



SERVUS & GRÜSS GOTT BIENVENIDOS A HEINDL's SCHMARREN & PALATSCHINKENKUCHL

1960, Erich & Walter Heindl
Bis heute bewahren sie ihre Liebe zu traditionellen wiener Süßspeisen
als Besitzer von Heindl's Schmarren und Palatschinkenkuchl bzw. der Confsiserie Heindl.



La app de Palatschinken

¡Heindl's Palatschinkenpfandl
ahora también en su teléfono inteligente!
¡Escanee simplemente el código QR y listo!



La emperatriz y la vaca

(Por qué las vienesas son tan hermosas)

En realidad este mito debería llamarse “La archiduquesa y el asno”, pero no es bueno pelearse con las tradiciones antiguas, por ello honramos lo clásico y lo valoramos, en la medida en que estamos en condiciones de hacerlo.

Ocurrió hace muchos años, algunos dicen que en torno al año 1766, cuando la buena soberana María Teresa gobernaba en nuestra Viena y una pobre familia de panaderos llevaba un pequeño negocio en el callejón Köllnerhofgasse. No resultaba fácil arreglárselas cada día para salir adelante, sin embargo iban tirando más bien que mal con la venta de huevos, leche fresca, queso, pan y dulces, que la señora Simon elaboraba en su propio horno según recetas secretas. El señor Simon se ocupaba de las cabras, de una vaca, de las gallinas, del burro y del pequeño jardín, que habían arrendado en un patio trasero del callejón Drachengasse.

Llevaban una vida modesta y le daban mucha importancia a que sus hijos tuvieran un sustento suficiente y que fueran bien vestidos, y que sus manos estuvieran siempre limpias. La señora Simon sólo tenía pretensiones sencillas y no era tan ambiciosa como el señor Simon, quien únicamente estaba esperando a que apareciera la oportunidad para mejorar la posición social de su familia. Un día entró alegre y resuelto a la panadería, donde su esposa estaba rellenando en ese momento berlinesas con mermelada, y le anunció, vanagloriándose un poco de ello, que pronto tendrían una „visita importante“ en el salón de su casa.

La señora Simon apenas alzó la vista, puesto que su esposo ya había tenido a menudo arrebatos de ese tipo, además de hacer insinuaciones al respecto. Pero éste metió su pulgar derecho por un ojal de su chaleco, se puso derecho y dijo de forma radiante: “¡La archiduquesa María Cristina vendrá el próximo sábado por la tarde a nuestra casa para merendar!” La señora Simon se quedó tan asombrada que se le cayó la mermelada de albaricoque en las medias, y no se pudo tranquilizar hasta que su esposo terminó de contarle las circunstancias con más detalle. Su tío adoptivo Rudolf era controlador de tickets en el teatro de marionetas del Palacio de Schönbrunn y éste había hecho que le sirvieran a la archiduquesa, la hija más joven de la emperatriz, una vez para merendar algunos postres de la señora Simon a través de su esposa, una de las diez cocineras de palacio. María Cristina estaba tan impresionada que quiso informarse sobre la procedencia de dichas delicias tan exquisitas. Cuando el señor Si-

mon se enteró de esto, le pidió a su tío adoptivo que le preguntara de manera sumisa a la archiduquesa, si ella junto con su ilustre esposo le rendiría el honor de visitar a su familia en su humilde hogar.

La señora Simon estaba más bien horrorizada, se limpió sus manos pegajosas en el delantal y se llevó las manos a la cabeza. “¿¡Cómo se supone que vamos a servirles o siquiera ofrecerles algo?! ¡Dichas señorías están acostumbradas a la cubertería de plata más fina, a la porcelana de Meißner y a los postres de la pastelería Demel! ¡Esto va a ser nuestro hundimiento o nuestra ruina!”

