

UNSERE KLASSIKER

VORSPEISEN

VOGERSALAT

Veltliner-Dressing, Speck, Schwarzbrot ... 9,50

Das Glück nämlich ist, wie eine Alt-Wiener Redensart weiß, ein Vogerl...
In früheren Zeiten hat man den Feldsalat als Wintergemüse gesammelt und in der Küche verwertet. Vielleicht kommt auch daher die österreichische Bezeichnung „Vogersalat“ – weil es als besonderes Glück galt, diese Pflanze mit ihrer feinen Konsistenz und ihrem nussigen Geschmack zu finden.

KALBSTAFELSPITZ

Scheiben vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz,
Gemüsesalat, Kürbiskernöl ... 15,50

Zu dieser leichten und kalten Vorspeise, welche auch bestens zum Teilen geeignet ist, empfehlen wir Ihnen ein Glas von unserem Grünen Veltliner Messwein vom Stift Goettweig aus der Wachau.
0,1l / 0,2l ... 3,50 / 6,80
Augustiner Pfiff 0,25l ... 2,60

KRÄFTIGE RINDSSUPPE

Frittaten, Grießnockerl,
gebackener Leberknödel ... 8,20

Das Wort „Frittate“ kommt aus dem Italienischen vom gleichbedeutenden, italienischen Substantiv frittata „Omelett, Pfannkuchen“ abgeleitet von fritto „gebacken oder gebraten“.

HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL

Petersilien-Erdäpfel, Preiselbeeren ... 22,50

Das Feinste vom Kalb, paniert und „schwimmend“ im Schmalz gebacken ist das typische Merkmal der Alten Wiener Küche. Ganz entgegen dem Märchen mit Feldmarschall Radetzky, wonach selbiger diesen Hochgenuss aus Norditalien importiert haben soll.

GESOTTENER KALBSTAFELSPITZ

Spinat, Erdäpfel-Stampf, Schnittlauchsoße, Apfelkren ... 24,50

Im Ferdinand ist der Tafelspitz zu Hause! Wir servieren diesen traditionell im Suppentopf.

BACKHENDL

gebackenes vom Maishendl, Erdäpfel-Vogersalat,
Kürbiskernpesto ... 18,50

Aus einem alten Wiener Kochbuch: „Das einjährige Huhn wird geviertelt, gesalzen, in Mehl gewälzt sowie durch mit Öl verschlagenes Ei gezogen und in lichte Semmelbrösel gegeben, sodann im heißen Fett gebacken.“

SPINATKNÖDEL

Bergkas, Schwammerl, Paradeiser ... 16,70

Unser vegetarischer Liebling, 100% Sennerkäs aus den Tiroler Bergen.
Mit einem Glas Sauvignon blanc von Robert Goldenits aus dem Burgenland schmeckt's noch besser!

0,1l / 0,2l ... 4,50 / 8,80

NACHSPEISEN

KAISERSCHMARRN „FERDINAND“

Powidl, Apfelmus, Rosinen, Mandeln ... 13,50
Zubereitungszeit min. 30 Minuten

Zuviele Legenden ranken sich um den berühmten Schmarrn, als dass man sich auf eine festlegen könne, besonders amüsant aber ist die Legende vom Hofkoch welchem bei der Zubereitung von Palatschinken der Teig zu dick geraten und gerissen war. Worauf die Kaiserin Sisi nicht sehr erfreut reagierte, der Kaiser jedoch die Situation mit folgenden Worten rettete: „Na, geb er mir halt den Schmarrn, den unser Leopold da wieder z'sammkocht hat!“

HEISSE LIEBE

Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers ... 7,50

Der Klassiker! Beliebt bei Alt und Jung, danach noch einen Kleinen Schwarzen vom Dinzler!
Espresso ... 2,60

Alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt.

Liebe Gäste, falls Sie eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen wünschen, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.
Für unser Schwarzbrot, hausgemachten Aufstrich und Kernöl berechnen wir 1,90 pro Person

UNSERE EMPFEHLUNGEN

VORSPEISEN

PIFFERLING-RAHMSUPPE

Mini-Brezknödel, Knusprigem Speck ... 9,50

GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST

Vogelersalat, Granatapfel, Muskatkürbis ... 12,50

RINDSTATAR

gebackenes Hühnerrei, Karfiol ... 15,50

HAUPTGERICHTE

REHRÜCKEN & REHKEULE

Topfennocken, Dörrobst, Rotweinkirschen... 26,50



REHRAGOUT

Brotauflauf, Pastinakenmousseline, Rote Beete, Topinambur Chips ... 23,-



HIRSCHKALBSSCHULTER SCHNITZEL

Selleriepürre, Rosenkohl Blätter, Preiselbeeren ... 20,50

FILET VOM ZANDER

Senf-Kartoffel, Friseesalat, Pfifferlinge... 21,50

NACHSPEISE

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN

Gewürzweichseln, karamellisiertes Vanilleeis ... 11,-

UNSER KÜCHENCHEF

EMPFIEHLT:



FREITAG IST FISCHTAG!

Wir servieren Ihnen fangfrischen
Saibling und Forelle im Ganzen



SONNTAG IST BRATENTAG!

Jeden Sonntag Mittag bereiten wir für unser
Gäste einen Festtagsbraten zu.

Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.
reservierung@zumferdinand.de
Oder fragen Sie direkt im Restaurant