

## Menüvorschläge 2015

Sehr geehrte Damen und Herren, lieber Geschäftspartner,

Wenn Sie unser Restaurant noch nicht kennen, lassen Sie es mich ihnen kurz vorstellen.

Wir sind ein traditioneller Gastronomiebetrieb, im ersten Wiener Gemeindebezirk, in der Dominikanerbastei 8, beheimatet.

Seit über 100 Jahren sind wir ein Garant für exzellente Speisen aus der österreichisch-ungarischen Donaumonarchie. Wir entführen Sie kulinarisch in die Länder Österreich, Ungarn, Slowenien, Böhmen und dem Balkan.

Unsere Spezialitäten sind länderspezifische Gulaschvariationen und eine Weinauswahl, die sich sehen lassen kann. Nicht zu vergessen unsere Halászle - ungarische Fischnudel - das Wiener Schnitzel, der Tafelspitz, sowie der hausgemachte Apfelstrudel, Somlói Galuska und Salzburger Nockerl.

Unser Restaurant gliedert sich auf 2 Ebenen in 3 getrennte, Räumlichkeiten. Zu ebener Erde dem „Kaiser Stüberl“ mit 60 Sitzplätzen und im Kellergeschoss das „Kardos Stüberl“ und der „Löwensaal“ mit je 40 Sitzplätzen. Gesamtkapazität 140 Personen.

Seit Juli 2003 sind wir klimatisiert und auch berechtigt das Umweltzeichen Tourismus zu führen; und verwenden ausschließlich Strom aus erneuerbaren Energiequellen.

Die Verbindung von Tradition und Moderne spiegelt sich in der Verschmelzung von Holz, Licht und Glas wider. Bereits wenn Sie unser Restaurant betreten, schreiten Sie durch ein original Siebenbürger Tor.

Hier einige Beispiele unserer sehenswerten Antiquitäten:

- Holzschnitzerei mit Schubertmotiv 1912 von Franz Zelezny -
- Original Keramik-Blumenteller - 50 bis 100 Jahre alt
- mit ungarischen Motiven bemalte Holzbilder

Auf Wunsch bieten wir Ihnen LIVE ungarische Zigeunermusik oder klassische Wiener Lieder

### Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag von 11:30 -14:30 und 18:00 – 22:30

Samstag von 18:00-22:30

Gegen Absprache öffnen wir auch an geschlossenen Tagen

### Kontaktinformationen:

Restaurant Kardos

Dominikanerbastei 8; 1010 Wien

Tel.: +43 1 512 69 49

Fax: +43 1 512 69 49 99

Mobil: +43 1 699 512 69 49

Web: [www.restaurantkardos.com](http://www.restaurantkardos.com)

Email: [office@restaurantkardos.com](mailto:office@restaurantkardos.com)

Preise sind Gültig ab dem 1. Jan. 2015. Änderungen an Preisen und Menüs bleiben vorbehalten.  
Menüs sind ausschließlich für die Konsumation im Restaurant bestimmt. Menüs müssen 5 Tage vor Konsumation vorbestellt werden.



## Menu Suggestions 2015

Dear Ladies and Gentlemen, dear Business Partner,

You might not know our family owned restaurant yet and for this reason we are delighted to send you with this letter a short introduction.

Our traditional restaurant is located in the heart of Vienna - the first district - in Dominikanerbastei Nr. 8.

Since 1903 our family is well known for excellent meals from the Austrian-Hungarian Danube Monarchy. We are very proud to serve you meals from different countries, including Austria, Hungary, Slovenia, Bohemia and the Balkans.

We can offer a wide range of different food and beverage. One of our specialities is a country-specific variation of Gulyas. Not to forget our specialities such as the Hungarian Fishsoup "Halászle", the "Wiener Schnitzel" (Viennese Escalope), the "Tafelspitz" (boiled beef), and famous desserts like Apfelstrudel (Applestrudel), Somlói Galuska (the best Hungarian Dessert) or the "Salzburger Nockerl" (Soufflé Salzburg Style).

Our restaurant has two floors and contains 3 separated rooms. At the ground floor we have the "Emperor Room" with 60 seats, in the cellar the "Kardos Room" and the "Lion Hall" each with 40 seats. The total capacity is 140 persons.

Since July 2003 our Restaurant is fully air conditioned, and we are proud to be carrier of the Austrian Environment seal; and we use electric power only from renewable energy sources.

Your experience will already begin when you enter our restaurant, walk in by an original "Siebenbürgener" gate and enjoy the world acquaintance viennese charm

A few words to the antiques of our restaurant:

- Wooden Artwork with Schubert made in 1912 by Franz Zelezny
- Original ceramic Flower plates – between 50 and 100 Years old
- Wooden artwork with Hungarian motives

At your own wish we can order our LIVE-Band which can entertain you with Gipsy songs or original Viennese songs

### Our opening times are:

Tuesday to Friday from 11:30 - 14:30 and 18:00 – 22:30

Saturday from 18:00-22:00

Against Agreement we also open on closed days

### Contact informations:

Restaurant Kardos

Dominikanerbastei 8; 1010 Vienna - Austria

Tel.: +43 1 512 69 49

Fax: +43 1 512 69 49 99

Mobil: +43 1 699 512 69 49

Web: [www.restaurantkardos.com](http://www.restaurantkardos.com)

Email: [office@restaurantkardos.com](mailto:office@restaurantkardos.com)

Prices are Valid after January 1st 2015. Prices, erratum and menus are subject to change.  
Menus are to be consumed in the restaurant only. Menus have to be pre-ordered at least 5 days before the consummation.

Einige Sehenswürdigkeiten in unmittelbarer Nähe (1-10 Minuten Gehzeit) zu unserem, an der ehemaligen Stadtmauer gelegenem Restaurant:

- Dominikanerkirche
- Stubentor, eines der Haupttore zur Stadt Wien
- Alte Universitätskirche
- Palais Coburg
- Heiligenkreuzerhof
- Altes Rathaus
- Ankeruhr mit ihren 12 Figuren
- Postsparkassa im Otto Wagner Gebäude
- Ehemaliges K.u.K. Kriegsministerium
- MAK – Museum für angewandte Kunst
- Stadtpark mit Johan Strauß Denkmal
- Schwedenplatz mit Anlegestelle der DDSG
- Ringstrassengebäude
- Urania

Entfernung Stephansdom-Graben-Kohlmarkt zum Restaurant Kardos 5 Minuten.

