

SALATE UND SOMMERLICH LEICHTES

Bitzinger Salat mit Speck, Käse und Ei	9,60
(large salad platter with bacon strips and egg, grande assiette de salade avec lamelles de lardon et œuf, grande piatto di insalata con strisce di speck e uovo, plato grande de ensalada con tiras de bacon y huevo)	
Saure Wurst in Essig und Öl mit Zwiebel	5,90
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse	8,40
(Greek salad)	
Gegrillte Schweinsmedaillons auf griechischem Bauernsalat mit Schafskäse	11,40
(Greek salad with grilled fillet of pork, Salade grec avec filet de porc grille, Insalata di greca con filetto di maiale alla griglia, Ensalada de griega con filete de cerdo a la parrilla)	
Thunfischsalat	8,40
(Mixed salad platter with tuna and olives; Salade variée avec thon et olives; Piatto con insalate varie con tonno e olive; Ensalada multicolor con atún y aceitunas)	
Mozzarella mit Tomaten, Oliven und hausgemachtem Basilikumpesto	7,90
Mediterraner Salat mit Ruccola, Tomaten, Grana und Oliven	8,50
Mediterraner Salat mit Prosciutto, Ruccola, Tomaten, Grana und Oliven	9,50
Salatschüssel	6,20
(large mixed salad with dressing, grande assiette de salades assortis avec dressing, grande piatto d'insalata con dressing, grande ensalada con dressing)	
„Alt Wiener Backhenderlsalat“	8,90
(chef's salad with stripes of deep fried chicken breast, salade de chef avec poulet pané, insalata di chef con pollo impanato, ensaladas de chef con pollo empanado)	
Kalter Tafelspitz auf Blattsalat mit Kürbiskernöl² und Zwiebel	9,70
(cold boiled beef with salad and pumpkin seed oil, salade de bœuf, insalata di carne di manzo, ensalada de carne de res)	
Steirersalat² mit Schafskäse im Speckmantel	9,70
(large mixed salad with Feta cheese and bacon, salade paysanne, insalata alla contadina, ensalada campesina)	
Kartoffeltaschen gefüllt mit Broccoli und Käse auf gemischtem Salat	8,90
(potato pockets filled with broccoli and ricotta cheese on herbsauce, ravioli giganti ripieni di broccoli e fromaggio con salsa di erbe)	

SUPPE

Nudelsuppe	3,50
(soup with noodles, consommé aux vermicelles, vermicelli in brodo, sopa con fideos)	
Grießnockerlsuppe	3,50
(soup with small semolina dumpling, consommé aux noques de semoule, brodo ristretto con gnocchetti di semolino, sopa con albondiquillas de sémola)	
Frittatensuppe	3,50
(soup with sliced pancakes, consommé aux lamelles de crêpe, brodo con frittata, consomé de tiras de crepe)	
„Alt Wiener Suppentopf“	5,50

KLEINE SPEISEN

Augustiner Schinkenplatte mit frischem Kren und Ei (ham with horseradish and egg, plateau de jambon avec du raifort et de l'œuf, prosciutto con rafano grattugiato e uovo, jamon con rábano rallado y huevo)	8,70
Saure Wurst in Essig und Öl mit Zwiebel	5,90
Antipasti Misti	9,80
Österreichische und internationale Käsevariation (cheese platter, plateau de fromage, piatto con formaggi assortiti, surtido de quesos)	8,90
Kalte Heurigenplatte mit Schinken, Käse, Liptauer, Gurkerl, Pfefferoni und Ei (Austrian mixed starter plate, assortiment d'entrées autrichiennes, antipasti austriaci assortiti, selección de entradas austricas)	9,70
Original Wiener Sacherwürstel mit Senf, Kren und Baguette (special long hot sausages, saucisses chaudes, salsicce calde alla viennese, salchichas a la „Sacher“)	6,50
Mozzarella mit Tomaten, Oliven und hausgemachtem Basilikumpesto	7,90
Kleines Rindsgulasch mit Semmel	6,70
Kleines Schnitzel vom Huhn mit Bratkartoffel	6,70
Liptauertöpfchen	3,90
Hausgemachtes Körberl Baguette	2,70
Semmel (roll, petit pain, panino, panecillo)	1,10
Brot (bread, pain, pane, pan)	0,50

