



SERVUS & GRÜSS GOTT BENVENUTO 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 Confiserie Heindl.



L'App Palatschinken

Heindl's Palatschinkenkuchl
ora anche sul tuo Smartphone!
Acquisisci il QR-Code e partì!



L'imperatrice e la mucca

(Perché le viennesi sono così belle)

In effetti, questa leggenda dovrebbe intitolarsi “L'Arciduchessa e l'asino”, ma non è bene andare contro le tradizioni, per questo motivo rispettiamo il passato e apprezziamolo, per quanto possibile.

Molti anni or sono, qualcuno dice intorno all'anno 1766, quando nella nostra Vienna governava la buona sovrana Maria Teresa, una povera famiglia di fornai gestiva un piccolo negozio nella Köllnerhofgasse. Non era facile trovare il necessario ogni giorno, ma ci si arrabbiava a destra e a manca per tirare avanti vendendo uova, latte fresco, formaggi, pane e farinacei che la Signora Simon confezionava nel forno di casa secondo ricette segrete. Il Signor Simon si occupava delle capre, di una mucca, dei polli, dell'asino e del piccolo giardino che aveva preso in affitto nel cortile interno della Drachengasse.

Conducevano una vita modesta e badavano che i loro figli mangiassero a sufficienza, fossero ben vestiti e che avessero sempre le mani pulite. La Signora Simon aveva solo semplici pretese e non era così ambiziosa come il Signor Simon, che aspettava l'occasione favorevole per migliorare la posizione sociale della propria famiglia. Un giorno entrò spensierato nella panetteria, dove sua moglie preparava i krapfen di Carnevale ripieni alla marmellata e le annunciò, vantandosi un pochino, che presto ci sarebbe stata una “visita dall'alto”.

La Signora Simon alzò gli occhi al cielo, perché lui aveva già avuto spesso slanci del genere e fatto illusioni. Egli rigirò il pollice destro nell'asola del suo panciotto, si rizzò e disse raggiante: “L'Arciduchessa Maria Cristina viene da noi il prossimo sabato pomeriggio per la merenda!” La Signora Simon era così stupefatta che la marmellata di albicocche le colò sulle calze e si tranquillizzò solo quando le furono spiegati i dettagli. Suo zio adottivo Rudolf, che era bigliettaio presso il teatro di marionette al castello di Schönbrunn, aveva fatto servire una volta per merenda all'Arciduchessa, la figlia minore dell'imperatrice, alcuni dessert della Signora Simon, dalla sua consorte, una delle dieci cuoche del castello. Maria Cristina fu così sorpresa che s'informò da dove venissero queste prelibatezze così delicate. Appena

il Signor Simon lo seppe, chiese a suo zio adottivo di domandare umilmente all'Arciduchessa, se poteva onorare la sua famiglia di una visita nella sua umile casa insieme al suo illustrissimo consorte. La Signora Simon era piuttosto spaventata, si pulì le mani appiccicose nel grembiule e si mise le mani tra i capelli. “Come faremo a servirli o cosa gli offriremo?!? Questi nobili signori sono abituati a fini poste d'argento, porcellane di Meissen e dessert di Demel! E' la fine, saremo rovinati!

Il Signor Simon cercò di calmarla e di rassicurarla. La nobile Signora sapeva che la loro era un'umile dimora. Si sarebbe potuto pulire e spazzare tutto molto accuratamente e la Signora Simon avrebbe potuto fare le sue meringhe con panna montata e composta di pere, che sarebbero sicuramente piaciute all'Arciduchessa e all'Arciduca. Per via di questi preparativi i giorni successivi furono molto movimentati per la famiglia Simon. La mamma portò i bambini al Tuchlauben e comprò loro, con ciò che aveva faticosamente risparmiato, un lungo vestito con ruche e una maglia per Minna, mentre per il piccolo Michel un abito, per la prima volta con il papillon. Il Signor Simon aiutò a lavare il pavimento e pulire le tende e si procurò in prestito delle buone stoviglie e delle posate da lontani parenti.

La vigilia dell'emozionante visita il Signor Simon, alla fine del pasto serale, si alzò d'improvviso e dichiarò solennemente: “Nell'archivio di Vienna ho letto su un libro di storia che le imperatrici di Roma si facevano spesso e volentieri il bagno nel latte d'asina. Dovremmo offrire anche ai nostri signorili ospiti la possibilità di provare questo piacere particolare.” La Signora Simon spalancò gli occhi, mentre il Signor Simon trascinava a fatica sei grossi contenitori dall'anticamera, facendoli rotolare fino alla tinozza per il bagno.

