

Specialità di Schmarren nello stile Imperiale e Regio

Selezione delle farine - secondo la tradizione Imperiale e Regia

I nostri Schmarren sono preparati secondo la classica tradizione della cucina imperiale, utilizzando farina di frumento; su richiesta anche con farina di farro, integrale oppure farine senza glutine di mais o grano saraceno.

Avviso della cucina imperiale:

A causa delle dimensioni ridotte della nostra cucina, chiediamo agli ospiti celiaci di prestare particolare attenzione. Le farine di mais e grano saraceno sono naturalmente prive di glutine, ma nel nostro ambiente possono contenere tracce di frumento.

Uvetta al Rum - secondo la tradizione imperiale

Secondo l'antica tradizione della cucina imperiale, tutti i nostri *Schmarren* vengono preparati con **uvetta macerata nel rum** - naturalmente anche **senza**, se preferito.

Kaiserschmarren Viennese - di privilegio imperiale

Strappato fresco in padella, dorato e profumato. Servito con il tradizionale *Zwetschenröster* viennese (composta di prugne).

Topfenschmarren Salisburghese - in qualità da fornitore reale

Arricchito con la migliore ricotta, eccezionalmente soffice e leggero. Servito con una nobile composta di albicocche.

Schmarren alle Noci Tirolese - dalla provincia imperiale

Con noci caramellate, dal carattere robusto e croccante. Servito con mirtilli rossi.

Schmarren alla Mela Stiria – in stile regionale

Fette di mela rosolate in padella con fine zucchero alla cannella, calde e profumate. Servito con mirtilli rossi.

Schmarren ai Semi di Papavero del Waldviertel – imperiale e regio

Semi di papavero finemente macinati, arricchiti con burro – sostanzioso e dolce allo stesso tempo. Servito con *Zwetschenröster* viennese (composta di prugne).

Pfandl come piatto principale: € 18.90

Pfandl come dessert: € 10.90

Su richiesta, flambiamo il grande Pfandl – secondo la tradizione Imperiale e Regia € 4,-



Complimento della Casa

Con ogni *Kaiserschmarren* e *Schneenockerl-Palatschinken* serviamo un bicchiere di **Frizzante**, come cortesia imperiale e reale.

Disponibile anche **Verjus analcolico** come alternativa.



Schneenockerl Pancakes

1 porzione: €18.90

**Specialità della casa – disponibile
esclusivamente qui**

Questa creazione unica di Pancakes al forno viene servita solo da noi. Due Pancakes appena preparati vengono farciti, disposti in una pirofila, ricoperti con Schneenockerl e cotti in forno per 15 minuti – straordinariamente soffici e serviti bollenti.



Schneenockerl Pancakes della Wachau

Due Pancakes ripieni di albicocche e ricotta, cotti con Schneenockerl. Serviti con salsa alla vaniglia.

Schneenockerl Pancakes di Salisburgo

Due Pancakes ripieni di ricotta e uvetta, cotti con Schneenockerl. Serviti con salsa di panna acida e albicocche.

Schneenockerl Pancakes Tirolesi

Due Pancakes ripieni di ricotta e frutti di bosco, cotti con Schneenockerl. Serviti con salsa vaniglia-fragola.

Schneenockerl Pancakes Stiresi

Due Pancakes ripieni di mele e mirtilli rossi, cotti con Schneenockerl e rifiniti con un tocco di cannella. Serviti con salsa alla vaniglia.

Zuppe

Tazza Menu: €3.00 Tazza Löwenkopf: €5.50

Zuppa di Aglio con Crostini

Una melodia cremosa e profumata d'aglio, delicatamente legata e coronata da crostini dorati - una piccola bottiglia di calore per l'anima.

Zuppa di Pomodoro con Mozzarella

Pomodori maturati al sole trasformati in una vellutata, sormontata da un cappello di mozzarella fusa - come un ultimo saluto dell'estate.

Crema di Zucca con Olio di Semi di Zucca e Semi Croccanti

L'autunno in una tazza: fine crema di zucca, arricchita con olio di semi di zucca della Stiria e semi croccanti - un vero classico di conforto stiriano.

Schnitzel di Maiale o Pollo - Stile Viennese

Battuto con cura, fritto fino a diventare dorato e croccante, servito con insalata di patate saporita e fresche insalate di foglia. €17.90

Schnitzel di Pollo al Parmigiano

Sovracoscia disossata e petto tenero, avvolti in una panatura profumata di uova e Parmigiano. Servito con pasta e salsa di pomodoro fresca - come una vacanza nel piatto. €17.90

Classico Wiener Schnitzel di Vitello

Finemente battuto, impanato con cura e fritto in burro chiarificato fino a ottenere un colore dorato. Servito con patate al prezzemolo lucide di burro - eleganza viennese nella sua forma più pura. €23.90

Contorni Extra

Insalata verde o mista, patate, verdure al burro — € 4,50

Mirtilli rossi, ketchup, salsa tartara — € 1,00



I Grandi Pancakes Gourmet

Pancake Prosciutto-Formaggio-Uovo

Prosciutto cotto succoso e Gouda saporito avvolti in un soffice pancake gourmet. Servito con fresche insalate di foglia e fine salsa tartara. €12.90