BEILAGEN

Salat, gemischt nach Saison (mixed salad, salade assortie, insalata mista della stagione, ensalada mixta)	3,50
Bratkartoffel¹ (fried potatoes, pommes rissolées, patate al forno, patatas salteadas)	3,50
Sauerkraut (crauti, chucruta, choucroute)	3,50
Semmelknödel (bread dumplings, quenelles de pain blanc, albóndigas de pan, canederli saltati)	3,50
Reis (rice, riz, riso, arroz)	3,50
Speckfisolen (green beans with bacon, haricots verts bardés de lard, fagiolini con pancetta, judías verdes con bacon)	3,50
Portion Kren, Preiselbeeren, Sauce Tartare oder Kernöl	1,30

UNSERE LIEFERANTEN

- 1) Unsere Erdäpfel stammen von der Familie Poisinger aus Oberhautzentel
- 2) Unser steirisches Kürbiskernöl stammt von der Familie Dirnbauer aus St. Anna am Aigen
- 3) Unsere Nudelprodukte stammen von der Familie Fleischhacker aus Pamhagen

AUGUSTINER SPEZIALITÄTEN

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Bratkartoffel¹	12,90
(original Viennese escalope of pork with fried potatoes, escalope de porc viennoise avec pommes de terre sautées, scaloppina fritto viennese di maiale con patate rosolate, escalope vienés con patatas salteadas)	
½ Backhuhn mit Kartoffelsalat¹ (Dauer ca. 20 Minuten)	13,40
(fried breaded chicken, poulet pané, pollo alla viennese, pollo empanado)	
Gebackene Hühnerbrust mit Bratkartoffel¹	12,90
(fried breaded chicken breast with fried potatoes, blanc de poulet pané avec pommes de terre sautées, petto di pollo al forno e patate rosolate, filete de pollo empanado con patatas salteadas)	
Fiaker Gulasch vom Rind mit Knödel	11,90
(Gulyas (beef) with bread dumpling, goulache de boeuf avec boulettes à base de pain, Gulasch di manzo con gnocchi bavaresi al pane, asado de res a la crema con albóndigas de pan)	
½ Hintere Surstelze gegrillt mit Bratkartoffel	14,30
(½ grilled shank of pork, ½ jarret de porc grillé, ½ stinco di maiale alla griglia, ½ codillo de cerdo a la parilla)	
Hintere Surstelze gegrillt mit Senf und Kren für 2 Personen	22,00
(grilled shank of pork, jarret de porc grillé, stinco di maiale alla griglia, codillo de cerdo a la parilla)	
Tafelspitz mit Gemüse, Röstkartoffel¹, Apfelkren und Schnittlauchsauc	15,90
(boiled round of beef, viande de bœuf bouillie, sotto filetta lessa, carne de vaca cocida „a la Vienesa“)	
Wiener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffel¹	15,90
(braised steak with onions and fried potatoes, entrecôte aux oignons avec pommes rissolées, costata di manzo brasata alla cipolla con patate rosolate, asado de buey con cebollas y patatas salteadas)	
Zander vom Grill mit Mandelreis und Paprikagemüse	15,30
(grilled perch pike with almond rice and capsicum vegetables, sandre grille avec du riz et des legumes, luccioperca alla griglia con riso e verdura di stagione, siluro a la parrilla con legumbres de la estación y arroz)	
Gegrilltes vom Schwein mit Speckfisolen und Bratkartoffel	13,70
(grilled pork served with green beans and fried potatoes, steak de porc grillé avec des haricots verts et pommes de terre sautées, bistecca di maiale alla griglia con fagiolini e patate rosolate, escalope de cerdo a la parrilla con judías verdes y patatas salteadas)	
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare	9,80
(fried breaded mushrooms with sauce tartar, champignons panés avec sauce tartar, funghi fritti con salsa tartara, champigniones panados con salsa tártare)	
Augustiner Riesenplatte (ab 3 Personen) <u>Preis pro Person/ price per person</u>	24,50
(Stelzen, Schnitzel, Hühnerbrust gegrillt, Gemüse gebacken, Würstel gegrillt, Bratkartoffel ¹ , diverse Salate, Gurkerl, Pfefferoni, Kren, Senf) (grilled shank of pork, escalope of pork, grilled chicken breast, fried breaded vegetables, grilled sausages, fried potatoes, mixed salads, mixed pickles, horseradish, mustard)	
Filetsteak mit Ofenkartoffel, Kräuterbutter und Paprikagemüse	22,50
(fillet of beef steak with baked potatoes, filet de boeuf avec pommes de terre au four, Bistecca di filetto con patate al forno, solomillo con patata al horno)	