El señor Simon intentó calmarla y tranquilizarla. Su alteza ya estaba informada de que ellos tenían un hogar sencillo. Simplemente se trataba de fregar y limpiarlo todo con mucho esmero, y que la señora Simon hiciera su merengue con nata y compota de peras, ya que esto seguro que les encantaría tanto a la archiduquesa, como al archiduque. Debido a las preparaciones, los días siguientes fueron muy movidos para la familia Simon. La madre se llevó a los niños a la calle Tuchlauben y les compró, con el dinero ahorrado con tanto esfuerzo, por un lado un vestido largo con volantes y lazo para Minna, así como un traje con pajarita, el primero de su vida, para el pequeño Michael.

El señor Simon ayudó a fregar el suelo y a lavar las cortinas, y decidieron tomar prestados una buena vajilla y cubiertos de unos parientes lejanos. El día anterior a la emocionante visita, al terminar la cena, el señor Simon se levantó de repente y declaró solemnemente: “He leído en un libro de historia del Archivo de Viena que a las emperatrices de Roma siempre les gustaba bañarse en leche de burra. Deberíamos ofrecerle esta posibilidad, este selecto deleite, también a nuestra muy distinguida invitada.” A la señora Simon casi se le salen los ojos de las órbitas cuando vio al señor Simon arrastrando seis grandes recipientes desde el vestíbulo y haciéndolos rodar hasta colocarlos junto a la tina de baño de su esposa.

“Jesús, Seppl, ¿qué pretendes ahora? ¡Nos llevarás a la desgracia! ¡Seguro que su alteza no quiere bañarse en nuestra casa! ¡Conseguirás que te detengan!” “Tú déjame hacer a mí, Roserl”, pensaba él solamente, mientras se dedicaba a restregar y limpiar minuciosamente la tina con cepillo, esponja y jabón. “María que estás en los cielos, ¡ven a socorrernos!”, gritó la señora Simon, „¡para que no nos metan en la cárcel o nos pongan en la picota!” Al día siguiente había una luz ►

del sol muy clara, cuando los distinguidos invitados aparecieron y su sirviente de protocolo llamó a la puerta de la familia Simon. El señor Simon se inclinó profundamente y su esposa hizo una reverencia cuando la archiduquesa María Cristina de Bohemia y Moravia, de Hungría y Galicia (Galitzia), de Carniola, etc. etc. entró junto con su esposo Stephan. “Para nosotros supone el mayor honor y dignidad poder saludarla aquí, Su Alteza”, dijo el señor Simon y se dirigió a su mujer para pedirle que pusiera otro cubierto más para el sirviente de protocolo, ya que no le esperaban.

La dama de Schönbrunn hizo entrada, miró a su alrededor y estornudó, a continuación, con su naricita respingona. “Un poco de aire me vendría bien”, observó ella, y los Simon abrieron velozmente las ventanas, antes de presentar a sus hijos. “¿Qué hay de nuevo en la corte?”, se atrevió a preguntar el señor Simon, pero la archiduquesa no respondió y con un dedo probó, de forma desvergonzada, la nata montada que ya estaba preparada.

“¿No desea Vuestra Majestad refrescarse un poco antes de nuestra humilde merienda?”, preguntó el señor Simon, mientras su mujer enrojecía y volvía su rostro horrorizada. “Le he preparado un elegante baño en leche de burra, el cual le ayudaría y le favorecería su noble tez.” “¡Descarado sinvergüenza! ¡Habría que darle una lección!”, gritó el sirviente de protocolo aca-lorado, mientras el archiduque Stephan se reía con regocijo. “Dejadlo estar, Charles, usted no sabe que siempre he soñado con algo así, pero mi señora madre siempre me lo ha prohibido con toda severidad”, dijo alegremente María Cristina. Apartó la cabeza a un lado, guiñó el ojo y señaló: “¡Pero todos los caballeros deben abandonar la sala - insisto en ello!” “¡Peeeeeeero esto va demasiado lejos!”, se enojó el sirviente de protocolo. “Dejémosla”, dijo el archiduque sonriendo con satisfacción, “cuando a mi esposa se le mete algo en la cabeza, no hay quien la detenga, excepto si la emperatriz se lo prohíbe estrictamente. Venga Charles, venga señor Simon, juguemos en la habitación de al lado una partida a los dados y divirtámonos.”