Busausstiegsmöglichkeit direkt in der Dominikanerbastei beim ehemaligen Postgebäude – 50 Meter entfernt Ecke Dominikanerbastei und Rosenbursenstraße  
Der nächste Busparkplatz befindet sich am Schwedenplatz – ca. 250 Meter entfernt.

Ich hoffe Ihnen einen Gusto auf unser Restaurant gemacht zu haben. Im Anhang finden Sie unsere umfangreichen Menüvorschläge und ausgewählte Getränke. Auf Verlangen senden wir Ihnen gerne unsere Weinkarte zu.

Mit freundlichen Grüßen

A few special sights very close (1-10 minutes per feet) to our restaurant:

- Dominikaner church
- Stubentor – one of the Main Gates to the old Town of Vienna
- Old university with the university church
- Palais Coburg
- Heiligenkreuzerhof
- Old Townhall
- Ankeruhr – A clock with 12 figures
- Postsparkassa in the Otto Wagner building
- Old K.u.K. War Ministry
- Austrian Museum of Art
- Town Park with Johan Strauß Monument
- Schwedenplatz with Dock of the DDSG
- The Ring-Street with its nice old buildings
- Urania

You can reach the saint stephens cathederal in about 5 minutes per feet from our restaurant.

You can drop your guests very close to the restaurant, at the old Post building which is just 50 meters away. (Dominikanerbastei corner Rosenbursenstraße)  
The next parkink possibility for busses is located at Schwedenplatz. Approximately 250 meters from the restaurant.

I hope I could wake your interest in our restaurant. Attached you can find our menu suggestions fort he season 2010 and 2011, and if you like aond you are interested, we would appreciate to send you our wine card!

With warm regards

Robert Kardos



**Wiener Menüs**

101. **Preis pro Person**  
Rindsuppe mit Frittaten  
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Gemüse und Petersilerdäpfeln  
Sachertorte mit Schlagobers
102. **Preis pro Person**  
Rindsuppe mit Griessnockerl  
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfelsalat & Kernöl  
Dukatenbuchteln mit Vanillesauce
103. **Preis pro Person**  
Gemüsesuppe mit Nudeln  
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfeln  
Sachertorte mit Schlagobers oder Apfelstrudel mit Schlag
104. **Preis pro Person**  
Knoblauchrahmsuppe mit croutons  
Ausgelöstes Backhuhn mit knuspriger Petersilie & Buttererdäpfeln  
Topfenknödel mit Zwetschenröster
105. **Preis pro Person**  
Alt-Wiener Suppentopf  
Gegrillte Forelle mit Julienne-Gemüse & Gurkenrahmsalat  
Mohr im Hemd
106. **Preis pro Person**  
Grießnockerlsuppe  
Gokochter Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce & Rösti  
  
Topfenobbersnockerl mit Früchten
107. **Preis pro Person**  
Erdäpfelsuppe mit Pilzen  
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln  
Apfelstrudel mit Zimtsauce & Schlagobers
108. **Preis pro Person**  
Rindsbouillon mit Kaiserschöberl  
Gefüllte Kalbsbrust mit Gabelkraut  
Rotweinbirne mit Vanilleeis

**Viennese Menues**

- Price per Person** € 18,50  
Clear Soup with sliced pancakes  
Fried Pork viennese style with parsley potatoes and vegetables  
Sachertorte – chocolate cake with whipped cream
- Price per Person** € 24,50  
Clear Soup with semolina dumpling  
Fried Veal viennese style with potato salad and pumpkinoil  
Baked Yeast dumplings with vanilla sauce
- Price per Person** € 23,50  
Vegetable soup with noodles  
Fried veal Viennese Style with parsley potatoes  
Sachertorte – chocolate cake with whipped cream  
or Apple Stroudle with whipped cream
- Price per Person** € 23,80  
Garlic cream soup with croutons  
Fried Chicken Viennese style with crackling parsley and buttered potatoes  
Curd cheese dumplings with braised plums
- Price per Person** € 24,80  
Old Viennese Soup tureen  
Grilled trout with vegetable strips and cucumber cream salad  
Steamed chocolate pudding with whipped cream
- Price per Person** € 25,50  
Clear soup with semolina dumplings  
„Tafelspitz“ – boiled round beef with apple-herseradish, chivesauce  
and roasted potatoes  
Curd cheese cream dumplings served with fruits
- Price per Person** € 24,80  
Potato soup with mushrooms  
Cutlet of beef with onions, served with roast potatoes  
„Apfelstrudel“ apple strudel with cinnamon sauce and whipped cream
- Price per Person** € 24,80  
Bouillon with bisquit squares with cheese  
Stuffed breast of veal with plain cabbage  
Red wine pear with chocolate parfait

Preise sind Gültig ab dem 1. Jan. 2015. Änderungen an Preisen und Menüs bleiben vorbehalten.  
Menüs sind ausschließlich für die Konsumation im Restaurant bestimmt. Menüs müssen 5 Tage vor Konsumation vorbestellt werden.



Prices are Valid after January 1st 2015. Prices, erratum and menus are subject to change.  
Menus are to be consumed in the restaurant only. Menus have to be pre-ordered at least 5 days before the consummation.