“Mio Dio, tonto, cosa vuoi fare adesso? Ci vuoi proprio far cadere in disgrazia! La nobile Signora non vuole farsi il bagno da noi! Ti arresteranno!” “Lasciami fare, Rosel”, disse semplicemente, strofinando e pulendo la tinozza con spazzola, spugna e sapone. “Maria del Cielo, assistici!” gridò la Signora Simon, “Fai che non finiamo in prigione o alla gogna!” Il giorno successivo il sole ➤

splendeva chiaro nel cielo, quando i nobili ospiti si presentarono e il servo di corte bussò alla porta dei Simon. Il Signor Simon fece un profondo inchino e sua moglie una riverenza, quando l'Arciduchessa Maria Cristina di Boemia e Moravia, di Ungheria e Galizia, di Carniola, ecc. ecc. entrò insieme al suo consorte.

“Sono per noi un onore e dignità grandissime accoglierla qui, Altezza serenissima” disse il Signor Simon e si rivolse a sua moglie per chiederle di aggiungere un coperto per il servo di corte, perché non se lo aspettavano.

La Signora di Schönbrunn entrò, si guardò attorno e starnutì con il suo nasino all’insù. “Un po’ d’aria mi farebbe bene” fece notare e i Simon spalancarono prontamente le finestre, prima di presentare i loro figli. “Cosa c’è di nuovo a corte” osò chiedere il Signor Simon, ma l’Arciduchessa non rispose e assaggiò sfacciatamente con un dito la panna montata appena preparata.

“Sua Grazia non vorrebbe rinfrescarsi un po’ prima di assaggiare la merenda che abbiamo preparato alla buona?” domandò il Signor Simon, mentre sua moglie arrossiva e spaventata volgeva lo sguardo altrove. „Ho preparato un nobile bagno con latte d’asina, che aiuterebbe e migliorerebbe ancora di più la vostra nobile carnagione“. “Villano insolente!” Meriteresti una lezione!” gridò irritato il servo di corte, mentre l’Arciduca Stefano rideva molto divertito. “Lasci, Charles, Lei non sa che io ho sempre sognato una cosa del genere, ma la mia Signora Madre me l’ha sempre severamente proibito“, disse allegramente Maria Cristina. Piegò il capo, ammiccò e disse: “Ma tutti i Signori devono lasciare la stanza – insisti!” „Maaaaaaa, ma questo è troppo!“ disse il servo di corte in collera. “Lasci” disse l’Arciduca sorridendo compiaciuto, “Se mia moglie si mette in testa qualcosa, lo fa, anche se l’imperatrice gliel’ha severamente vietato. Venga Charles, venga Signor Simon, facciamo una partita a dadi nella stanza accanto e divertiamoci.”

La Signora Simon spinse i due bambini fuori dalla stanza e spiegò all’Arciduchessa che aveva comperato dei nuovi asciugamani da Rasper am Graben.

Il Signor Simon versò i contenitori con il latte d’asina nella tinozza e accese il ceppo per mantenere confortevole la temperatura.

Siccome anche i bambini frugano e leggono talvolta in biblioteca o in libreria, risparmio ai cari lettori

la descrizione dettagliata del bagno che sicuramente potrete immaginare con un po’ di fantasia.

La Signora Simon l’aiutò ad uscire e ad asciugarsi bene. Quando Maria Cristina si fu rivestita, pettinata e sistemata a dovere, chiese che i Signori rientrassero e correndo dall’Arciduca Stefano, lo abbracciò e lo baciò.

“E’ stata un’esperienza magnifica” disse a gran voce, „Mi sento come rinata! Sono ringiovanita e, Stefano, la mia pelle profuma e com’è morbida e delicata!“. Gli occhi le brillavano come una ragazza al suo primo appuntamento e l’Arciduca Stefano non poté trattenersi dal farle i complimenti nei più svariati modi, citando poeti da Oriente ad Occidente.

“Come posso ringraziare per questa esperienza unica e insistente?” comandò l’Arciduchessa, “Non vedo l’ora di raccontarlo alle mie sorelle, cugine e amiche!”