La señora Simon empujó a los dos niños hacia fuera por la puerta y le explicó a la archiduquesa que había comprado toallas nuevas en la tienda de Rasper, en la calle Graben.

El señor Simon todavía estaba vertiendo los recipientes con la leche de burra en la tina y seguidamente encendió los haces de leña que había debajo, para que la temperatura se mantuviera agradablemente caliente.

Como también a veces hay niños en bibliotecas y librerías hurgando las cosas y leyendo libros, les ahorraré a los apreciados lectores una descripción detallada del baño, el cual seguro que podrán reproducir con un poco de fantasía.

En cualquier caso, la señora Simon la ayudó a salir de la tina y la secó bien. Una vez que María Cristina se había vestido de nuevo, se había peinado y arreglado, hicieron pasar otra vez a los hombres y entonces ella corrió hasta el archiduque Stephan, le abrazó y le besó.

“¡Ha sido una experiencia magnífica!”, gritó, “¡Me siento como recién nacida! De nuevo vuelvo a ser joven, y huele, Stephan, mi piel, ¡y lo tersa y suave que ha quedado!” Estaba radiante con los ojos iluminados como una chica en su primera cita, y el archiduque Stephan no pudo contenerse y la piropeó de múltiples maneras, citando poetas de Oriente y Occidente.

“¿Cómo puedo dar las gracias por este acontecimiento tan único e intenso?”, preguntó seguidamente la archiduquesa, “¡Casi no puedo esperar para contárselo a mis hermanas, primas y amigas!”

La señora Simon, liberada de sus preocupaciones, aprovechó la oportunidad para pedir que se sentaran todos a la mesa y sirvió su merengue casero con nata y compota de peras.

Todos se sentían muy contentos, como un niño con zapatos nuevos, y María Cristina no paraba de contar anécdotas e historias sobre la corte imperial de Viena. La familia Simon escuchaba con mucha curiosidad y la señora Simon servía una y otra vez más café recién hecho. Finalmente, el sirviente de protocolo recordó que era hora de partir, puesto que los cocheros ya estaban esperando con los caballos en el patio de Heiligenkreuzer Hof. Se despidieron cordialmente y los anfitriones les acompañaron hasta abajo.

La historia posterior es bien conocida de todo lector. La noticia dio rápidamente la vuelta por los círculos aristocráticos y las chicas de buena posición apremiaron a sus padres para que les consiguieran leche de burra proveniente de Italia, Grecia y España. Como su tez parecía de color blanquecino y de una palidez distinguida y su piel se volvía afeminadamente tersa y suave, las capas de la alta burguesía no tardaron en imitarlo, hasta que finalmente toda vienesa soñaba con tumbarse en una bañera llena de leche caliente de burra.

Por eso cuando hoy en día se habla y se narra sobre la “Hermosa Vienesas”, esto no se remonta a nadie más que al señor Simon del callejón Köllnerhofgasse. La panadería de la familia Simon se convirtió en proveedor doméstico y de palacio de la casa imperial y su buena reputación contribuyó a que la familia consiguiera prosperidad y honra. Todavía hoy se puede encontrar en el emplazamiento original de la panadería el restaurante llamado Palatschinkenkuchl, que ofrece exquisiteces según las antiguas recetas de la familia Simon.

El sabor de Austria!