**Ungarische Menüs**

201. **Preis pro Person**  
Gulaschsuppe  
Gefüllte Spitz-Paprika mit Salzerdäpfeln  
Rahm-Beerenpalatschinke
202. **Preis pro Person**  
Rindsuppe mit Grießnockerl  
Kaisergulasch vom Kalb mit Erdäpfelknödel  
Topfenpalatschinke mit Vanillesauce
203. **Preis pro Person**  
Hortobàgyi Palatschinke  
Gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfelsalat  
Zwetschkenknödel
204. **Preis pro Person**  
Gebratener Paprika  
Pfeffertokány (Rinderfiletspitzen) mit Tarhonya  
Somlői Galuschka
205. **Preis pro Person**  
Halászle Fischeuppe  
Gebratenes Fogoschfilet mit Knoblauchbutter & Petersilerdäpfel  
  
Rotweinbirne mit Vanilleeis, Schlagobers, Mandeln & Haselnusslikör
206. **Preis pro Person**  
Salami-Variation mit Zwiebeln & Butter  
Enten-Paprika-Spieß auf Paradeiskraut mit Erdäpflecken  
Vargabeles mit Beerenragout
207. **Preis pro Person**  
Grießnockerlsuppe oder Salat nach Saison  
Hauptspeisen zur Auswahl:  
a. Esterhazy Gulasch mit Serviettenknödel und Wurzelgemüse  
b. Fischpaprikas mit Nockerln  
c. Hendl Paprikas mit Nockerl  
e. Szekely Gulasch vom Schwein mit Salzerdäpfeln  
Szomlői Galuschka oder Obstsalat mit Vanilleeis

**Slovenische Menüs**

301. **Preis pro Person**  
Slovenischer Karstschinken mit Melone  
Schweinsmedaillons auf Thymiansauce und Topfenstrukli  
Gibanica – slovenischer Strudel i
302. **Preis pro Person**  
Fischsuppe  
Filetsteak auf Ruccola Salat  
Topfenknödel auf Beerenragout
303. **Preis pro Person**  
Knoblauchcremesuppe  
Roast beef auf Blattsalat mit Gittererdäpfeln  
Dreierlei Schokoladeterrine
304. **Preis pro Person**  
„Kisela“ slovenische Rahmsuppe mit Kalbfleisch  
Branzino mit Paprika – Zucchini Gemüse und Rosmarinerdäpfeln  
Griessflammerie mit marinierten Himbeeren
305. **Preis pro Person**  
Carpaccio vom Branzino  
Karst Hüftsteak mit rotweinsauce und Paprika  
Marmoriertes Schokoladenmousse mit Früchten

**Hungarian Menues**

- Price per Person** € 18,80  
Gulash soup  
Stuffed Hungarian Paprika with Salt potatoes  
Pancake filled with Berry ragout
- Price per Person** € 22,80  
Clear soup with semolina dumplings  
Emperor Gulash from veal with potato dumplings  
White cheese pancakes with Vanilla sauce
- Price per Person** € 23,80  
Hortobàgyi pancake  
Fried carpe with potato salad  
Plum dumplings
- Price per Person** € 29,80  
Roasted and marinated peppers  
Beef ragout with green pepper and Tarhonya  
Somlői Galuschka
- Price per Person** € 25,80  
„Halászle“ – Hungarian fish soup  
Roasted fillet of pikeperch, with garlic butter, parsley potatoes and vegetables  
Red wine pear with Vanilla ice, almonds and hazelnut liqueur
- Price per Person** € 27,80  
Salami – Variation with onions and butter  
Duck and peppers skewer with white cabbage, tomatoes and potatoes  
„Vargabeles“ – curd cheese strudel with berry stew
- Price per Person** € 19,80  
Clear soup with semolina dumplings or salad of season  
Main dishes to choose:  
a. Gulash „Esterházy“ with napkin dumplings and vegetables  
b. Fish paprikas with parsley potatoes  
c. Chiken paprikas with small dumplings  
d. Szekely Gulash from pork with sour cabbage and salt potatoes  
Szomlői Galuschka or Fruit salad with vanilla ice

**Slovenian Menues**

- Price per Person** € 25,80  
Slovenian Karst raw ham with melon  
Pork medaillons with thyme sauce and slovenian white cheese strudel  
Gibanica – slovenian speciality strudel
- Price per Person** € 31,80  
Fish soup  
Filet steak on Ruccola salad  
Curd cheese dumplings on berry ragout
- Price per Person** € 31,80  
Garlic cream Soup  
Roast beef on leafy salad with potatoes  
Three kinds of chocolate tureen
- Price per Person** € 29,80  
„Kisela“ – slovenian sour cream soup wit veal  
Bass with peppers, zucchini and rosemarypotatoes  
Semolina pudding with marinated raspberries
- Price per Person** € 29,80  
Carpaccio from Bass  
Karst Hip steak on red wine sauce with peppers  
Marbeled chocolate mousse with fruits

Preise sind Gültig ab dem 1. Jan. 2015. Änderungen an Preisen und Menüs bleiben vorbehalten.  
Menüs sind ausschließlich für die Konsumation im Restaurant bestimmt. Menüs müssen 5 Tage vor Konsumation vorbestellt werden.



Prices are Valid after January 1st 2015. Prices, erratum and menus are subject to change.  
Menus are to be consumed in the restaurant only. Menus have to be pre-ordered at least 5 days before the consummation.

