VORSPEISEN

STARTERS

Hausgemachte Suppen

Homemade Soups

Frittatensuppe *a c g l* 4,90
Soup with pancake strips

Leberknödelsuppe a c l 4,90
Soup with liver dumpling

Wiener Suppentopf a c g l 6,50
Viennese soup bowl with meat and vegetables

Knoblauchsuppe mit Ei und Croutons *c l a* 4,90
Soup with garlic, egg, croutons

Bouillon mit Ei *c l* 4,90
Bouillon with egg

Salate

Salads

Gegrillte Hühnerfiletstreifen auf gemischtem Salat *m o* 13,90
Grilled chicken-fillet strips on mixed salad

Griechischer Bauernsalat *g o m* 11,90
Greek salad with cucumber, tomatoes and feta cheese

Backhendlsalat mit Kürbiskernöl *a c g o m* 13,90
Fried chicken-fillet strips on lettuce with pumpkinseed oil

Getoastete Brote

Toasted Bread

Getoastetes Speckbrot mit Pfefferoni *a o m* 7,90
Toasted bread with bacon and pickled peperoni

Überbackenes Camembertbrot mit Preiselbeeren *a g* 7,90
Toasted bread au gratin with camembert cheese and cranberry jam

Schinken-Käse-Toast *a g* 4,90
Ham and cheese toast

vom Schwein
of pork

Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat *a c g m* 16,90
Wiener Schnitzel with mixed salat

Kleines Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat *a c g m* 12,90
Small Wiener Schnitzel with mixed salad

Cordon Bleu mit gemischtem Salat *a c g m* 17,90
Cordon Bleu with mixed salad

Phönix Schnitzel gefüllt mit Schinken und Schafkäse dazu Braterdäpfeln *a c g* 17,90
Phönix Schnitzel filled with ham and feta cheese, served with potatoes

Bauern-Cordon Bleu gefüllt mit Speck, Käse, Pfefferoni, dazu Braterdäpfeln *a c g m* 17,90
Bauern Cordon Bleu filled with bacon, cheese and pickled peperoni, served with fried potatoes

Spinatschnitzel gefüllt mit Speck und Blattspinat dazu Braterdäpfeln *a c g* 17,90
Spinatschnitzel filled with Bacon and spinach, served with fried potatoes

Brünner Schnitzel gefüllt mit Schinken, Erbsen, Ei und Zwiebel dazu Braterdäpfeln *a c g* 17,90
Brünner Schnitzel filled with ham, peas, egg and onions, served with fried potataoes

Gegrillte Bauernkoteletts mit Speck und Spiegelei dazu Pommes *c* 17,90
Grilled Pork chops with bacon and fried egg, served with fried potatoes

Gegrillte Koteletts in Knoblauchsauce mit Pommes *a c f g m* 17,90
Grilled Pork Chops in carlic sauce with Potatos

vom Huhn
of chicken

Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat *a c g m* 16,90
Wiener Schnitzel with mixed salad

Cordon Bleu mit gemischtem Salat *a c g m* 17,90
Cordon Bleu with mixed salad

Hühnercurry mit Braterdäpfeln *a f g m o* 17,90
Chicken Curry with fried potatoes

Chicken Wings mit Braterdäpfeln *m* 17,90
Chicken Wings with fried potatoes

Phönix Schnitzel gefüllt mit Schinken und Schafkäse dazu Braterdäpfeln *a c g* 17,90
Phönix Schnitzel filled with ham and feta cheese, served with frie potatoes

Brünner Schnitzel gefüllt mit Schinken, Erbsen, Ei und Zwiebel dazu Braterdäpfeln *a c g* 17,90
Brünner Schnitzel filled with ham, egg, peas and onions, served with fried potatoes

v o m R i n d
of beef

Beefsteak in Pfeffersauce mit Gemüse und Pommes *a c f g m* 20,90
Beefsteak in pepper sauce with vegetables and fries

Beefsteak in Knoblauchsauce mit Gemüse und Pommes *a c f g m* 20,90
Beefsteak in garlic sauce with vegetables and fries

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes *g* 20,90
Rump steak with herb butter, vegetables and fries

Mailänder Rostbraten mit Petersilerdäpfel *a c f g m* 20,90
"Mailänder Rostbraten" beef cutlet in a sauce made of tomatoes, garlic, herbs,
served with parsley potatoes

Wiener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln *a c f g m* 20,90
"Wiener Zwiebelrostbraten" beef cutlet with roasted onions and fried potatoes