Las leyendas del «Kaiserschmarren» (tortilla con pasas desmenuzada)

1. Cuando un pastelero de la cocina de la corte, a quien le gustaba crear especialmente postres ligeros para la famosa emperatriz Isabel ya no podía ni siquiera impresionarla en la gracia culinaria de la emperatriz con una nueva composición de masa de tortilla y ciruelas asadas, salió en ayuda de su majestad y se comió la porción de la emperatriz con las palabras «Venga, dame el «Schmarren» que nuestro Leopoldo ha vuelto a cocinar».
2. En una variante de la leyenda, el plato, que fue creado con motivo de la boda de Francisco José e Isabel en 1854 y dedicado a la nueva emperatriz, fue bautizado por los cocineros por primera vez como «Kaiserinschmarrn» (Schmarren de la emperatriz); sin embargo, le había agradado más al emperador y fue renombrado en consecuencia.
3. El vaquero alpino (en Austria llamado también «Kaser») de un refugio en el que terminó una de las cazas imperiales, presentó al emperador un «Kaserschmarrn», del que el emperador se mostró tan entusiasta que inmediatamente cambió el nombre del plato a «Kaiserschmarrn» (Schmarren del emperador).
4. También podría tratarse de un «Schmarren» casero campesino, es decir un «Schmarren a la casa», de cuya relación con la Casa de Habsburgo, llamada *Casa de Austria* en italiano, surgiera el «Kaiserschmarrn».





Nuestras 3 cocinas (cocina vienesa, tortillas dulces y cocina dulce) trabajan independientemente entre sí, por ello no es posible servir todos los platos al mismo tiempo!

Sopa sustanciosa de carne de vaca de paletilla con pan y carne de cadera cocidas

servido con «Fritatten» (tiras de crepes), tiras de crepes con queso,

albondiguillas de sémola o albóndigas de hígado

€ 5,50

Pan de ajo € 2,20

Cuadraditos de pasta con jamón gratinados al estilo vienés

Nuestros cuadraditos de pasta con jamón tienen fama mundial en Viena. Preparados con cariño con jamón cocido campestre y salsa de nata, gratinados con sabroso gouda, acompañado de lechuga con aliño de yogur

€ 18,90

Tiras de pasta con queso originales al estilo de Voralberg

Desde Ländle, estos Spätzle condimentados conquistaron no solo Viena, sino toda Austria. Recién preparados con sabroso queso de montaña tienen un olor irresistible, se sirven acompañados de lechuga con hierbas

€18,90

Sartén de carne de vacuno al estilo vienés

Este clásico vienés es carne de cadera y paletilla con pan, cocido con verduras para sopa en olla grande. Servido en la sartén, acompañado de espinaca entera con un poco de ajo y «Schmarren» de patatas casero

€ 26,90

Gulasch de ternera con nata al estilo vienés

Este emblema de la cocina vienesa es una carne de ternera preparada en una pesada caldera para gulasch que se cuece en una salsa picante de nata y pimienta. Lo servimos en la sartén con albondiguillas deshilachadas y tiras de pimienta

€ 25,90

Pollo asado al estilo de Estiria

Esta receta la hemos hurtado de Estiria. Muslo deshuesado y pechuga de pollo asados en pepitas de calabaza rebozadas. Acompañado de ensalada de patatas y aceite de semillas de calabaza de Estiria.

€ 20,90

Escalope de ternera original al estilo clásico

Escalope de ternera machacado cuidadosamente, empanado de forma clásica en migas y asado en mantequilla derretida hasta quedar dorado, además de patatas con mantequilla y mucho perejil.

Acompañado de lechuga con aliño de yogur

€ 27,90



Nuestras crepes tradicionales

se preparan con harina de trigo pero, a petición, también con harina integral de alforfón, harina de espelta o harina de maíz

N.º 1 Crepe de espinacas al estilo italiano

rellena con espinaca entera picada, cebolletas y tomates, gratinada con mozzarella y pesto de albahaca casero

N.º 2 Crepe de verduras al estilo mediterráneo

rellena con calabacín asado, tomates disecados, champiñones y pimiento, servida con nuestra salsa de queso casera de gouda, parmesano y queso tilsit, encima almendras torradas

N.º 3 Crepe con jamón al estilo del Tirol del Sur

rellena con jugoso jamón campestre y queso fresco de hierbas, gratinada con mozzarella suave