**K & K Menüs**

401. **Preis pro Person**  
Knoblauchrahmsuppe  
Gegrillte Hühnerbrust in Weissweinsauce mit Spinatnudeln  
Gibanica Strudel
402. **Preis pro Person**  
Rahmsuppe mit Paprikastreifen  
Gebratenes Barschfilet mit Gemüse und Petersilerdäpfeln  
Topfenmousse auf Beerenragou
403. **Preis pro Person**  
Grießnockerlsuppe  
Steirisches Wurzelfleisch mit Kren & Salzerdäpfeln  
Mohnpalatschinke mit Vanillesauce
404. **Preis pro Person**  
Linsen Schafkäsestrudel mit Vogerlsalat  
Risotto vom Hühnchen mit Pilzen auf Paradeisersauce  
Nusskoch auf Vanille-Zimtsauce mit Schlagobers
405. **Preis pro Person**  
Paprikaschaumsuppe mit Tarhonya  
Gegrillter Zander mit Petersilerdäpfeln & Gemüse  
Buttermilchmousse auf Fruchtspiegel
406. **Preis pro Person**  
Zwiebelsuppe  
Geschmorter Rieddeckel mit Kürbiskernschupfnudeln  
Kipferlkoch mit Vanillesauce
407. **Preis pro Person**  
Grießnockerlsuppe  
Husaren-Rostbraten mit Schinken, Zwiebeln & Gurkerln gefüllt  
mit Knoblauchsauce & Bratkartoffeln  
Powidltascherl mit Butterbrösel & Zwetschkenröster
408. **Preis pro Person**  
Kräuterrahmsuppe  
Rindsschnitzel mit Serviettenknödeln & Babykarotten  
Schlosserbuben, Zwetschken gefüllt mit Marzipan in Weinteigmantel
409. **Preis pro Person**  
Wiener Erdäpfelsuppe mit Pilzen, Speck und Gemüse  
Dreierlei Filet am Spiess ( Huhn, Truthahn & Schwein) gegrillt  
auf Paprika-Zucchini gemüse mit Braterdäpfeln  
Mohn-Zimt-Parfait mit Beerenragout
410. **Preis pro Person**  
Geflügelleberparfait mit Preiselbeeren  
Lamm-Haxe auf Linsenpüree & Rosmarinerdäpfeln  
Gebackene Feigen auf Vanillesauce mit Whisky Marmelade
411. **Preis pro Person**  
Gratinierte Schafkäse – Spinat Palatschinke  
Lachssteak auf hausgemachten Nudeln mit  
Pilzen und Rieslingsauce  
Grieß-Kokos Flammerie auf Pfirsichmark
412. **Preis pro Person**  
Karfiolcremesuppe mit Rohschinken chips  
Rinderbraten mit Portweinsauce mit Erdäpfelroulade  
und Sellariepüree  
Erdbeereis im Brandteigkrופן auf Bourbon-Vanille Creme

**K & K Menues**

- Price per Person** € 19,80  
Garlic cream soup  
Roasted chicken breast in white wine sauce and spinach noodles  
„Gibanica“ strudel
- Price per Person** € 18,80  
Sour cream soup with pepper slices  
Roasted filet of perch with parsley potatoes and vegetables  
Curd cheese mousse with berry stew
- Price per Person** € 19,80  
Clear beef soup with semolina dumpling  
Braised belly of pork with horseradish and boiled potatoes  
Poppy seed pancake with vanilla sauce
- Price per Person** € 22,80  
Sheep cheese strudel with lentils and corn salad  
Chicken risotto with mushrooms on tomato sauce  
Nut-Soufflée with vanilla cinnamon sauce and cream
- Price per Person** € 22,80  
Pepper cream soup with Tarhonya  
Roasted pike perch with parsley potatoes and vegetables  
Buttermilk mousse with fruit pureé
- Price per Person** € 22,80  
Onion soup  
Braised prime ribs of beef, served with pumpkin seed potato noodles  
Viennese crescent soufflé with vanilla sauce
- Price per Person** € 26,80  
Clear soup with semolina dumpling  
„Husaren“ cutlet of beef stuffed with ham, onion and sour  
cucumbers with garlic sauce and roast potatoes  
Plum marmelade pockets, in buttered bread crumbs & braised plums
- Price per Person** € 24,80  
Herb cream soup  
Braised fillet of beef, served with napkin dumplings and small carrots  
„Schlosserbuben“ – plum in a wine pastry stuffed with marzipan
- Price per Person** € 23,80  
Viennese potato soup with mushrooms  
Three kind of fillet on the spit (chicken, turkey, pork) with peppers,  
zucchini and roast potatoes  
Poppyseed-cinnamon – parfait with berry stew
- Price per Person** € 25,80  
Poultry liver parfait with cranberries  
Leg of Lamb with lentil purée and rosemary potatoes  
Fried figs with vanilla sauce and Whisky marmelade
- Price per Person** € 25,80  
Gratinated Sheep's Cheese – Spinach pancake  
Salmon Steak on housemade noodles with mushrooms  
on wine sauce  
Semolina-Coconut pudding on peach sauce
- Price per Person** € 21,80  
Cauliflower soup with crackling raw ham  
Braised beef on portwinesauce with Potatoroulade and  
Celerypuree  
Strawberryice in coux pastry cruller on Bourbon Vanilla cream

Preise sind Gültig ab dem 1. Jan. 2015. Änderungen an Preisen und Menüs bleiben vorbehalten.  
Menüs sind ausschließlich für die Konsumation im Restaurant bestimmt. Menüs müssen 5 Tage vor Konsumation vorbestellt werden.



Prices are Valid after January 1st 2015. Prices, erratum and menus are subject to change.  
Menus are to be consumed in the restaurant only. Menus have to be pre-ordered at least 5 days before the consummation.