Pancake al Formaggio del Vorarlberg

Robusto formaggio di montagna del Vorarlberg racchiuso in un pancake, completato da cipolle dorate e croccanti. Servito con crema all'aglio e insalata verde. €12.90

Pancake alla Bolognese e Parmigiano

Ragù di carne aromatico alle erbe, racchiuso in un pancake gourmet e coronato da Parmigiano fresco. Servito con salsa al pomodoro e basilico. €12.90

Pancakes Tradizionali

I nostri Pancakes vengono preparati con particolare cura utilizzando **fine farina di frumento** – su richiesta anche **integrale**, **farro** oppure **senza glutine** da **mais** o **grano saraceno**. Tutti gli ingredienti provengono dall'Austria (secondo disponibilità stagionale). Siamo lieti di accompagnarvi in un piccolo viaggio nel mondo dei sapori.

Pancakes Salati – Cucina Internazionale della Casa

N. 1 Pancake Italiano agli Spinaci

Ripieno di spinaci a foglia, cipollotti e pomodori, arricchito con mozzarella e pesto di basilico fatto in casa.

N. 2 Pancake Mediterraneo alle Verdure

Ripieno di zucchini, pomodori secchi, funghi e peperoni. Servito con una salsa ai formaggi (Gouda, Parmigiano e Tilsitter), completata da mandorle tostate.

N. 3 Pancake Altoatesino al Prosciutto

Ripieno di prosciutto contadino succoso e crema di ricotta alle erbe, delicatamente gratinato con mozzarella dolce.

N. 4 Pancake Boemo al Prosciutto Contadino

Ripieno di prosciutto contadino affumicato e rafano fresco, gratinato con il formaggio aromatico “Geheimratskäse”.

N. 5 Pancake Viennese alla Carne

Ripieno di carne macinata saporita, accompagnato da una salsa cremosa ai formaggi Gouda, Parmigiano e Tilsitter.

N. 6 Pancake Messicano al Chili

Ripieno di chili con carne preparato con manzo macinato, fagioli e mais, gratinato con formaggio di pecora e strisce di peperone.

N. 7 Pancake Croato con Formaggio di Pecora e Zucchine

Ripieno di formaggio di pecora, zucchine saltate e carne macinata, delicatamente gratinato con un tocco di pesto al basilico.

N. 8 Pancake Ungherese alla Carne

Ripieno di carne macinata e pancetta, cotto fino a diventare croccante in panatura, servito con salsa piccante alla paprika.

N. 9 Pancake Greco con Spinaci e Formaggio di Pecora

Ripieno di spinaci e formaggio di pecora, cotto in panatura ai semi di lino, servito con fresco tzatziki.

N. 10 Pancake Irlandese Prosciutto e Cheddar

Ripieno di prosciutto succoso e Cheddar, cotto in panatura al sesamo, servito con chutney di albicocche e whiskey.

1 Pancake: € 10,90

2 Pancakes: € 17,90

Pancakes alla Marmellata & Cioccolato

Tre Pancakes ripieni di marmellata di fragole fatta in casa, marmellata di albicocche oppure crema al cioccolato. € 8.90

Pancakes Dolci – Classici

- **N. 1 “Schönbrunner”** – Nocciole, lamelle di mandorle, salsa al cioccolato
- **N. 2 “Salzburger”** – Ricotta cremosa e uvetta al rum, salsa alla vaniglia
- **N. 3 “Waldviertler”** – Powidl (confettura di prugne) e ripieno ai semi di papavero, servito con prugne stufate
- **N. 4 “Wäschermädl”** – Albicocche e marzapane, salsa alla vaniglia
- **N. 5 “Schlosserbub”** – Marzapane e prugne, salsa al cioccolato
- **N. 6 “Piemont”** – Amarene e ricotta, salsa al cioccolato
- **N. 7 “Apfelstrudel”** – Pezzi di mela, cannella, uvetta al rum, briciole al burro, salsa alla vaniglia
- **N. 8 Nutella** – Nutella, salsa alla vaniglia
- **N. 9 Nutella Special** – Nutella e banana, salsa alla vaniglia
- **N. 10 Ricotta & Frutta** – Ricotta cremosa e macedonia fresca, salsa al cioccolato
- **N. 11 Biscotto alla Fragola** – Ricotta e fragole, cotto in briciole dolci, servito su salsa alla vaniglia
- **N. 12 Biscotto Boemo** – Powidl, semi di papavero e noci, cotto in briciole dolci, servito su salsa al cioccolato

Un Pancake € 8,90

Due Pancakes € 12,90

“Früchtetraum” – Pancake Gelato € 12,90

Un Pancake ripieno di frutta fresca e due palline di gelato alla vaniglia, ricoperto di salsa al cioccolato, servito con lamelle di mandorle e panna montata.

“Klassik” – Pancake Gelato € 12,90

Un Pancake ripieno di due palline di gelato alla vaniglia, ricoperto di salsa al cioccolato e composta di frutti di bosco, servito con lamelle di mandorle e panna montata.