N.º 4 Crepe con jamón cocido campestre al estilo de Bohemia

rellena con jamón cocido campestre ahumado y rábano picante fresco, gratinada con queso

«Geheimratskäse»

N.º 5 Crepe de carne al estilo vienés

rellena con carne picada picante, servida con nuestra salsa de queso casera de gouda, parmesano y queso tilsit

N.º 6 Crepe con chile al estilo mexicano

rellena con chile con carne de ternera picada, alubias y maíz, gratinada con queso de oveja y tiras de pimiento

N.º 7 Crepe de queso de oveja y calabacín al estilo croata

rellena con queso de oveja, calabacines asados y carne picada, gratinada con un poco de pesto de albahaca

N.º 8 Crepe de carne al estilo húngaro

rellena con carne picada y tocino, asada en migas, servido con salsa de pimienta picante

N.º 9 Crepe con espinacas y queso de oveja al estilo griego

rellena con espinacas y queso de oveja, asada en migas de linaza, servida con tzatziki

N.º 10 Crepe asada con jamón y queso al estilo irlandés

rellena con jamón jugoso y cheddar, asada en migas de sésamo, servida chutney de albaricoques al whisky

1 crepe € 12,90

2 crepes € 18,90



Schmarren

Todas las tortillas dulces (Schmarren) son de harina de trigo, pero también se hacen de harina de espelta o harina de maíz

Las «Schmarren» austríacas son nuestra especialidad de la casa todas con pasas al ron

N.º 1 Kaiserschmarren al estilo vienés

la original, recién hecha y servida en la sartén, con ciruelas asadas caseras

N.º 2 «Schmarren» de queso fresco al estilo de Salzburgo

La masa de las «Schmarren» está refinada con queso fresco, por eso es especialmente esponjosa. Servido en la sartén, acompañado de albaricoques asados

N.º 3 «Schmarren» con frutos secos al estilo tirolés

Las nueces caramelizadas sobre las Schmarren le dan un toque crujiente, servido en la sartén, con arándanos rojos

N.º 4 «Schmarren» de manzana al estilo de Estiria

Las lonchas de manzana asadas y azúcar con canela sobre las Schmarren le dan un toque especialmente picante, servido en la sartén, con arándanos rojos

N.º 5 «Schmarren» de amapola al estilo de Waldviertel

Las semillas de amapola finamente preparadas con mantequilla en la Schmarren le da un sabor sabroso y dulce, servido con ciruelas asadas

Sartén € 18,90 o muestra de degustación € 10,90

También puede cambiar la fruta asada y las salsas sin recargo:

Ciruelas asadas, albaricoques asados, fresas asadas, cerezas asadas, arándanos rojos, salsa de vainilla, salsa de chocolate y compota de manzana





Crepes de albondiguillas con clara de huevo batida

1 ración € 18,90

Esta especialidad de crepes gratinadas únicamente la tenemos nosotros!

Primero se cuecen y se rellenan 2 crepes, se asan en el molde con las albondiguillas con clara de huevo batida durante 15 minutos en el horno,

deliciosamente esponjosas, se sirven rápidamente.

N.º 1 Crepes de albondiguillas con clara de huevo batida al estilo de Wachau

Dos crepes rellenas con albaricoques y queso fresco, cubiertas con albondiguillas con clara de huevo batida, servidas con salsa de vainilla

N.º 2 Crepes de albondiguillas con clara de huevo batida al estilo de Salzburgo

Dos crepes rellenas con queso fresco y pasas, cubiertas con albondiguillas con clara de huevo batida, servidas con nata agria y salsa de albaricoques

N.º 3 Crepes de albondiguillas con clara de huevo batida al estilo del Tirol

Dos crepes rellenas con queso fresco y bayas, cubiertas con albondiguillas con clara de huevo batida, servidas con vainilla y salsa de fresas