413. <b>Preis pro Person</b> Rindfleischsalat Kräuter – Hühnerbrust auf Paradeisrisotto mit Balsamico sauce Ananas – Mandelcreme mit Schlagobers	<b>Price per Person</b> Boiled Beef Salad Herb – Chickenbreast on tomato risotto with Balsamico sauce Pineapple – Almondmousse with whipped cream	<b>€ 24,80</b>
414. <b>Preis pro Person</b> Gegrillte Garnelen mit Oliven auf Knoblauchbrot Kalbsrückensteak auf Steinpilzudeln mit Ruccola und Paradeisern Reisauflauf auf Granatapfel Sauce	<b>Price per Person</b> Grilled Shrimps on olives with Garlicbread Veal Back Steak on mushroomnoodles with ruccola and tomatoes Ricepudding on Pomegranate sauce	<b>€ 30,80</b>
415. <b>Preis pro Person</b> Gefüllte Eier auf rotem Zwiebelsalat mit Kresse Kalbsnüsschen auf Estragon-Polenta mit Grana Padano Maraschino – Orangenterrine	<b>Price per Person</b> Stuffed eggs on red onion salad with cress Braised beef on tarragon polenta with grana padano Maraschino – Orange terrin	<b>€ 28,80</b>
416. <b>Preis pro Person</b> Geräuchertes Forellenfilet auf Oberskren Hühnerconsommée mit Fadennudeln und Erbsen Kalbsbraten mit würziger Rahmsauce und Erbsenreis Mandarinen – Topfentorte	<b>Price per Person</b> Smoked Trout on horseradish cream Consommée from chicken with Noodles and peas Braised Veal with sour cream sauce and pea rice Tangerine – white cheese tarte	<b>€ 33,80</b>
417. <b>Preis pro Person</b> Rindsbouillon mit Estragonnockerln Warme Schinkenkipferl mit Kräuterdip Gesiedeter Kruspelspitz mit Rösti und Dillrahm – Fisolen Powidltascherl mit Butter und Mohn	<b>Price per Person</b> Beef soup with tarragon dumplings Warm Ham Croissant with Herb-Dip Boiled „Kruspelspitz“ (Beef“) with browned potatoes and dill-fissles Plum-Jam-Bags with butter and poppy seeds	<b>€ 32,80</b>
418. <b>Preis pro Person</b> Rohschinken mit Korianderapfel an Selariestroh Basilikumcremesuppe mit Knoblauchcroutons Gebratener Saibling auf Rosmarin – Ofengemüse und –erdäpfeln Gebackene Mäuse auf Erdbeerragout	<b>Price per Person</b> Raw Ham with coriander apple and celaric straw Basilcreamsoup with garlic croutons Roasted char on rosemary potatoes and vegetables Deep Fried „Mice“ on Strawberryragout	<b>€ 35,80</b>
419. <b>Preis pro Person</b> Geflügelcremesuppe mit Wurzelgemüse und Bröselknödel Hausgemachte Kaasnudeln auf brauner Butter Csabayij Rostbraten gefüllt mit Schafkäse in Majoransauce mit Serviettenknödeln Überbackene Topfenpalatschinken mit Marillen	<b>Price per Person</b> Poultry Cream Soup with root vegetables and breaddumplings Homemade Curd-cheese noodles with browned butter Csabayij braised cutlet of beef stuffed with sheep’s cheese in majory- sauce with napkin dumplings Baked curd cheese pancakes with apricots	<b>€ 35,80</b>
420. <b>Preis pro Person</b> Lachstartare mit Kresse, Butter und Toast Paradeisbouillon mit Eistich Alt Wiener Backhuhn mit Buttererdäpfeln, Gurkenrahmsalat und knuspriger Petersile Schokolade – Mocca Parfait im Bisquitmantel mit Mandelobers	<b>Price per Person</b> Tartare from Salmon with cress, butter & Toast Tomato Bouillon with egg-royal Old viennese fried chicken with buttered potatoes, cucumber salad and crackling parsley Chocolate – Mocca – Parfait in Biscuit-Coat with almondycream	<b>€ 34,80</b>
421. <b>Preis pro Person (ab 20 Personen) (incl. Getränkebegleitung)</b> Eine Reise durch „Alt Österreich“ Als Aperitif: 0,33l Staro Brno Bier - Vorspeisenvariation 1/8 Sivi Pinot aus Slowenien ungarische Salami, Karstschinken, Trapista Käse, Ajvar & gebratener Paprika mit Butter und Gebäck - Slowenische Rahmsuppe Kisela - Gebratenes Fogoschfilet mit Kräuterrisotto 1/8l Pinot Blanc aus Österreich - Zwiebel Rostbraten im Natursafterl mit Braterdäpfeln 1/8l Plavac aus Kroatien - Dessertvariation Schomlauer Nockerl, Gibanica Strudel und Rotweinbirne mit Vanilleeis & Haselnusslikör 1/16l Tokayi aus Ungarn, 2cl Tresterbrand vom Artner Und Kaffee Hausbrand Triest + Livemusik vom ungarischen Zigeuner Duett	<b>Price per Person (at least 20 Persons) (incl. Drinks)</b> A Trip through „Old Austria“ As Aperitif: 0,33l Staro Brno Beer - Variation of cold starters 1/8 Sivi Pinot from Slovenia hungarian Salami, Karst rawham, Trapista cheese, Ajvar, & fried Peppers with Butter & Toast - Slovenian cream Soup „Kisela“ - Fried Filet of pike perch with Herb Risotto 1/8l Pinot Blanc from Austria - Braised Cutlet of beef with fried Potatoes & Onions 1/8l Plavac from Croatia - Variation of deserts Somloi Galuschka, Gibanica Strudel and redwine pear with vanilla ice & Hazlenutliqueur 1/16l Tokayi from Hungary, 2cl Tresterbrand from Artner Austria And Coffee Hausbrand Triest + Live Music from the hungarian Gypsi Duo	<b>€ 46,00 (€ 65,00)</b>

Preise sind Gültig ab dem 1. Jan. 2015. Änderungen an Preisen und Menüs bleiben vorbehalten.  
Menüs sind ausschließlich für die Konsumation im Restaurant bestimmt. Menüs müssen 5 Tage vor Konsumation vorbestellt werden.



Prices are Valid after January 1st 2015. Prices, erratum and menus are subject to change.  
Menus are to be consumed in the restaurant only. Menus have to be pre-ordered at least 5 days before the consummation.

**422. Preis pro Person (ab 20 Personen) (incl. Getränkebegleitung)**

Als Aperitif: Hausschnaps

- Hortobagyi Palatschinke in Paprikasauce & Sauerrahm
- Rindsuppe mit Grießnockerl oder Gulaschsuppe
- Balkan Platte  
Grillkotelettes, Putenspiess, Cevapcici, Pusztaalat, Braterdäpfeln & Letschoreis
- Palatschinken Variation  
Nuss-Schokolade-, Topfen- und Marmelade Palatschinke

2 Getränke nach Wahl

(1/8l Wein, 0,2l Bier oder 0,2l Softdrink)  
Kaffee oder Tee

+ Livemusik vom ungarischen Zigeuner Duett

**423. Preis pro Person (ab 25 Personen) (incl. Getränkebegleitung)**

Wiener Erdäpfelsuppe mit Pilzen

Hauptspeisen zur Auswahl: (bekanntgabe 3 Stunden vorher)

- Rindsgulasch mit Nockerl
- Wiener Schnitzel vom Schwein mit Gemüse 6 Petersilerdäpfeln
- Tarhonya Risotto (vegetarisch)  
in Paprikarahmsuppe mit Sonnenblumenkernen & Kürbiskernöl
- Sachertorte mit Schlagobers

2 Getränke nach Wahl

(1/8l Wein, 0,2l Bier oder 0,2l Softdrink)

