



Kulinarischer Kalender 2020

Steak & Co	03.02.2020 – 12.04.2020
Heringsschmaus	01.03.2020
Spargelwochen	20.04.2020 – 10.05.2020
Rund um die Erdbeere	27.04.2020 – 14.06.2020
Muttertagsbuffet	10.05.2020
Vatertags-Frühshoppen	14.06.2020
BBQ – Sommerliches von Grill	15.06.2020 – 30.08.2020
Wild und Kürbis	14.09.2020 – 25.10.2020
Schmankerlwochen	02.11.2020 – 22.11.2020
Adventschmankerl	23.11.2020 – 31.12.2020



Ihr persönlicher Kontakt:

Julia Scharb
 julia.scharb@dasreinisch.at
 +43 1 707 04 44



Feiern Sie mit uns und lassen Sie sich verwöhnen!

*Aufgrund gesetzlicher Änderungen sind wir verpflichtet die 14 Allergene auf unserer Speisekarte zu vermerken
 Due to legal changes we are obliged to note the 14 allergens on our menu.*

A	Glutenhaltiges Getreide / Gluten	H	Schalenfrüchte / Nuts or pulse
B	Krebstiere / Shellfishes	M	Senf / Mustard
C	Eier / Eggs	N	Sesam / Sesame
D	Fisch / Fish	O	Schwefeldioxid / Sulphur
E	Erdnüsse / Peanuts	P	Lupinen / Lupine
F	Soja / Soy	R	Weichtiere / Mollusc
G	Milch / Milk	L	Sellerie / Celery

Vorspeisen / Starters

Geräuchertes Lachs-Rote-Beete-Carpaccio mit frischem Kren und Rucola D, P Smoked salmon beetroot carpaccio with horseradish and rocket	€ 10,50
Rinderfiletcarpaccio mit Rucola, Grana Padano und gerösteten Pinienkernen G, H, L, M, P Beef carpaccio with arugula, grana padano cheese and roasted pine nuts	€ 13,90
Beef Tartar, klassisch mit Buttertoast A, C, E, G, L, M, P Beef Tartar with buttered toast	€ 17,50

Suppen / Soups

Alt Wiener Suppentopf A, L, M, P Traditional viennese stockpot	€ 5,90
Asiatische Glasnudelsuppe mit Ingwer-Gemüsefond (mit/ohne Fleisch) A, B, L, M, N, P Asian glass noodle soup with ginger vegetables stock (with/without meat)	€ 5,50
Tagessuppe (bitte wenden Sie sich an unser Personal) Soup of the day (please ask our staff for more information)	€ 4,50

Salate / Salads

Garnelen im Kartoffelnest auf einer Salatvariation mit Zitronendressing und Guacamole A, B, E, G, L, M, P Prawns served in a potato nest and a variation of salads with lemon dressing and guacamole	€ 12,80
Gegrillter Camembert auf Salatvariation mit Himbeerdressing und karamellisierten Birnen A, E, G, L, M, P Grilled camembert and a variation of salads with raspberry dressing, chips and caramelised pears	€ 15,80
Ceasar Salad mit gegrilltem Hühnerbrustfilet, Croûtons und Parmesan A, C, D, G Ceasar salad with grilled chicken filet, croutons and parmesan	€ 15,80
Ceasar Salad mit Croûtons und Parmesan A, C, D, G Ceasar salad with croutons and parmesan	€ 9,80
Grüner Salat Green salad	€ 4,50
Gemischter Salat mit Balsamico-Senf-Honig-Dressing M Mixed salad with balsamic-mustard-honey dressing	€ 4,80
Hausgemachter Erdäpfel-Vogerlsalat L, A, M Homemade potato and corn salad	€ 5,30

Vegetarisches / Vegetarian dishes

Hausgemachte Falafel auf marinierten grünen Bohnen und Gemüsesticks (Vegan) Homemade falafel served with green beans and vegetable sticks (vegan)	€ 11,50
Veggie Burger A, E, G, L, M, N, P Gemüselaibchen, Tomaten, marinierte Gurken, Käse und Kräutersauce dazu Potato Dippers Veggie Burger Vegetable patties, tomatoes, cucumber, cheese, herb sauce and potato dippers	€ 13,90

