Spiegelei Mini-Sacherwürstl Essiggurkerl Gebäck	€ 16,00
Zwiebelrostbraten ^{A,G,L,M} Bratkartoffel Speckfisolen Salzgurke	€ 18,50

FISCHGERICHTE

Gebratenes Lachsfilet „Esterhazy“ ^{A,D,G,L,M,O} Krensauce Petersilienerdäpfel	€ 19,50
Gebratenes Zanderfilet ^{A,D,G,L,M,O} Blattspinat Kürbisrisotto	€ 19,50

VOM GRILL & STEAKS

Praterzauber - Duett ^{G,L,O} Angus Rinderfilet I Gänseleber Erdäpfelüree I karamellierte Pfeffer-Ananas	€ 26,00
Surf & Turf ^{A,B,G,L,M,O} 180 g Filetsteak I halbe Languste Marktgemüse I Pariser Erdäpfel I Petersilien-Knoblauchöl	€ 35,00
Surf & Turf – Das Besondere für 2 Personen ^{A,B,G,L,M,O} 200 g Rinderfilet I Maishuhnbrust Supreme I Languste Jakobsmuscheln I Marktgemüse I Pariser Erdäpfel I Petersilien-Knoblauchöl	€ 69,00
Prater Burger ^{A,C,G,M,L} 180 g Rindfleisch Patty I Zwiebelconfit I Cole-Slaw Ochsenherztomate I Steakhouse-Pommes	€ 14,00

STEAKS

Bitte wählen Sie Beilagen und Saucen aus der Karte

Rinderfilet Steak

180 g - € 22,00
250 g - € 29,00
350 g - € 39,00

Ribeye Steak

zart gereifte Hochrippe, ohne Knochen, besonders saftig

300 g - € 26,00
400 g - € 32,00

GUSTOSTÜCKE AUS UNSEREM FLEISCH - HUMIDOR

Dry Aged Beef

Porterhouse Steak von 800 bis 1200 g	100 g - € 10,00
T-Bone Steak von 600 bis 1000 g	100 g - € 10,00
Rump Steak von 200 bis 600 g	100 g - € 10,00
Ribeye Steak am Knochen von 600 bis 1000 g	100 g - € 10,00

Gerne bieten wir Ihnen auch Rindfleisch von internationalen Produzenten.
Bitte erfragen Sie Verfügbarkeiten und alle Details dazu bei Ihrem Kellner.

HAUSGEMACHTE DIPS & SAUCEN

Aufgeschlagene Kräuter-Knoblauchbutter ^G	€ 2,50
Rinderjus ^{L,O}	€ 3,50
Pfeffersauce ^{G,L,O}	€ 3,50
Barbecue Sauce ^{M,L}	€ 2,50
Sour Cream Dip ^{C,G}	€ 2,50

BEILAGEN

Avocado gefüllt mit Tomaten-Salsa	€ 5,50
Buntes Grillgemüse	€ 4,50
Speck-Fisolen ^G	€ 3,50
Ofenkartoffel mit Crème Fraîche und Schnittlauch ^G	€ 5,00
Steakhouse Pommes	€ 3,50
Süßkartoffel Pommes	€ 4,00

BEILAGENSALATE

Gurkenrahmsalat ^{G,O}	€ 4,50
Tomatensalat mit Jungzwiebel ^O	€ 4,50
Erdäpfel-Vogerlsalat ^{L,M,O}	€ 4,50
Bunter Blattsalat ^O	€ 4,50
Gemischter Salat ^O	€ 4,50
Krautsalat mit Speck ^O	€ 4,50

VEGETARISCH & VEGAN

Schwammerlgulasch ^{A,C,G,O} gebratene Serviettenknödel	€ 12,00
Geröstete Knödel mit Ei Blattsalat	€ 9,00
Karamellierte Krautfleckerl (vegan) ^{A,O} Blattsalat	€ 9,00
Kürbisravioli (vegan) ^A getrocknete Paradeiser Rucola	€ 12,50
Gegrillte Melanzani (vegan) ^O Linsenragout Rotkraut-Friséesalat	€ 12,00

SÜSSER ABSCHLUSS

Espresso Praterzauber ^{C,G,H,O} Kaffee nach Wahl Crème Brûlée Praline Früchteragout	€ 9,50
Dreierlei von der Schokolade ^{A,C,G,H,O} Mango rosa Pfeffer	€ 9,50
Duett vom Topfenknödel ^{A,C,G,H,O} Zwetschkenröster	€ 9,50
Palatschinken (2 Stück) ^{A,C,G} Marillenmarmelade aus der Wachau ^O	€ 5,00
Nougat ^H	€ 6,00
Vanilleeis und Schokolade ^{C,G}	€ 6,00
Kaiserschmarrn ^{A,C,G} Zwetschkenröster	€ 9,00