+ Livemusik vom ungarischen Zigeuner Duett

**Price per Person (at least 20 Persons) (incl. Drinks)**

**€ 31,00 (€ 42,50)**

As Aperitif: House made haard Liquor

- Hortobagyi Pancake in Peppers sauce & sourcream
- Beef Soup with semolina dumpling or Gulashsoup
- Balkany platter (Mixed grill on the plate)  
Grilled cutlet of pork, turkey skewer, cevapcici, puszta salad, fried potatoes and lecsorice
- pancake variation  
Nut-chocolate-, Curd Cheese and Marmelade pancake

2 drinks at you choice

(1/8l wine, 0,2l beer or 0,2l Softdrink)  
coffee or tea

+ Live Music from the hungarian Gypsy Duo

**Price per Person (at least 25 Persons) (incl. Drinks)**

**€ 25,80 (€ 27,80)**

Viennese Potato Soup with mushrooms

Main dish to choose: (to be known 3 hours before consummation)

- Beef Goulash with small dumplings
- Viennese Escalope from pork with vegetables & parsley potatoes
- Tarhonya Risotto  
in red peppers sauce with sunflower seeds & pumpkin oil
- Sachertorte with whipped cream

2 drinks at you choice

(1/8l wine, 0,2l beer or 0,2l Softdrink)

+ Live Music from the hungarian Gypsy Duo

**Vegetarische Menüs**

**501. Preis pro Person**

Gemüsebouillon mit Wurzelgemüse  
Mit Gemüsereis gefüllte Paprika auf Tomatensauce  
Apfelstrudel

**502. Preis pro Person**

Erbsencremesuppe  
Gemüsestrudel auf Kräuterrahmsauce  
Fruchtcocktail

**503. Preis pro Person**

Rohkostsalat mit Joghurdressing  
Palatschinke mit Erdäpfel-Gemüsefülle  
Rote Grütze mit Vanillesauce

**504. Preis pro Person**

Zucchini schaumsuppe  
Gebackene Champignons auf Sc. Tartare mit Salat  
Topfenpalatschinke mit Vanillesauce

**Vegetarian Menues**

**Price per Person**

**€ 19,80**

Vegetable bouillon  
Green pepper stuffed with vegetable rice on tomato sauce  
Apple strudel

**Price per Person**

**€ 19,80**

Cream soup of peas  
Vegetable strudel on herb-cream  
Fruit cocktail

**Price per Person**

**€ 19,80**

Row salad with yoghurt dressing  
Pancake stuffed with potatoes and vegetables  
Red Berry pudding

**Price per Person**

**€ 19,80**

Creamsoup of zucchini  
Fried Champignons with Sc. Tartare & leafy salads  
White cheese pancake with vanilla sauce

**Menüs für besondere Anlässe:**

**Winter Menüs**

**601. Preis pro Person**

Roastbeef-Carpaccio mit Balsamicomarinade auf Blattsalaten  
Kürbisrahmsuppe mit Kernöl  
Lammkotelette auf Linsenpüree mit Buttererdäpfeln  
Maroniparfait auf Nougatcreme

**Menus for special**

**Winter Menues**

**Price per Person**

**€ 39,50**

Roast beef carpaccio with leafy salads and balsamico  
Pumpkin cream Soup with pumpkin oil  
Lamb chops on lentil puree with buttered potatoes  
Chestnut parfait with nougatcream

Preise sind Gültig ab dem 1. Jan. 2015. Änderungen an Preisen und Menüs bleiben vorbehalten.  
Menüs sind ausschließlich für die Konsumation im Restaurant bestimmt. Menüs müssen 5 Tage vor Konsumation vorbestellt werden.



Prices are Valid after January 1st 2015. Prices, erratum and menus are subject to change.  
Menus are to be consumed in the restaurant only. Menus have to be pre-ordered at least 5 days before the consummation.