Knoblauchrostbraten mit Bratkartoffeln *a c f g m* 20,90
"Garlicrostbraten" beef cutlet with garlic and fried potatoes

S c h m a n k e r l n
Specialties

Gebackener Emmentaler gefüllt mit Schinken dazu Pommes und Sauce Tartar 13,90
Fried Swiss cheese filled with ham, served with fries and sauce tartare c g o m

Geröstete Spätzle mit Speck, Schafskäse und gemischtem Salat *c g o a m* 14,90
"Roasted Spätzle" Swabian noodles with bacon and feta cheese, served with mixed salad

Currywurst mit Pommes *a c g l m n* 8,90
Curry sausage with fries

Chili Cheese Pommes g 8,90

V e g e t a r i s c h
Vegetarian

Überbackene Spinatpalatschinken mit gemischtem Salat *a c g o* 13,90
Homemade spinach-pancakes au gratin with cheese, served with mixed salad

Eiernockerl mit grünem Salat *a c g o* 12,90
"Eiernockerl" Swabian noodles with stirred eggs, served with lettuce

Überbackene Käsespätzle mit grünem Salat *a c g o* 13,90
"Käsespätzle" Swabian noodles au gratin with cheese, served with lettuce

Gebackener Emmentaler mit Sauce Tartar *a c g* 13,90
Fried Swiss cheese with sauce tartare

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren dazu gemischter Salat *a c g o* 13,90
Fried camembert with cranberry jam, served with mixed salad

Gebackener Schafskäse mit grünem Salat *a c g o* 13,90
Fried feta cheese with lettuce

V e g a n
Vegan

Veggie-Burger mit Pommes *a f l n* 11,90
Veggie burger with fries

Erdäpfelpuffer mit Sauerkraut *a f l n* 11,90
Hash browns with sauerkraut

Hummus mit Oliven, gefüllten Weinblättern, Kürbiskernöl und Fladenbrot *a f h* 8,90
Hummus with olives, stuffed wine leaves, pumpkinseed oil, served with pita bread

Krautfleckerl mit grünem Salat *a m* 12,90
"Krautfleckerl" Square pasta with cabbage, served with lettuce

B e i l a g e n
Side Dishes

Gemischter Salat *o m* 4,50
Mixed salad with potatoes, tomatoes, cucumber, red and white cabbage, lettuce

Erdäpfelsalat *m*, Pommes, Bratkartoffeln, Petersilerdäpfel, Spätzle *g* 4,50
Potato salad, fries, fried potatoes, parsley potatoes, "Spätzle" homemade Swabian noodles,

Portion Preiselbeeren 1,00
Serving of cranberry jam

Portion Mayonnaise *c m* 0,70
Serving of mayonnaise

N a c h s p e i s e n
DESSERT

Marmelade-Palatschinken *a c g* 4,90
Homemade thin pancakes with apricot jam

Schoko-Nuss-Palatschinken *a c g h* 5,90
Homemade thin pancakes with chocolate sauce and nuts

Topfen-Palatschinken *a c g* 5,90
Homemade thin pancakes with sweet cream cheese

Vanilleeis-Palatschinken *a c g* 5,90
Homemade thin pancakes with vanilla ice cream

Schokohupf mit Schokosauce und Schlagobers *a c g h* 5,20
Mini hot chocolate cake with chocolate sauce and whipped cream

Germknödel *a c f g h* 5,90
"Germknödel" Traditional yeast dumpling filled with plum jam, served with a sweet butter-poppyseed mix

ALKOHOLFREIES

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero** 0,35l	3,60
Almdudler 0,35l *Austrian sparkling sweet herb-flavored lemonade*	3,60
Schartner Bombe (Zitrone, Orange) 0,5l *Austrian sparkling sweet lemonade (lemon, orange)*	3,60
Mineral 0,33l 3,20 *Sparkling mineral water (bottle)*	
Apfel-, Birnen- oder Kirschensaft 0,25l *Fruit juice (apple, pear or cherry)*	2,80
Apfel-, Birnen- oder Kirschensaft gespritzt 0,25l *Small fruit juice with club soda (apple, pear, or cherry)*	2,50
Apfel-, Birnen- oder Kirschensaft gespritzt 0,5 *Large fruit juice with club soda (apple, pear, or cherry)*	4,80
Soda Zitrone, Himbeere oder Holunder 0,25 *Small club soda with fresh lemon juice or raspberry syrup or elderberry syrup*	2,50
Soda Zitrone, Himbeere oder Holunder 0,5 *Large club soda with fresh lemon juice or raspberry syrup or elderberry syrup*	4,80
Soda 0,25l	1,90