N.º 4 Crepes de albondiguillas con clara de huevo batida al estilo de Estiria

Dos crepes rellenas con manzanas y arándanos rojos, cubiertas con albondiguillas con clara de huevo batida, con canela por encima, servidas con salsa de vainilla





Crepes rellenas de dulce para elegir

Una crepe € 9,90

Dos crepes € 13,90

1. Crepe «Schönbrunn»

rellena con avellanas ralladas, servida con rocas de almendra y salsa de chocolate

2. Crepe «Salzburgo»

rellena con crema de queso fresco y pasas al ron, servida con salsa de vainilla

3. Crepe «Waldviertler»

rellena con mermelada de ciruela y relleno de semillas de amapola, servida con salsa de chocolate

4. Crepe «Wäschermädl»

rellena con albaricoques y mazapán, servida con salsa de vainilla

5. Crepe «Schlosserbub»

rellena con mazapán y ciruelas, servida con salsa de chocolate

6. Crepe «Piemont»

rellena con guindas y crema de queso fresco, servida con salsa de chocolate

7. Crepe «Apfelstrudel»

rellena con trozos de manzana asada, canela, pasas al ron y migas de mantequilla, servida con salsa de vainilla

8. Crepe «Nutella»

rellena con Nutella, servida con salsa de vainilla

9. Crepe especial Nutella

rellena con Nutella y banana, servida con salsa de vainilla

10. Crepe con queso fresco y frutas

rellena con crema de queso fresco y ensalada de frutas frescas, servida con salsa de chocolate

11. Crepe con masa de galleta y fresas

rellena de crema de queso fresco y fresas, asada en migas dulces, sobre salsa de vainilla

12. Crepe con galleta al estilo de Bohemia

rellena con mermelada de ciruela, semillas de amapola y frutos secos, asada en migas dulces, servida sobre salsa de chocolate



Crepes de helado

€ 14,90

Crepes de helado «Früchtetraum» (sueño de frutas)

2 crepes rellenas con frutas frescas, cubiertas con salsa de chocolate, acompañadas con helado de vainilla

Crepe de helado «Classic»

1 crepe rellena con 2 bolas de helado de vainilla, cubierta con salsa de chocolate y frutos de baya asados, servido con rocas de almendra y nata montada

Mermeladas y crepes de chocolate

Tres crepes con mermelada casera de albaricoque, mermelada de fresa o relleno de chocolate

3 unidades € 9,90

acompañado de nata montada o helado de vainilla € 2,10

Nuestras crepes se preparan con harina de trigo,

a petición, con harina de espelta, harina integral de alforfón o harina de maíz



De la cocina del café y del té

| | |
|---|--------|
| Café pequeño | € 2,80 |
| Café grande | € 5,60 |
| Melange con nata montada | € 4,20 |
| Cappuccino (mocca grande) con nata montada | € 4,90 |
| Melange del emperador (mocca grande con mucha leche) | € 5,20 |
| Cacao con nata montada | € 5,20 |
| Cacao con ron y nata montada | € 6,30 |
| Té de hierbas, de frutas o de menta 0,5l | € 5,50 |
| Té con limón | € 5,50 |



De la barra de leche y vitaminas

zumo de naranja recién exprimido 1/4 l € 5,80

zumo de naranja, manzana y zanahoria
recién exprimido 1/4 l € 5,80

1/4 l € 2,00

Vaso de leche



Limonadas caseras

con menta fresca y lima, ligeramente endulzada
con azúcar marrón 0,5 l € 5,60

con lima, albahaca, fresas, endulzada
con zumo de lima 0,5 l € 5,60

con jengibre, limón y lima 0,5 l € 5,60



Zumo de fruta 0,25l

albaricoque

grosella

naranja

manzana

manzana turbio natural

zum de uva blanco

zum de uva tinta

puro o mezclado en 0,5 l € 4,20

Del congelador

Coca Cola, Light, Zero,

| | | |
|----------------------------|-------|--------|
| Almdudler, Sprite, Frucade | 0,33l | € 4,40 |
|----------------------------|-------|--------|