WIENER MEHLSPEISEN & EIS

Wiener Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlagobers	4,90
Vanilleeis mit Schokosauce, Nüssen und Schlagobers	4,20
Heiße Liebe (Vanilleeis mit heißen Waldbeeren)	4,90
Tichy´s Eismarillenknödel (ice cream apricot dumpling, boulettes aux abricots avec crème glacée, gnocco di gelato di albicocche, Bolitas de albaricoque con crema helada)	3,90
Himbeertörtchen	3,40
Topfenstrudel (strudel filled with ricotta, strudel au fromage blanc, strudel di ricotta, strudel de requesòn)	3,90
Apfelstrudel (apple strudel, strudel aux pommes, strudel di mele, strudel de manzana)	3,90
Strudel mit Vanilleeis und Schlagobers (strudel with ice cream and whipped cream, strudel avec glace vanille et crème fouettée, strudel con gelato alla vaniglia e panna, pastel con hellado de vanillia)	5,40
Topfenockerl mit Waldbeeren (cream cheese quenelles with berry sauce, noques au fromage blanc avec sauce fruitée, Gnocchetti di ricotta con salsa di frutta, Bolitas de queso fresco con salsa de frutas)	4,90
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster (shredded pancake with sugar and raisins with toasted plums, crêpe épaisse en morceaux avec compote de prunes, omelette strapazzato all'imperatrice con prugne cotte, crepe espesa en pedacitos con compota de ciruelas)	7,60
Sachertorte mit Schlagobers (chocolate cake with whipped cream, gâteau á la Sacher, torta al cioccolato, tarta de chocolate)	4,20
Germknödel, mit Powidl gefüllt, mit Mohn und Staubzucker bestreut (ca. 10 Min.) (yeast dumpling with poppy seed, quenelle en pâte levée fourée de confiture de pruneaux avec pavot, bombe al vapore ripiene di marmellata di prugne con semi di papavero, postre "Augustiner")	5,60
Portion Schlagobers	1,30

DESSERTWEIN GLASWEISE

Wiener Riesling Trockenbeerenauslese 2005	40 ml	2,90
Weingut Schilling, Wien, Strebersdorf, Süß, Vol. 12 %	0,75 l	27,00

KÄSE

Österreichische und internationale Käsevariation	8,90
(cheese platter, plateau de fromage, piatto con formaggi assortiti, surtido de quesos)	

APERITIFS – DIGESTIFS

Long Drinks:

Vodka Orange	40ml	6,90
Campari Orange/ Soda	40ml	5,90
Cuba Libre	40ml	6,90
Gin Tonic	40ml	6,90
Whiskey Cola	40ml	6,90

Obstbrände:

Marille	20ml	3,50
Williams Birne, Obstler oder Zwetschke	20ml	2,90
Alter Apfel aus dem Holzfass	20ml	3,40
Grappa	20ml	3,40
Marchfelder Nussschnaps in der Miniaturflasche	50 ml	5,90

Internationale Brände und Liköre:

Absolut Vodka	20ml	2,90
	0,35 l	35,00
	0,7 l	58,00
Russky Standart	0,5 l	69,00
Magenbitter:	20ml	2,90
Unicum, Fernet Branca, Jägermeister oder Averna		
Liköre:	40ml	4,50
Mozart, Grand Marnier oder Amaretto		
Veltlinerbrand Reserve 7 Jahre, Domäne Wachau	20ml	2,90
Cognac, Martell V.S.O.P.	40ml	6,90
Ballantines Scotch Whisky	40ml	5,90
Jameson Irish Whiskey	40ml	6,50
Macallan Single Malt 12 years (mild und elegant)	40ml	8,90
Oban Single Malt 14 years (würzig, mit leichtem Toasting)	40ml	8,90
Lagavulin Single Malt 16 years (sehr kräftig und rauchig)	40ml	8,90

KAFFEE

Wiener Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlagobers	4,90
Illy Espresso klein	2,30
Illy Espresso groß	3,80
Melange	3,20
Melange mit Schlag	3,50
Kaisermelange (Häferlkaffee mit Schlag)	4,00

Alle unsere Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen auch gerne koffeinfrei.

WR. KAFFEESPEZIALITÄTEN

Mozart Kaffee	5,80
Maria Theresia Kaffee mit Grand Manier	5,80
Irish Coffee	5,80
Caffé Amaretto	5,80

Alle Kaffeespezialitäten sind große Mocca mit 2 cl Spirituosen und Schlagobers.