<p>602. <b>Preis pro Person</b>            Kürbisterrine auf Rettichschaum mit rotem Pfeffer            Wildconsommé mit Sesamschöberl            Hirschbraten auf Steinpilzjus mit Serviettenknödel &amp; Preiselbeerbirne            Winterapfelsoufflee</p>	<p><b>Price per Person</b>            Pumpkin tureen on radisfoam with red pepper            Deer Consommé with sesamebiscuit            Braised Stag on yellow boletus jus with napkin dumplings, raspberries            Winter apple soufflé</p>	<p>€ 36,80</p>
<p>603. <b>Preis pro Person</b>            Mangoldcremesuppe mit Sellariestroh            Gefülltes Zanderfilet            Jungfernzopf mit Olivenschupfnudeln &amp; glacierten Kirschtomaten            Weintraubenstrudel auf Zimtspiegel</p>	<p><b>Price per Person</b>            Chardcreamsoup with celaric straw            Stuffed pike perch filet            Maiden pork filet braid with olive-potato-noodles, glazed cherrytoatoes            Grapes strudel on Cinnamon mirror</p>	<p>€ 40,50</p>
<p><b>Oster Menü</b></p>		
<p>604. <b>Preis pro Person</b>            Osterschinken mit Kren, Senf &amp; Schwarzbrot            Lammkotelettes mit Erbsenpüree &amp; Thymianerdäpfeln            Schokoladenterrine mit frischen Früchten</p>	<p><b>Price per Person</b>            „Easter Ham“ with herseradish, mustard and bread            Lamb chops with mashed green peas and thyme potatoes            Chocolate terrines with fresh fruits</p>	<p>€ 34,50</p>
<p><b>Weihnachts Menüs</b></p>		
<p>605. <b>Preis pro Person</b>            Gänseleberpastete mit Knoblauchbrot &amp; Butter            Erdäpfelrahmsuppe mit Pilzen            Wildschweingulasch mit Semmelknödel            Apfel im Schlafrock mit Zimtucker</p>	<p><b>Price per Person</b>            Goose liver pastry with garlic bread and butter            Potato cream soup with mushrooms            Wild boar goulash with bread dumplings            Fried apple in puff pastry with cinnamon sugar</p>	<p>€ 35,50</p>
<p>606. <b>Preis pro Person</b>            Wildconsommée mit Bröselknödel            Bio Hüferlsteak in Rotweinsauce mit Hühnerleber &amp; Zapfenkroketten            Gebackene Feigen auf Whiskymarmelade</p>	<p><b>Price per Person</b>            Game consommé with breadcrumb dumplings            Fillet steek with red wine sauce, chicken liber and „Zapfenkroketten“            Fried Figs with Whisky marmelade</p>	<p>€ 35,80</p>
<p>607. <b>Preis pro Person (ab 20 Personen) (incl. Getränkebegleitung)</b>            Als Aperitif: Glas Heisser Apfel mit Schlagobers            - Hirschcarpaccio            1/8l ungarischer Chardonnay            - Consommée mit Kaiserschöberl            - Gegrillte Entenbrust auf Wachholderjus mit Rotkraut,            Preiselbeeren &amp; gebratenen Schupfnudeln            1/8l Deutschkreuzer Cuvee Quattro von Gager            - Rotweinbirne mit Zimtparfait &amp; Schlagobers            1/8l St. Margarethner Zweigelt Spätlese von Unger</p> <p>2cl Freihof „Vom ganz Guten“ Kirschwasser            Kaffee Hausbrand Triest oder Tee</p>	<p><b>Price per Person (at least 20 Persons) (incl. Drinks)</b>            As Aperitif: Hot apple liqueur with whipped cream            - Deer carpaccio            1/8l hungarian Chardonnay            - Consommée with biscuit-cheese squares            - Roast duck breast with juniper sauce, red cabbage, cranberry and            potato noodles            1/8l Deutschkreuzer Cuvee quattro from Gager            - red wine pear with cinnamon parfait and whipped cream            1/8l St. Margarethner Zweigelt Spätlese von Unger</p> <p>2cl Freihof „Best Selection“ Cherryspirit            Coffee Hausbrand Triest or Tea</p>	<p>€ 41,80 (€ 65,80)</p>
<p><b>Wild Menü</b></p>		
<p>608. <b>Preis pro Person (ab 20 Personen) (incl. Getränkebegleitung)</b>            Als Aperitif: Glas heiße Zwetschke mit Schlagobers            - Rehcarpaccio            1/8l Weinviertler Chardonnay vom Pittner            - Consommée mit Wildfarcepalatschinke            - Hirschrückenfilet im eigenen Saft mit Preiselbeeren &amp; Schupfnudeln            1/8l Soproni Cuvee vom Frettner            - Birnenmousse mit Schokoladensabayone            1/8l Gewürztraminer Spätlese vom Unger</p> <p>2cl Tresterbrand vom Artner            Kaffee Hausbrand Triest</p>	<p><b>Price per Person (at least 20 Persons) (incl. Drinks)</b>            As Aperitif: Hot plum liqueur with whipped cream            - Venison carpaccio            1/8l Weinviertler Chardonnay vom Pittner            - Consommée with game stuffed pancake            - Fillet of venison with cranberry and potatoe noodles            1/8l Soproni Cuvee from Frettner            - Pear mousse with chocolate sabayon            1/8l Gewürztraminer Spätlese vom Unger</p> <p>2cl Tresterbrand from Artner            Coffee Hausbrand Triest</p>	<p>€ 40,80 (€ 64,80)</p>
<p><b>Gansl Menü</b></p>		
<p>609. <b>Preis pro Person</b>            Gansleinmachsuppe            Ausgelöste Ganslbrust mit Rotkraut &amp; Mlinzi (slow. Teigware)            Mohnpalatschinke mit Schlagobers</p>	<p><b>Price per Person</b>            Goose Cream Soup            Breast from Goose with red cabbage and „Mlinzi“            Poppyseeds pancake</p>	<p>€ 26,80</p>

Preise sind Gültig ab dem 1. Jän. 2015. Änderungen an Preisen und Menüs bleiben vorbehalten.  
 Menüs sind ausschließlich für die Konsumation im Restaurant bestimmt. Menüs müssen 5 Tage vor Konsumation vorbestellt werden.



Prices are Valid after January 1st 2015. Prices, erratum and menus are subject to change.  
 Menus are to be consumed in the restaurant only. Menus have to be pre-ordered at least 5 days before the consummation.



**Fisch Menü**

610. **Preis pro Person (ab 20 Personen)** (incl. Getränkebegleitung)  
 Als Aperitif: Glas Sekt Haus Österreich  
 - Gebeizter Lachs mit Dillsenf  
 1/8l Weinviertler Grüner Veltliner DAC vom Pittner  
 - Rinderbouillon mit Hechtnockerl & Gemüse  
 - Gebratene Zanderstreifen auf Blattspinat  
 1/8l Chardonnay Slowenien  
 - Branzin mit Paprika-Zucchini-Gemüse & Rosmarinkartoffeln  
 1/8l Langenloiser Zweigelt-Rosé vom Jurtschitsch  
 - Mandelsoufflée mit Orangenragout  
 1/16l Tokajer trocken

2cl Freihof Vogelbeere  
 Kaffee Hausbrand Triest

**Sissy Menü (ab 15 Personen)**

611. **Preis pro Person**  
 Sissy Pastete  
 (Kalbs-, Geflügelleberpastete mit Blattsalaten & Preiselbeeren)  
 Gefüllte Kalbsbrust mit Kohlsprossen  
 Schokoladenmousse mit Erdbeersauce

**Mozart Menü (ab 15 Personen)**

612. **Preis pro Person**  
 Cremesuppe vom Geflügel  
 Kalbsvögerl Papageno mit Butterreis  
 Mozartknödel mit Butterbrösel

**Joseph Haydn Menü (ab 25 Personen)**

613. **Preis pro Person**  
 Rindsuppe mit Kräuternockerl  
 Rindsschnitzerl Esterhazy mit Wurzelrahmsauce & Nudeln  
 Schokoladeparfait mit Minzlikör

**Fish Menue**

- Price per Person (at least 20 Persons)** (incl. Drinks) **€ 42,00 (€ 65,50)**  
 As Aperitif: A glass of House Austrian Champagne  
 - Marinated Salmon and dill mustard  
 1/8l Weinviertler Grüner Veltliner DAC from Pittner  
 - Bouillon with little pike dumplings and vegetables  
 - Roasted pikeperch and spinach  
 1/8l Chardonnay Slovenia  
 - Bass served with green pepper, zucchini and rosemary potatoes  
 1/8l Langenloiser Zweigelt-Rosé vom Jurtschitsch  
 - Almondy soufflé with orange stew  
 1/16l Tokajer dry