La Signora Simon, sollevata dalle sue preoccupazioni, colse l’occasione per invitare tutti a sedersi a tavola e servì le sue meringhe con panna montata fatte in casa con composta di pere.

Tutti erano contenti come una Pasqua e Maria Cristina non smetteva di raccontare aneddoti e fatti della corte imperiale di Vienna. La famiglia Simon ascoltava attentamente incuriosita e la Signora Simon continuava a servire caffè fresco. Al termine il servo di corte ricordò che il cocchiere con i cavalli spettava già al Hellenkreuz. Si accomiatarono cordialmente e i padroni di casa li condussero là.

Il seguito della storia lo conoscono tutti i lettori. La notizia fece in fretta il giro di tutti i circoli aristocratici e le ragazze benestanti pretendevano che i loro genitori facessero arrivare il latte d’asina dall’Italia, dalla Grecia e dalla Spagna. Allorquando la loro carnagione acquistò un aspetto bianco pallido e la pelle diventò liscia e delicatamente morbida, i ceti dell’alta borghesia presto le imitarono, finché alla fine tutte le viennesi sognavano di fare il bagno in una vasca colma di caldo latte d’asina.

Quando oggi si parla e si racconta della “Bella Viennese”, non si allude a nient’altri che il Signor Simon della Köllnerhofgasse. La Panetteria Simon divenne fornitrice di casa e di corte della Casa Imperiale e la sua buona fama portò alla famiglia benessere e prestigio. Ancora oggi, sul luogo dell’ex panetteria, si trova la cosiddetta Palatschinkenkuchl, dove si possono gustare prelibatezze preparate secondo le ricette della Famiglia Simon.

Questi sono i sapori dell'Austria!



La leggenda del Kaiserschmarren



1. Quando un pasticciere di corte, che si dilettava a creare dessert particolarmente leggeri per l'Imperatrice Elisabetta d'Austria notoriamente attenta alla linea, non riuscì a ottenere il gradimento dell'Imperatrice con una nuova combinazione di composto per omelette e Zwetschkenröster - composta di prugne caramellate, tipica della cucina austro-boema -

Sua Maestà l'Imperatore intervenne e mangiò la porzione dell'Imperatrice dicendo "Avanti, datemi quella frittata che ci ha cucinato il nostro Leopold".

2. Una variante della leggenda narra che la pietanza fosse stata dunque già creata in occasione delle nozze di Francesco Giuseppe ed Elisabetta nel 1854. Essendo stata dedicata alla nuova imperatrice, fu inizialmente battezzata dai cuochi "Kaiserinschmarrn", ossia frittata dolce dell'Imperatrice, ma siccome in realtà andava assai più a genio all'Imperatore, il nome fu modificato di conseguenza in "Kaiserschmarrn", la frittata dolce dell'Imperatore.
3. Un malgaro (che in Austria si definisce anche "Kaser"), alla cui malga l'Imperatore arrivò al termine di una delle sue battute di caccia, gli servì un "Kaiserschmarrn", ossia una frittata dolce del malgaro. L'Imperatore ne fu talmente deliziato da ribattezzare seduta stante la pietanza "Kaiserschmarrn", la frittata dolce dell'Imperatore.
4. Potrebbe anche trattarsi del termine "Hausschmarren", una frittata dolce casalinga rustica, quindi di "Schmarren a la casa" - affine all'espressione in italiano "Casa d'Austria" per la Casa d'Asburgo - poi evolutosi in "Kaiserschmarrn", vale a dire la frittata dolce dell'Imperatore.





Classico

Zuppa di manzo strong con Schulterscherzl (copertina di spalla) cotta e Tafelspitz (manzo bollito)

servita con frittate, frittate al formaggio, gnocchi di semolino o gnocchi di fegato € 5,50

Pane all'aglio € 2,20

Schinkenfleckerln (pasta e prosciutto) viennesi gratinati

I nostri Schinkenfleckerl viennesi sono famosi in tutto il mondo. Preparati amorevolmente con Bauernschinken (prosciutto molto affumicato) e salsa alla panna, gratinati con gustoso Gouda, serviti con insalata in foglia con dressing allo yogurt € 18,90