| | | |
|--|------|--------|
| Zwettler Korl (limonada de cola y naranja) | 0,5l | € 4,40 |
|--|------|--------|

| | | |
|---|-------|--------|
| Agua mineral Römerquelle, Römerquelle con limón | 0,33l | € 3,60 |
| | 0,7l | € 5,80 |

| | | |
|------------------------------------|-------|----------|
| ** Soda o soda con limón/frambuesa | 0,25l | € 3,00** |
|------------------------------------|-------|----------|

| | | |
|------------------------------------|------|----------|
| ** Soda o soda con limón/frambuesa | 0,5l | € 4,60** |
|------------------------------------|------|----------|

| | | |
|---|------|--------|
| Zwettler Radler (cerveza con limonada) turbio natural | 0,5l | € 5,50 |
|---|------|--------|

| | | |
|-------------------------------|------|--------|
| Zwettler Luftikus sin alcohol | 0,5l | € 5,50 |
|-------------------------------|------|--------|

** bebida para jóvenes

Carveza

| | | | | |
|-------------------|------|--------|------|--------|
| Zwettler Original | 0,3l | € 4,20 | 0,5l | € 5,50 |
|-------------------|------|--------|------|--------|

| | | |
|----------------------|------|--------|
| Zwettler Pils Saphir | 0,3l | € 4,40 |
|----------------------|------|--------|

| | | |
|-------------------------|------|--------|
| Zwettler Dunkel botella | 0,5l | € 5,50 |
|-------------------------|------|--------|

| | | |
|-------------------|------|--------|
| De trigo, botella | 0,5l | € 5,50 |
|-------------------|------|--------|

Del armario de los licores 4cl € 6,30

Arguardiente de peras Wieser Williams „Classic“

Arguardiente de ciruelas Wieser „Classic“

Arguardiente de frambuesa Wieser „Classic“

Arguardiente de albaricoque Wieser „Classic“

Vino

Grüner Veltliner o Zweigelt/Portugieser del viticultor BIO Diwald de Großriedenthal

1/8 l € 3,40

mezclado o en ¼ l € 3,40

mezclado en ½ l € 4,60

Esprit Frizzante 0,1l € 4,60

por cada botella de vino recibirá 1 botella 0,7 l de agua mineral por valor de € 5,80 gratis