Traditionelles / Traditional dishes

Wiener Schnitzel vom Schwein oder von der Pute mit hausgemachtem Erdäpfelsalat A, C, G, L Viennese schnitzel, made from pork or turkey, served with a homemade potato salad	€ 13,80
Original Wiener Schnitzel vom Kalb in der Pfanne in Butterschmalz gebacken, serviert mit Buttererdäpfel A, C, G, L Original viennese schnitzel, made from veal, fried in clarified butter, served with buttered potatoes	€ 19,60
Zwiebelrostbraten vom Jungrind kurz angebraten serviert mit Speckbohnen und Kroketten A, E, F, G, L, M, O Braised beef in onion gravy sautéed with beans with bacon and croquettes	€ 22,50
Schweinemedailles im Speckmantel in feiner Pilzrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzle A, C, G, L, M, O Pork filets served with a fine mushroom sauce and homemade butter spaetzle	€ 17,50
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Rotkraut, Kroketten und flambierten Äpfeln A, C, G, L, M Roasted breast of barbarie duck with red cabbage, croquettes and flambéed apples	€ 18,50
Knuspriges Zanderfilet im Bierteig mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartar A, E, L, M, N, G Crunchy zander in beer batter with parsley potatoes and sauce tartar	€ 18,70

Burger

Feuriger Reinisch Beef Burger (200 g) mit Honig BBQ Sauce, Käse, Chilischeiben, geschmorten Zwiebeln, Speck, Süßkartoffel-Pommes und hausgemachtem Dip A, C, G, M, N Classic „Reinisch“ beef burger with cheese, honey BBQ sauce, fresh chili, roasted onions, bacon, sweet potatoe fries and homemade dip	€ 15,90
Avocado-Lachs Burger (150 g) mit Zitronenmayonnaise und Potato Dippers A, D, F, L, M, P, G, N Avocado-Salmon (150g) Burger with lemon mayonnaise and potato dippers	€ 15,90
Chicken Burger (160 g) mit Sweet Chili Sauce und Potato Dippers A, F, G, L, M, P, N Chicken (160g) Burger with sweet chili sauce und potato dippers	€ 13,50

Vom Grill / Grill

Grillteller (Schwein, Pute und Rind) mit Potato Wedges und Grillgemüse G Mixed grill plate (pork, turkey and beef 100g) with potatoe wedges and vegetables	€ 15,80
Zart gegrilltes Filetsteak vom Almo Rind (200 g) mit Rosmarinerdäpfel und Pfeffersauce A, E, L, M, O, P Gently grilled filetsteak of almobeef with rosemary potatoes and pepper sauce	€ 22,40
Wildfang Lachsfilet auf Kräuter-Tomaten-Mozzarella und Fettuccine A, D, E, G, L, N, O, P Wild salmon filet with herbs, tomatoes, mozzarella and fettuccine	€ 21,80
Asiatische Hühnerbrust Wok Pfanne mit japanischen Udon Nudeln (auf Wunsch scharf) A, B, F, L, M, O, P Asian chicken breast wok with japanese udon (optional spicy)	€ 17,80

Spezial

Flugteller – Hausgemachte Falafel (2 Stück), dazu Garnelen im Kartoffelnest (2 Stück) Hühner Spieß (1 Stück), marinierte grüne Bohnen, Gemüsesticks und dazu 2 verschiedene Dips (Knoblauch und Chili) A, B, L, M „Flugteller“ – Homemade falafel served with prawns in a potato nest, spit-roasted chicken, green beans, vegetable sticks and 2 dips (garlic and chili)	€ 24,50
--	---------

Desserts

Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade (2 Stück) A, C, G Crêpes with homemade apricot jam (2 pieces)	€ 7,50
Warmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagobers A, C, G, F Warm chocolate cake with 1 scoop of vanilla ice cream and whipped cream	€ 6,90
Sachertorte mit Schlagobers A, C, G „Sacher“ cake with whipped cream	€ 5,90
Karamellierter Grießschmarren A, F, G, H Caramelised „Grießschmarren“ out of semolina	€ 9,50
Hausgemachter Apfelstrudel A, E, H Homemade appel pie	€ 6,50
Crème brûlée C, G Crème brûlée	€ 7,20