Spätzle di Vorarlberg al formaggio originali

Dal Ländle, questi Spätzle speziati hanno conquistato non solo Vienna, ma tutta l'Austria. Preparati freschi con formaggio di montagna piccante, hanno un profumo irresistibile, serviti con insalata in foglia ed erbe

€ 18,90

Pentola con carne di manzo alla viennese

Questo classico viennese è il Tafelspitz & Schulterscherzl (manzo bollito e copertina di spalla), cucinato con mix di verdure aromatiche per minestra in una grande pentola. Servito in una pentola, con spinaci in foglia tritati con un po' di aglio e una frittata di patate fatta in casa € 26,90

Gulasch di vitello viennese alla crema

Questo caposaldo della cucina viennese è la carne di vitello preparata in una grande pentola per gulasch e cucinato in una salsa piccante alla panna e paprika. Lo serviamo in pentola con z'upfte Nockerl e peperoni a julienne € 25,90

Pollo fritto alla stiriana

Abbiamo rubato questa ricetta dalla Stiria. Stinco di pollo disossato e petto di pollo impanati ai semi di zucca e fritti. Lo serviamo con insalata di patate e olio di semi di zucca della Stiria. € 20,90

Schnitzel di vitello viennese classica

Scaloppina di vitello battuta con cura, impanata classicamente nel pangrattato e cotta nel burro chiarificato fino a doratura, servita con patate al burro e molto prezzemolo. Servita con insalata in foglia con dressing allo yogurt € 27,90

Le nostre 3 cucine (cucina viennese, Schmarren e cucina dei dolci) lavorano indipendentemente l'una dall'altra, pertanto non è possibile servire contemporaneamente tutti i piatti!



Le nostre crespelle tradizionali

sono realizzate con farina di frumento, su richiesta con farina integrale di grano saraceno, farina di farro o farina di mais

N. 1 Crespella Italiana agli spinaci

con ripieno di spinaci in foglia tritati, cipollotti e pomodori, gratinata con mozzarella e pesto di basilico fatto in casa

N. 2 Crespella Mediterranea alle verdure

con ripieno di zucchine fritte, pomodori secchi, champignon e peperoni, servita con la nostra salsa di formaggio fatta in casa con Gouda, Parmigiano e Tilsitter, guarnita con mandole tostate

N. 3 Crespella Tirolese al prosciutto

con ripieno di succulento prosciutto crudo e formaggio cagliato alle erbe, gratinata con mozzarella dolce

N. 4 Crespella Boema con Bauernschinken

con ripieno di Bauernschinken (prosciutto molto affumicato) e cren fresco, gratinata con formaggio Geheimratskäse

N. 5 Crespella Viennese con carne

con ripieno di carne macinata piccante, servita con la nostra salsa al formaggio fatta in casa con Gouda, Parmigiano e Tilsitter

N. 6 Crespella Messicana chili

con ripieno con chili con carne (carne macinata di manzo), fagioli e mais, gratinata con pecorino e peperoni a julienne

N. 7 Crespella Croata pecorino e zucchine

con ripieno di formaggio pecorino, zucchine fritte e carne macinata, gratinata con del pesto di basilico

N. 8 Crespella Ungherese con carne

con ripieno di carne macinata e speck, impanata e fritta, servita con salsa piccante alla paprica

N. 9 Crespella Greca spinaci e pecorino

con ripieno di spinaci e formaggio pecorino, con panatura ai semi di lino e fritta, servita con Tzatziki

N. 10 Crespella Irlandese prosciutto e formaggio

con ripieno di prosciutto succulento e formaggio Cheddar, con panatura al sesamo e fritta, servita con Marillen Whiskey Chutney

1 Crespella € 12,90

2 Cespelle 18,90



Schmarren

Tutti gli Schmarren (frittate) sono ordinabili con farina di grano, ma anche con farina di farro o di mais

Gli Schmarren austriaci sono la nostra specialità della casa tutti con uvetta al rum

N. 1 Kaiserschmarren viennesi

l'originale, preparato al momento e servito in padella, con composta di susine fatta in casa

N. 2 Schmarren alla salisburghese con ricotta

La pasta di Schmarren è arricchita con formaggio cagliato, quindi particolarmente soffice. Servita in padella, con contorno di composta di albicocche

N. 3 Schmarren alla tirolese con noci

Il top di noci caramellate sullo Schmarren gli conferiscono un tocco croccante, serviti in padella con mirtilli rossi

N. 4 Schmarren alla stiriana con mele

Le fette di mela arrostate e lo zucchero alla cannella sullo Schmarren lo rendono particolarmente piccante, serviti in padella, con mirtilli rossi

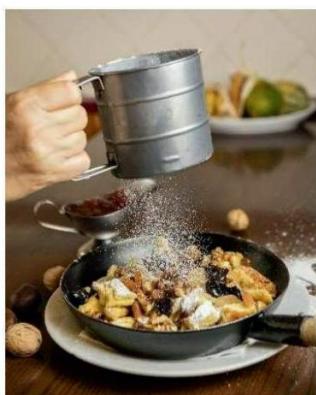
N. 5 Schmarren del Waldviertel con semi di papaver

I semi di papavero finemente sistemati con il burro sullo Schmarren, lo rendono gustoso e dolce, serviti con composta di susine

Padella € 18,90 o degustazione € 10,90

si possono scambiare le composte e le salse:

composta di susine, di albicocche, di fragole, di amarene, di mirtilli rossi, salsa alla vaniglia, salsa al cioccolato e mousse di mela





Crespelle Schneenockerl 1 porzione € 18,90

Questa specialità di crespelle gratinate è disponibile solo da noi!

Prima si cuociono e farciscono 2 crespelle, poi si mettono 15 minuti in forno nello stampo per sformati con i gnocchi di neve (Schneenockerl), deliziose, soffici, pronte in un attimo!

N. 1 Crespelle del Wachau con gnocchi di neve (Schneenockerl)

Due crespelle con farcitura di albicocche e ricotta, gratinate con gnocchi di neve, servite con crema alla vaniglia

N. 2 Crespelle Salisburghesi con gnocchi di neve (Schneenockerl)

Due crespelle con farcitura di ricotta e uva passa, gratinate con gnocchi di neve, servite con crema panna acida-albicocca

N.3 Crespelle Tirolesi con gnocchi di neve (Schneenockerl)

Due crespelle con ripieno di ricotta e frutti in bacca, gratinate con gnocchi di neve, servite con crema vaniglia-fragola

N.4 Crespelle Stiriane con gnocchi di neve (Schneenockerl)

Due crespelle con ripieno di mele e mirtilli rossi, gratinate con gnocchi di neve, cannella, servite con crema alla vaniglia





Selezione di crespelle dolci ripiene

Una crespella dolce € 9,90 Due cespelle dolci € 13,90

1; Crespella dolce "Schönbrunn"

farcita con nocciole grattugiate, servita con mandorle sfilettate e salsa al cioccolato

2; Crespella dolce "Salisburgo"

farcita con crema a base di quark* e uvetta passa al rum, servita con salsa alla vaniglia

3; Crespella dolce "Waldviertel"

farcita con marmellata di prugne e ripieno di semi di papavero, servita con salsa al cioccolato

4; Crespella dolce "Wäscheremd"

farcita con albicocche e marzapane, servita con salsa alla vaniglia

5; Crespella dolce "Schlosserbub"

farcita con marzapane e prugne, servita con salsa al cioccolato

6; Crespella dolce "Piemonte"

farcita con visciole e crema a base di quark*, servita con salsa al cioccolato

7; Crespella dolce "Strudel di mele"

farcita con fette di mela passate in padella, cannella, uvetta passa al rum e pangrattato al burro, servita con salsa alla vaniglia

8; Crespella dolce Nutella

farcita con Nutella, servita con salsa alla vaniglia

9; Crespella dolce Nutella Special

farcita con Nutella e banana, servita con salsa alla vaniglia

10; Crespella dolce di frutta e quark*

farcita con crema a base di quark e macedonia di frutta fresca, servita con salsa al cioccolato

11; Crespella dolce con fragole e pan di Spagna

farcita con crema a base di quark* e fragole, passata in padella con granella di pan di Spagna, servita su salsa alla vaniglia

12; Crespella dolce di Boemia con pan di Spagna

farcita con powidl** alle prugne, semi di papavero e noci, passata in padella con granella di pan di Spagna, servita su salsa al cioccolato



Crespelle al gelato € 14,90

Crespelle al gelato "Tripudio di frutta"

2 Crespelle con farcitura di frutta fresca, guarnite con salsa al cioccolato, con aggiunta di gelato alla vaniglia

Crespella al gelato “Classica”

1 Crespella farcita con 2 palline di gelato alla vaniglia, guarnita con salsa al cioccolato e composta di frutti in bacca, servita con mandorle in scaglie e panna montata

Crespelle marmellata e cioccolato

Tre crespelle con marmellata di albicocche fatta in casa, marmellata di fragole o farcitura al cioccolato

3 pezzi € 9,90 con panna montata o gelato alla vaniglia € 2,10

Le nostre crespelle sono preparate con farina di frumento, su richiesta con farina di farro, farina integrale di grano saraceno o farina di mais



Dalla Cucina del Tè e del Caffè

Caffè piccolo	€ 2,80
Caffè grande	€ 5,60
Melange con panna montata	€ 4,20
Cappuccino (mocca grande) con panna montata	€ 5,20
Kaiser Melange (mocca grande con molto latte)	€ 5,20
Cacao con panna montata	€ 5,20
Cacao con rum e panna montata	€ 6,30
Tisana alle erbe, ai frutti o alla menta piperita 0,5l	€ 5,50
Tè al limone	€ 5,50



Dalla barretta al latte e vitamine



succo d'arancia appena spremuto	1/4 l	€ 5,80
spremuta fresca di arancia, mela e succo di carota	1/4 l	€ 5,80
Bicchiere di latte	1/4 l	€ 2,00

Limonate fatte in casa

on menta fresca e lime, leggermente addolcita
on zucchero di canna 0,5 l € 5,60

on lime, basilico, fragole, addolcita
on succo di lime 0,5 l € 5,60

on zenzero, limone e lime 0,5 l € 5,60



Succhi di frutta 0,25 l



albicocca

ribes

arancia

mela

naturalmente torbido

uva moscatello giallo

uva moscatello rosso

liscio o con acqua frizzante 0,5 l € 4,20

dalla ghiacciaia

Coca Cola, Light, Zero,

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

Cola aranciata limonata 0,5l € 4,40

Römerquelle, Römerquelle con limone 0,33l € 3,60
0,7l € 5,80

** Soda o Soda con limone/lampone 0,25l € 3,00**

** Soda o Soda con limone/lampone 0,5l € 4,60**

Zwettler Radler naturalmente torbido 0,5l € 5,50

Zwettler Luftikus senza alcol 0,5l € 5,50

** Bevande per adolescenti

Birra

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

Zwettler Pils Saphir 0,3l € 4,40

Zwettler Dunkel Bottiglia 0,5l € 5,50

Weizen Bottiglia 0,5l € 5,50

dall'armadietto dei liquori 4cl € 6,30

Wieser Williams Birnenschnaps „Classic“ alla pera

Wieser Zwetschkenschnaps „Classic“ alla prugna

Wieser Himbeergeist „Classic“ al lampone

Wieser Marillenschnaps „Classic“ all'albicocca

Vino

Grüner Veltliner o Zweigelt/Portugiser del BIO Winzer Diwald dalla Groß Riedental

	1/8 l	€ 3,40
con acqua frizzante	1/4 l	€ 3,40
Sommergespritzter 1/8l su 1/2l acqua frizzante	1/2 l	€ 4,60
Esprit Frizzante	0,1l	€ 4,60

insieme a ogni bottiglia di vino viene servita gratuitamente 1 bottiglia da 0,7l di acqua minerale del valore di € 5,80