TEE VOM TEEHAUS JÄGER

Hausgemachter Eistee	0,5l	3,10
Darjeeling oder Earl Grey	1 Portion	3,50
Früchtetee Obstgarten oder Kamillentee	1 Portion	3,50
Pfefferminztee Nanaminze	1 Portion	3,50
Grüner Tee "Butterfly" Green Japan	1 Portion	3,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle mit Kohlensäure*	0,75 l	4,50
Römerquelle ohne Kohlensäure*	0,75 l	4,50
Römerquelle mit Kohlensäure	0,33 l	2,60
Römerquelle ohne Kohlensäure	0,33 l	2,60
Sodawasser *	1,00 l	3,50
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	2,60
Soda Zitron *	0,50 l	2,90
Orangen Juice	0,25 l	2,70
Limonade: Cola, Apfel, Zitrone, Kräuter	0,25 l	2,70
	0,50 l	4,20
Coca Cola Light	0,33 l	2,90
Hausgemachter Eistee	0,5l	3,10
Himbeer Kracherl	0,35 l	2,80
Frucade	0,35 l	2,90
Milch *	0,25 l	1,40
Jugendgetränk*		



FRUCHTSÄFTE

Bio Apfelsaft naturtrüb (unfiltered organic apple juice)	0,25l	2,90
Apfel – Hollersaft (apple elder juice)	0,25l	2,90
Gespritzt auf 0,5 l	0,50l	4,10

BIER VOM FASS

Opernbräu, unsere Hausspezialität		
1 Seidel	0,30 l	2,90
1 Krügel	0,50 l	3,90
1 Mass	1,00 l	7,80
Radler		
1 Seidel	0,30 l	2,90
1 Krügel	0,50 l	3,90
Franziskaner Weizenbier vom Fass		
1 Seidel	0,30 l	3,10
1 Krügel	0,50 l	4,20

FLASCHENBIERE

Clausthaler alkoholfrei	0,50 l	3,90
Franziskaner Weizenbier alkoholfrei	0,50 l	3,90
Original Budweiser Budvar	0,50 l	4,20

WEINE GLASWEISE

Weisswein Glasweise

G´spritzter Weiß	1/4 l	2,70
Kaiserspritzer (G´spritzter mit Hollundersirup)	1/4 l	2,90
Sommerspritzer Weiß	1/2 l	3,90
Aperol Spritz	1/4 l	3,90
Schankwein weiß, trocken	1/4 l	3,60
Gumpoldskirchner, halbtrocken	1/4 l	3,80

BITZINGER:

Welschriesling Classic 2009	1/8 l	2,90
Weinviertel, Schrattenberg, Trocken, Vol. 13,5 %	0,75 l	17,40
Riesling Federspiel 2009	1/8 l	3,20
Wachau, Dürnstein, Trocken, Vol. 12,5 %	0,75 l	19,20
Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2009	1/8 l	3,30
Weinviertel, Schrattenberg, Trocken, Vol. 13 %	0,75 l	19,80

AUS WIEN

Wiener Gemischter Satz 2009	1/8 l	3,60
Weingut Rotes Haus Wien, Nussberg, Trocken, Vol. 12,5 %	0,75 l	21,40

SOMMERWEIN

Gelber Muskateller 2009	1/8 l	3,30
Domäne Wachau, Dürnstein, Trocken, Vol. 11,5 %	0,75 l	19,80

Sekt Glasweise

Glas Sekt	0,1 l	3,90
-----------	-------	------

Rosé Glasweise

Prickler Blaufränkisch Rosé 2009	1/8 l	3,10
Mittelburgenland, Lutzmannsburg, Trocken, Vol. 12,5 %	0,75 l	18,60

Rotwein Glasweise

G´spritzter Rot	1/4 l	2,70
Schankwein Rot, Trocken	1/4 l	3,60

BITZINGER:

Zweigelt Hexenblut Classic 2009	1/8 l	2,90
Weinviertel, Schrattenberg, Trocken, Vol. 13,5 %	0,75 l	17,40
Pinot Noir Privat 2007	1/8 l	4,20
Mittelburgenland, Lutzmannsburg, Trocken, Vol. 13,5 %	0,75 l	24,90

Burgenland:

Blaufränkisch Mittelburgenland DAC Classic 2008	1/8 l	3,20
Mittelburgenland, Deutschkreutz, Trocken, Vol. 13 %	0,75 l	19,20

Dessertwein Glasweise

Wiener Riesling Trockenbeerenauslese 2005	40 ml	2,90
Weingut Schilling, Wien, Strebersdorf, Süß, Vol. 12%	0,75 l	27,00