BIER

BEER a

Krügerl Hostan vom Fass 0,5l *Hostan Czech draft beer 0.5l*	4,90
Seidel Hostan vom Fass 0,3l *Hostan Czech draft beer 0.3l*	3,60
Hostan 0,5l	4,80
Gösser Märzen 0,5	4,80
Budweiser dunkel *(brown ale)* 0,5l	4,80
Ottakringer Bio-Zwickl *(unfiltered)* 0,5l	4,80
Budweiser alkoholfrei *(non-alcoholic)* 0,5l	4,80
Weihenstephaner Hefeweizen *(wheat beer)* 0,5l	4,80

WEIN UND SEKT

WINE AND SPARKLING WINE

W e i ß w e i n
White Wine

Weißer Spritzer 1/4l *o* *White wine with sparkling water*	4,30		
Grüner Veltliner 1/8l *o*	3,70		
Chardonnay 1/8l o	4,50	0,75l	22,00
Grüner Veltliner DAC 1/8l *o*	4,50	0,75l	22,00
Gelber Muskateller 1/8l *o*	4,20	0,75l	22,00

R o t w e i n
Red Wine

Zweigelt 1/8l *o*	3,70	0,75l	20,00
Blaufränkisch 1/8l *o*	4,50	0,75l	22,00
Sternstund 1/8 *o* Cuvée aus Merlot & Carbernet Sauvignon *Cuvée from Merlot & Carbernet Sauvignon*	4,50	0,75l	22,00

S e k t
Sparkling Wine (bottle)

Henkel o	0,75l	22,00
Henkel Piccolo *o*	0,2l	7,90

CIDER & COCKTAILS

Strongbow Apple Cider 0,3l *o*	4,20
Aperol Spritz 0,25l	4,90
Hugo Spritz 0,25l *o* *White wine with sparkling water and elderberry syrup*	4,90
Aperol Frizzante 0,25l*o* *Prosecco with Aperol*	5,50
Hugo Frizzante 0,25l	5,50

HEISSE GETRÄNKE
HOT DRINKS

Kaffee
Coffee

Kleiner Espresso *Single espresso*	2,50
Großer Espresso *Double espresso*	3,70
Kleiner Brauner g *Single espresso with milk*	2,50
Großer Brauner g *Double espresso with milk*	3,70
Melange g *"Viennese Melange" half coffee, half hot frothed milk*	3,50
Verlängerter *Americano, "extended espresso"*	3,50
Caffè Latte g *Caffè latte served in a glass*	4,20

Tee
Tea

Earl Grey, Kräuter, Pfefferminze, Grüntee, Ingwer, Früchte, Kamille *Earl Grey, herbal, peppermint,* *green, ginger, fruit, chamomile*	3,90

Milchgetränke
Milk drinks

Heißer Kakao g *Hot cacao*	3,70
Heißer Kakao mit Rum g *Hot cacao with rum*	4,90

SPIRITUOSEN

SPIRITS

Obstler *Austrian Schnaps o*	2cl	2,20
Rum	2cl	2,20
Sliwowitz *o*	2cl	3,20
Barack *o*	2cl	3,50
Vodka	2cl	3,50
Grappa	2cl	3,50
Johnny Walker Red Label	2cl	5,20
Chivas Regal Whiskey	2cl	5,20
Baileys *g*	2cl	3,50
Averna	2cl	3,50
Averna Sour	2cl	4,20
Fernet Branca	2cl	3,50
Tequila	2cl	3,50

ALLERGENINFORMATION / *ALLERGEN GUIDE*

aGlutenhaltiges Getreide / cEier / fSojabohnen / gmilch / hSchalenfrüchte, Nüsse / l Sellerie / mSenf / nSesam / oSchwefeldioxid und Sulfite

a*Cereals containing gluten* / c*Eggs* / f*Soya* / g*Milk* / h*Nuts* / l*Celery* m*Mustard* / n*Sesame* / o*Sulphur Dioxide & Sulphites*

Mail: cafe@phoenixhof.at | Facebook: @Cafe.Phoenixhof | Tel.: +43 699 17331072

Alle Preise in Euro und inklusive aller Steuern und Abgaben.
All prices are listed in Euro including VAT.