GETRÄNKEKARTE

WEIN **0,125 l**

Grüner Veltliner Löss 2020, Schloss Gobelsburg, Kamptal	€ 4,00
Wiener Gemischter Satz DAC 2020, Christ, Wien	€ 4,40
Gelber Muskateller DAC 2020, Skoff Original, Südsteiermark	€ 4,70
Wiener Rosé Antoinette 2020, Fuhrgassl-Huber, Wien	€ 4,10
Zweigelt Bisamberg 2017, Christ, Wien	€ 4,30
Blaufränkisch 2017, Höpler, Leithaberg	€ 4,30
Oxhoft [BF/ZW/CS] 2015, Birgit Braunstein, Leithaberg	€ 6,20

Weißer Spritzer	0,25l	0,5l	€ 2,70l	€ 5,40
Roter Spritzer	0,25l	0,5l	€ 2,70l	€ 5,40
Aperol Spritz mit Prosecco				€ 6,90
Aperol Spritz mit Wein				€ 5,90
Hugo mit Prosecco				€ 6,90
Hugo mit Weißwein				€ 5,90

SCHAUMWEIN

CHAMPAGNER DES HAUSES

Chanoine Frères 1730 - Réserve privée - Brut	0,1l	€ 8,10l	0,75l	€ 68,00
Chanoine Frères 1730 - Réserve privée - Brut Rosé	0,1l	€ 8,10l	0,75l	€ 68,00
Zonin Cuvée 1821 - Prosecco Spumante - Doc Brut			0,1l	€ 3,70
Graf Hardegg - Große Reserve – Brut Rosé			0,1l	€ 6,70

BIER

	0,2l	0,3l	0,5l
Gösser Helles	€ 1,90	€ 2,90	€ 4,60
Kaiser Doppelmalz	€ 1,90	€ 2,90	€ 4,80
Schwechater Zwickl	€ 2,00	€ 3,00	€ 5,00
Reininghaus Pils	€ 1,90	€ 2,90	€ 4,80
Weihenstephan hefetrüb		0,5l Fl.	€ 4,90
Gösser Naturradler Zirone		0,5l Fl.	€ 4,50
Gösser Natur alkoholfrei		0,5l Fl.	€ 4,30

KAFFEE

Kleiner Brauner	€ 2,30
Großer Brauner	€ 3,60
Kleiner Espresso	€ 2,30
Großer Espresso	€ 3,60
Verlängerter	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,20
Melange	€ 3,20
Café Latte	€ 3,60
Heiße Schokolade	€ 2,90
Heiße Schokolade mit Schlagobers	€ 3,20

TEESELEKTION VON RONNEFELDT

Kanne 0,4l € 4,50

Früchtetee: Sweet Berries

Kräutertee: Rooibos Cream Orange | Fruity Camomile | Refreshing Mint | Bergkräuter

Grüner Blatt-Tee: Morgentau | Green Dragon

Schwarzer Blatt-Tee: Assam Bari Irish Breakfast | Darjeeling Summer Gold | Earl Grey

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Soda	0,25l	0,5l	€ 1,00	€ 1,80
Soda Zitron	0,25l	0,5l	€ 1,30	€ 2,10
Gasteiner still / prickelnd	0,33l	0,75l	€ 2,80	€ 5,20
S.Pellegrino		0,75l		€ 6,40
Pago Apfelsaft naturtrüb	0,25l	0,5l	€ 2,80l	€ 5,20
Pago Apfelsaft naturtrüb mit Wasser	0,25l	0,5l	€ 1,70l	€ 3,20
Pago Apfelsaft naturtrüb mit Soda	0,25l	0,5l	€ 2,50l	€ 5,00
Organgensaft	0,25l	0,5l	€ 2,80l	€ 5,20
Orangensaft mit Wasser	0,25l	0,5l	€ 1,70l	€ 3,20
Orangensaft mit Soda	0,25l	0,5l	€ 2,50l	€ 5,00
Pago - Johannesbeere, Mango, Marille			0,2l	€ 3,40
Pago - Johannesbeere, Mango, Marille mit Wasser	0,3l	0,5l	€ 3,60l	€ 3,90
Pago - Johannesbeere, Mango, Marille mit Soda	0,3l	0,5l	€ 3,90l	€ 4,40
Coca Cola / Coca Cola Zero			0,33l	€ 3,20
Almdudler			0,33l	€ 3,20
Frucade			0,33l	€ 3,20
Ice Tea Makava			0,33l	€ 4,50
Fentimans: Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Rosé Limonade			0,2l	€ 5,20
Zauber Eistee - hausgemacht (Grüner Tee, Rohrzucker, Limette, Minze)			0,5l	€ 4,50
Zauber Limonade - hausgemacht (Grapefruit, Thymian, Läuterzucker, Zitrone)			0,5l	€ 4,50
Mojito Soda (Minze, Rohrzucker)			0,5l	€ 4,50
Holler-Soda			0,5l	€ 2,20
Holler-Wasser			0,5l	€ 1,30

ALLERGENINFORMATION

A - glutenhaltiges Getreide

B - Krebstiere

C - Ei

D - Fisch

E - Erdnuss

F - Soja

G - Milch oder Laktose

H - Schalenfrüchte

L - Sellerie

M - Senf

N - Sesam

O - Sulfite

P - Lupinen

R - Weichtier

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

**) Enthält eine Phenylalaninquelle*

****) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken*