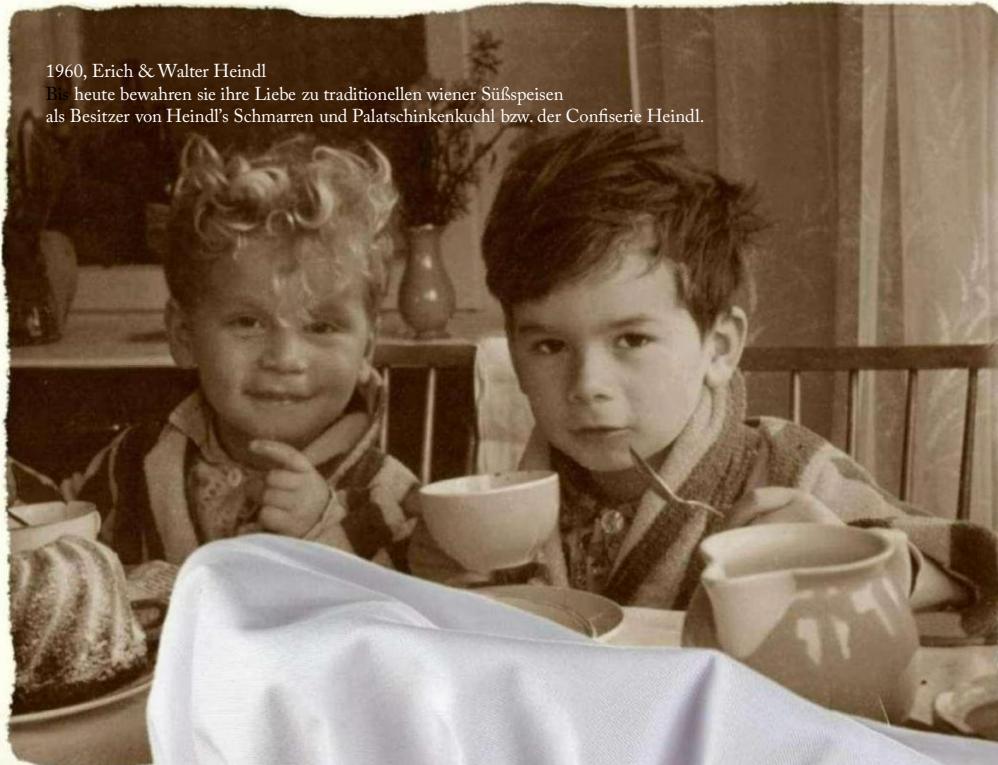




SERVUS & GRÜSS GOTT WELCOME IN HEINDL's SCHMARREN & PALATSCHINKENKUCHL

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.



Scanne den QR-Code und erhalte die
Speisekarte in deiner bevorzugten Sprache
Scan the code to read the menu in your
language



Die Kaiserin und die Kuh

(Warum die Wienerinnen so schön sind)

Eigentlich sollte diese Sage „Die Erzherzogin und der Esel“ heißen, doch mit alten Überlieferungen ist nicht gut streiten, darum halten wir das Alte in Ehren und würdigen wir es, so sehr wir es vermögen.

Es war vor vielen Jahren, manche sagen um das Jahr 1766, als die gute Landesmutter Maria Theresia in unserem Wien regierte und eine arme Bäckersfamilie in der Kollnerhofgasse ein kleines Geschäft führte. Es war nicht leicht das tägliche Auslangen zu finden, doch man schlug sich so recht und schlecht durch mit dem Verkauf von Eiern, frischer Milch, Käse, Brot und Mehlspeisen, die Frau Simon nach Geheimrezepten im eigenen Ofen herstellte. Herr Simon kümmerte sich um die Ziegen, die eine Kuh, die Hendl, den Esel und den kleinen Garten, den sie in einem Hinterhof in der Drachengasse gepachtet hatten.

Sie führten ein bescheidenes Leben und schauten darauf, dass ihre Kinder ausreichend versorgt und gut angezogen waren, und, dass sie immer saubere Hände hatten. Frau Simon hatte nur einfache Ansprüche und war nicht so ehrgeizig wie Herr Simon, der nur auf eine Gelegenheit wartete, um die gesellschaftliche Stellung seiner Familie zu verbessern.

Eines Tages kam er frischfröhlich in die Bäckerei, wo seine Frau gerade Faschingskrapfen mit Marmelade füllte, und verkündete ihr ein wenig prahlend, dass bald „hoher Besuch“ in die Stube treten werde. Frau Simon blickte kaum auf, denn er hatte schon öfters Anwandlungen gehabt und Anspielungen gemacht. Er stülpte seinen rechten Daumen in ein Knopfloch seiner Weste, richtete sich auf und sagte strahlend: „Erzherzogin Marie-Christine kommt nächsten Samstag Nachmittag in unser Hause zur Jause!“

Frau Simon war so erstaunt, dass ihr die Marillenmarmelade in die Socken tropfte, und beruhigte sich erst wieder, als ihr die näheren Umstände erklärt wurden. Sein Wahlonkel Rudolf sei ja Kartenabreißer beim Marionettentheater im Schloss Schönbrunn und dieser habe der Erzherzogin, der jüngsten Tochter der Kaiserin, einmal zur Jause einige Desserts von Frau Simon durch seine Gattin, eine der zehn Köchinnen im Schloss, servieren lassen. Marie-Christine war so überwältigt, dass sie sich erkundigte, woher diese so feinen Köstlichkeiten stammten. Als Herr Simon dies erfuhr bat er seinen Wahlonkel die Erzherzogin untertänigst zu fragen, ob sie mit ihrem erlauchten Gatten seiner Familie die Ehre eines Besuches in ihrem bescheidenen Heim erweisen würden.

Frau Simon war aber eher entsetzt, wischte sich ihre pickigen Hände auf ihrer Schürze ab und schlug die

Hände über dem Kopf zusammen. „Wie sollen wir ihnen denn nur servieren oder was anbieten?!? Solch' hohe Herrschaften sind ja das feinste Silberbesteck, Meißner Porzellan und Nachspeisen vom Demel gewöhnt! Das wird noch unser Untergang oder unser Ruin!“

Herr Simon versuchte sie zu beschwichtigen und zu beruhigen. Die hohe Dame wisse ja darüber Bescheid, dass sie ein einfacher Haushalt seien. Man müsse halt alles fein säuberlich putzen und fegen, und Frau Simon solle ihre Baiser mit Schlag und Birnenkompott machen, das würde der Erzherzogin und dem Erzherzog sicherlich mundet.

Durch die Vorbereitungen waren die nächsten Tage für die Familie Simon sehr bewegt. Die Mutter nahm ihre Kinder mit zur Tuchlauben und kaufte ihnen vom sauer ersparten einerseits ein langes Kleid mit Rüschen und Masche für Minna beziehungsweise einen Anzug, den allerersten, mit einer Fliege, für Klein-Michel. Herr Simon half beim Boden aufwaschen und Vorhang reinigen, und sie borgten sich gutes Geschirr und Besteck von entfernten Verwandten aus.

Am Tag vor dem aufregenden Besuch stand Herr Simon am Schluss des Abendessens plötzlich auf und erklärte feierlich: „Ich habe in einem historischen Buch des Wiener Archivs gelesen, dass die Kaiserinnen in Rom immer und gerne in Eselsmilch gebadet haben. Diese Möglichkeit, dieses erlesene Vergnügen, sollten wir auch unserem hochherrschaftlichen Gaste anbieten.“

Frau Simon riss ihre Augen auf, als Herr Simon sechs große Behälter vom Vorzimmer hereinschleppte und neben ihrem Badebottich hinwälzte.

„Jessas, Seppl, was willst Du nur? Du stürzt uns ja ins Unglück! Die hohe Dame will doch nicht bei uns baden! Die werden Dich noch verhaften!“

„Lass mich das nur machen, Roserl“, meinte er nur, als er den Bottich mit Bürste, Schwamm und Seife sorgfältig schrubpte und reinigte.