Grüner Veltliner „Donaulandler“

Weingut Heiderer Mayer, NÖ Wagram secco 1/8l € 4,00 0,75l € 24,00

DAC Grüner Veltliner „Donaulandler“

Weingut Heiderer Mayer, NÖ Wagram secco 1/8l € 4,00 0,75l € 24,00

Gelber Muskateller „Donaulandler“

Weingut Heiderer Mayer, NÖ Wagram secco 1/8l € 4,00 0,75l € 24,00

Riesling „Donaulandler“

Weingut Heiderer Mayer, NÖ Wagram secco 1/8l € 4,00 0,75l € 24,00

Welschriesling

Weingut Polz, Stiria meridionale secco 1/8l € 4,00 0,75l € 24,00

Wiener Satz Classic

Weingut Cobenzl, Vienna, secco, 1/8l € 4,00 0,75l € 24,00

Zweigelt „Donaulandler“

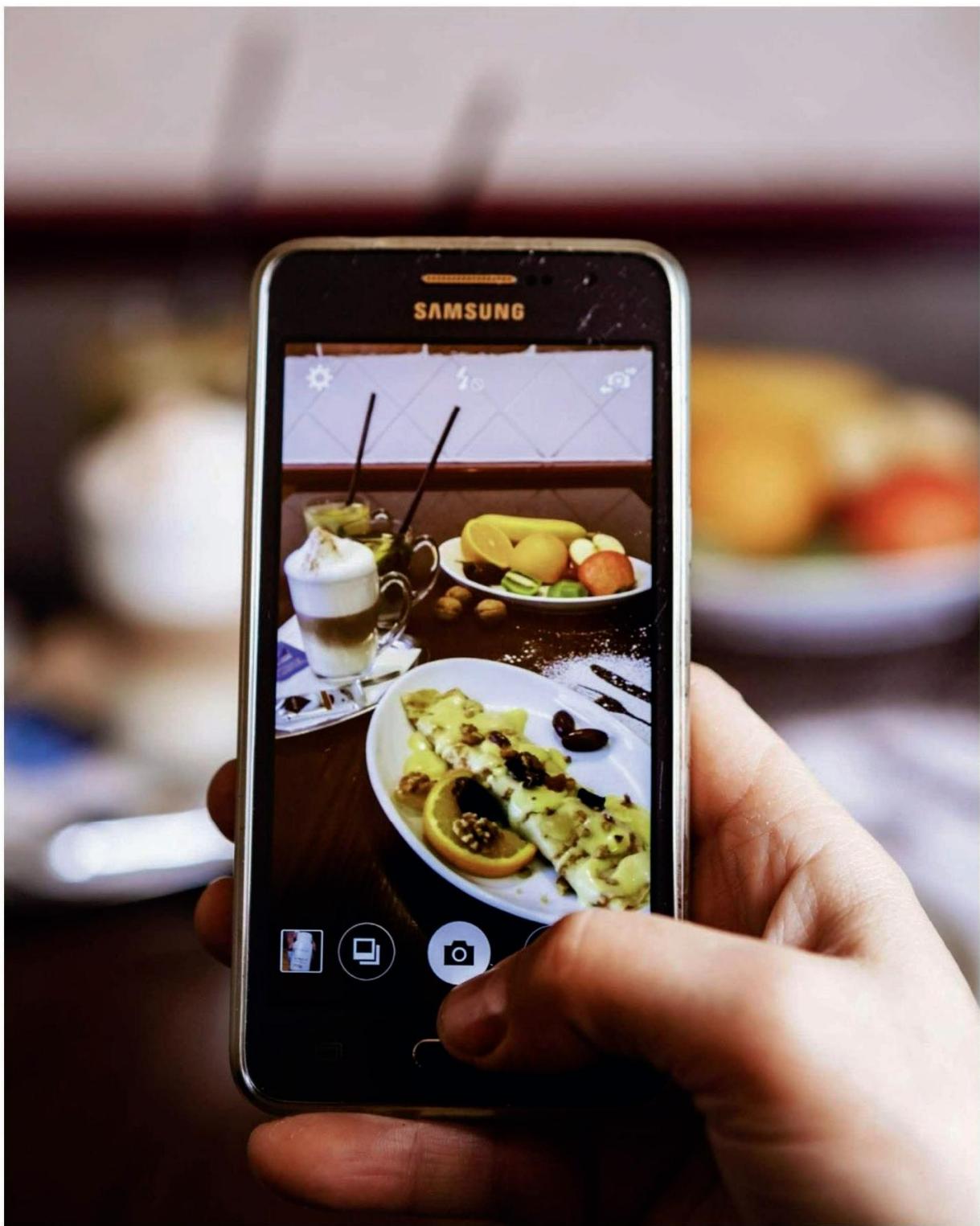
vignoble Heiderer Mayer, NÖ Wagram secco 1/8l € 4,00 0,75l € 24,00

Carnuntum Cuvee

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

Heideboden Rot Blaufränkisch & Zweigelt

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



Non vediamo l'ora di ricevere il tuo feedback su Google,
Facebook & Instagram





**SCHMARREN &
PALATSCHINKENKUCHL**

Palatschinken süß & pikant
Wiener Kaiserschmarren