2cl Freihof Vogelbeere  
 Coffee Hausbrand Triest

- Price per Person** **€ 26,80**  
 Sissy pastry  
 (veal-, poultry liver pastry with leafy salads and cranberries)  
 Stuffed veal Breast with Brussels sprouts  
 Chocolate Mousse with strawberry sauce

- Price per Person** **€ 26,80**  
 Poultry cream soup  
 Veal papageno style with buttered rice  
 Mozart dumplings with buttered breadcrumbs

- Price per Person** **€ 26,80**  
 Beef soup with herb dumplings  
 Beef escalope Esterhazy style with root vegetable sauce & noodles  
 Chocolate parfait with peppermint liqueur



**Getränkete**
**Aperitif**

0,1l	Glas Sekt trocken
0,1l	Glas Sekt mit Orangensaft
0,75l	Flasche Sekt Haus Österreich <i>100% Rieslingsekt</i>

**Alkoholfreie Getränke**

0,2l	Apfelsaft
0,33l	Flasche Mineralwasser (natur oder prickelnd)
0,75l	Flasche Mineralwasser (natur oder prickelnd)
0,2l	Coca Cola
0,2l	Almdudler
0,2l	Orangensaft
0,2l	Johannisbeere
0,2l	Tomatensaft

**Bier**

0,3l	Hausbier vom Fass
0,5l	Hausbier vom Fass
0,5l	Alkoholfreies Bier (Flasche)

**Weine**

0,25l	Falkensteiner Grüner Veltliner
0,25l	Falkensteiner Blauer Zweigelt-Portugieser Cuvee
0,25l	Weiss gespritzt oder Rot gespritzt

Unsere gesamte Weinkarte finden sie auf [www.restaurantkardos.com](http://www.restaurantkardos.com)

**Schnäpse**

4cl	Barack Palinka
4cl	Williamsbirne / Himbeere / Kirschwasser

**Kaffee / Tee**

	Kleiner Mocca / Brauner
	Grosser Mocca / Brauner
	Wiener Melange mit Milchschaum
	Cappuccino mit Schlagobers
	Sankt Stefan Kaffee (nach traditionellem Familienrezept)
	Darjeeling Single Schwarztee

**Extras – Aufpreis pro Person**

	Live Musik – Ungarische Zigeuner (2-3 Musiker) für 3 Std.
	Gedeck (Stoffserviette & Butter)
	Kerzenständer dreiflammig silber mit Kerzen
	Menükarte A5 in Farbe standard
	Videoleinwand mit Beamer & Dolby digital System mit Computeranschluss bis max 30 PAX
	Hauptspeisen unter Gloschen serviert (silber) max. 20 Personen
	Gulasch im Kessel serviert (kessel silber) max. 20 Personen

**GetränkePauschalen:**
**Klein:**

1/8l Wein oder 0,2l Bier oder 0,2l Alkoholfrei

**Mittel:**

1/8l Wein oder 0,3l Bier oder 0,2l Alkoholfrei

**Groß:**

1/4l Wein oder 0,5l Bier oder 0,5l Alkoholfrei

**Drink Menue**
**Aperitives**

Glass Sparkling Wine	€ 5,50
Glass Sparkling wine with orange	€ 5,50
Bottle of sparkling wine Haus Österreich ( <i>100% Riesling</i> )	€ 35,00

**Alcohol free drinks**

Applejuice	€ 2,80
Bottle mineral water (natur or with gas)	€ 2,80
Bottle mineral water (natur or with gas)	€ 4,50
Coca Cola	€ 2,80
Almdudler (herb lemaonade)	€ 2,80
Orange juice	€ 2,80
Black Currant juice	€ 2,80
Tomatoe Juice	€ 2,80

**Beer**

House beer from Barrel	€ 3,20
House beer from Barrel	€ 4,50
Non alcoholic Beer (bottle)	€ 4,00

**Wines**

Falkensteiner Grüner Veltliner	€ 4,50
Falkensteiner Blauer Zweigelt-Portugieser Cuvee	€ 4,50
Red or white wine with sodamixed	€ 3,00

you can find our wine card on [www.restaurantkardos.com](http://www.restaurantkardos.com)

**Spirits**

Barack Palinka from apricots	€ 5,50
Hard liquor from pear / raspberries or cherries	€ 6,00

**Coffee / Tea**

Espresso	€ 2,00
Espresso double	€ 3,80
Viennese Melange (wirh milk cream)	€ 3,00
Viennese Cappuccino (with whipped cream)	€ 3,50
Saint Stephens Coffe – A traditional coffee of the house	€ 7,80
Darjeeling Single black tea	€ 3,80

**Extras – Additional charge per person**

Live Musik- Gibsy Band (2 Musicman) for 3 hour	€ 250,00
Gedeck (cloth napkin and butter)	€ 2,50
Candle light with old real silver candleholders	€ 0,40
Menu Card in A5 format in color	€ 2,00
Video wall with Beamer & Dolby digital system with computer connection max. 30 persons	€ 2,00
Main dishes served with cloches (real silver) max. 20 Persons	€ 3,80
Gulash served in cauldrons, max. 20 Persons	€ 4,80

**Drink Allowances:**
**Small:**

1/8l wine or 0,2l beer or 0,2l Softdrink € 2,40

**Middle:**

1/8l wine or 0,3l beer or 0,25l Softdrink € 3,00

**Large:**

1/4l wine or 0,5l beer or 0,4l Softdrink € 4,20

Preise sind Gültig ab dem 1. Jän. 2015. Änderungen an Preisen und Menüs bleiben vorbehalten.  
Menüs sind ausschließlich für die Konsumation im Restaurant bestimmt. Menüs müssen 5 Tage vor Konsumation vorbestellt werden.



Prices are Valid after January 1st 2015. Prices, erratum and menus are subject to change.  
Menus are to be consumed in the restaurant only. Menus have to be pre-ordered at least 5 days before the consummation.