Grüner Veltliner „Donaulandler“

bodega con Heiderer Mayer, Wagram, Baja Austria 1/8l € 4,00 0,75l € 24,00

DAC Grüner Veltliner „Donaulandler“

bodega con Heiderer Mayer, Wagram, Baja Austria 1/8l € 4,00 0,75l € 24,00

Moscatel amarillo „Donaulandler“

bodega con Heiderer Mayer, Wagram, Baja Austria 1/8l € 4,00 0,75l € 24,00

Riesling „Donaulandler“

bodega con Heiderer Mayer, Wagram, Baja Austria 1/8l € 4,00 0,75l € 24,00

Explotación vinícola de Welschriesling

bodega con Polz, Estiria del Sur 1/8l € 4,00 0,75l € 24,00

Explotación vinícola Wiener Satz Classic

bodega con Cobenzl, Viena 1/8l € 4,00 0,75l € 24,00

Zweigelt „Donaulandler“

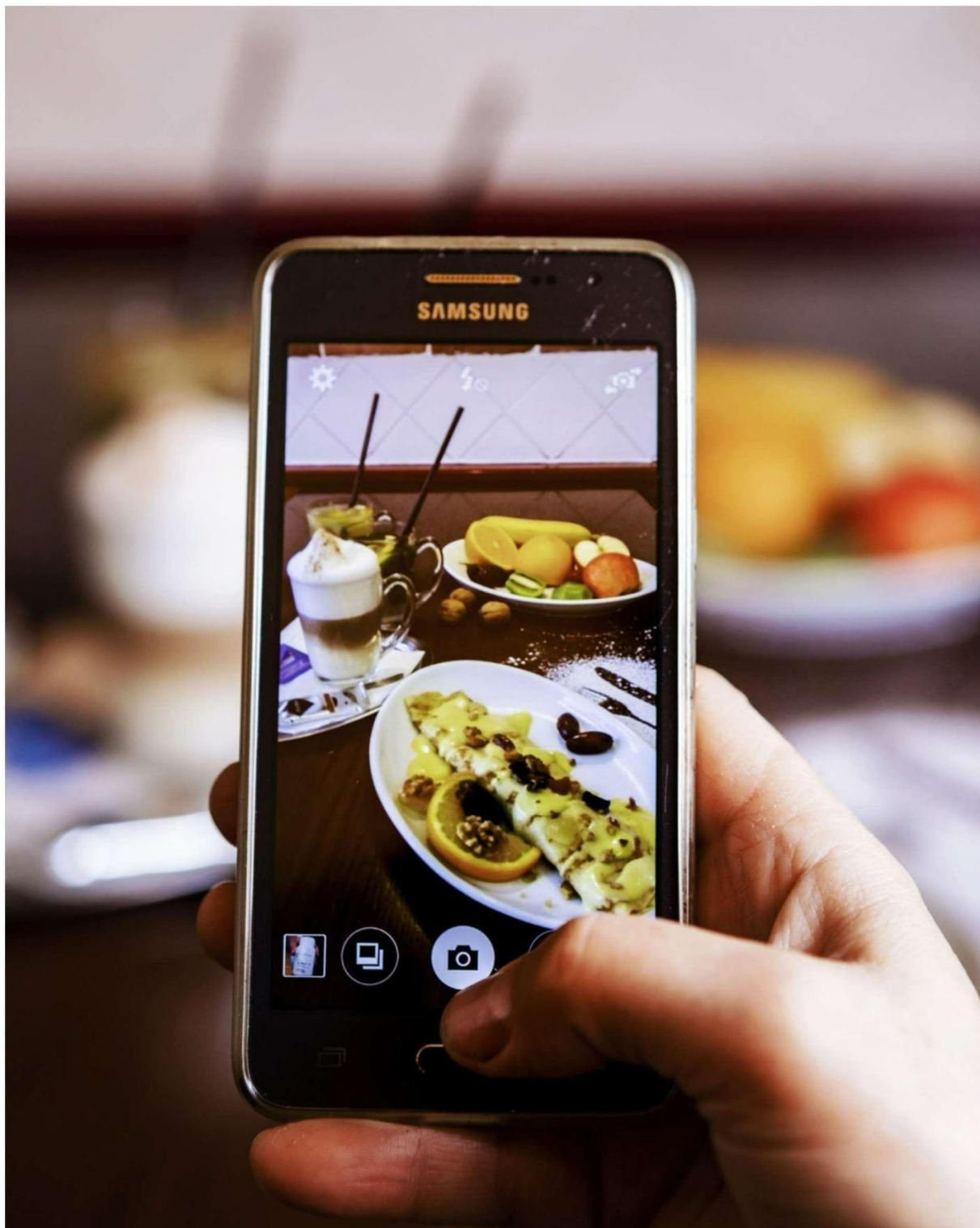
bodega con Heiderer Mayer, Wagram, Baja Austria 1/8l € 4,00 0,75l € 24,00

Explotación vinícola Carnuntum Cuvee

Weingut Markowitsch, Carnuntum, Baja Austria 1/8l € 5,00 0,75l € 30,00

Heideboden tinto Blaufränkisch y Zweigelt

Weingut Thomas Lehner, Burgenland 1/8l € 5,00 0,75l € 30,00



Esperamos sus comentarios en Google, Facebook & Instagram





**SCHMARREN &
PALATSCHINKENKUCHL**

Palatschinken süß & pikant
Wiener Kaiserschmarren