„Maria im Himmel, steh' uns bei!“ rief Frau Simon, „Dass wir nur nicht ins Gefängnis oder an den Pranger kommen!“

Am nächsten Tag war hellklarer Sonnenschein, als die hohen Gäste erschienen und ihr Protokoll-Diener an der Tür der Familie Simon kloppte. Herr Simon verbeugte sich tief und seine Gattin machte einen Knicks, als Erzherzogin Marie-Christine von Böhmen und ►

Mähren, von Ungarn und zu Galizien, ob der Krain, etc. etc. mit ihrem Gemahl Stephan eintrat.

„Es ist uns die allergnädigste Ehre und Würde Sie Durchlaucht hier zu begrüßen“ sagte Herr Simon und wendete sich zu seiner Frau, um sie zu bitten noch ein Gedeck für den Protokoll-Diener aufzulegen, da sie ihn nicht erwartet hatten.

Die Dame aus Schönbrunn trat ein, schaute sich um und nieste dann mit ihrem Stupsnäscchen.

„Ein wenig Luft würde mir gut tun“ bemerkte sie und die Simons rissen geschwind die Fenster auf, bevor sie ihre Kinder vorstellten.

„Was gibt es Neues am Hof?“ wagte sich Herr Simon zu erkundigen, doch die Erzherzogin antwortete nicht und kostete unverschämt mit einem Finger von dem vorbereiteten Schlagobers.

„Möchte sich Ihr Gnaden nicht vor unserer bescheidenen Jause noch ein wenig frisch machen?“ fragte Herr Simon, während seine Frau errötete und das Angesicht entsetzt wegwandte.

„Ich habe ihr ein fürnehmes Bad in Eselsmilch vorbereitet, welches Ihren edlen Teint noch unterstützen und weiterfördern würde.“

„Unverschämter Lümmel! Man sollte ihm eine Lektion erteilen!“ rief der Protokoll-Diener erregt aus, während Erzherzog Stephan sehr erheitert lachte.

„Lassen's nur, Charles, Sie wissen ja nicht, dass ich immer schon von so etwas träumte, doch meine Frau Mama hat es mir in ihrer Strenge jeweils verboten“, sagte fröhlich Marie-Christine. Sie legte den Kopf auf die Seite, zwinkerte und meinte: „Aber alle Herren müssen den Raum verlassen - darauf bestehe ich!“

„Aaaaaaber, das geht doch zu weit!“ erboste sich der Protokoll-Diener.

„Lassen's nur“ meinte schmunzelnd der Erzherzog, „Wenn meine Frau sich etwas in den Kopf setzt, führt sie es auch durch, außer wenn die Kaiserin es strikt verbietet. Kommen's Charles, kommen sie Herr Simon, machen wir im Nebenraum eine Würfelpartie und amüsieren wir uns.“

Frau Simon schubste die beiden Kinder bei der Tür hinaus und erklärte der Erzherzogin, dass sie frische Handtücher bei Rasper am Graben gekauft hätte.

Herr Simon schüttete noch die Behälter mit der Eselsmilch in den Bottich und zündete die Holzscheite unterhalb an, damit die Temperatur angenehme warm bleibe.

Da auch manchmal Kinder in Bibliotheken und Buchhandlungen stöbern und schmökern, erspare ich den werten Lesern eine genaue Beschreibung des Ba-

des, welches Sie mit einiger Fantasie sicherlich nachvollziehen können.

Frau Simon half ihr jedenfalls heraus und trocknete sie gut ab. Als Marie-Christine wieder angezogen, gekämmt und zurechtgezupft war, baten sie die Männer wieder herein und sie lief zu Erzherzog Stephan, umarmte ihn und küsste ihn.

„Es war ein großartiges Erlebnis!“ rief sie, „Ich fühle mich wie neu geboren! Ich bin wieder ganz jung, und rieche mal, Stephan, meine Haut, und wie weich und sanft sie ist!“

Sie strahlte mit hellleuchtenden Augen wie ein Mädchen beim ersten Rendezvous und Erzherzog Stephan konnte sich nicht zurückhalten und komplimentierte sie auf mannigfaltige Weise, indem er Dichter aus Orient und Okzident zitierte.

„Wie kann ich für dieses einmalige und eindringliche Erlebnis

danken?“ fragte dann die Erzherzogin, „Ich kann es kaum erwarten meinen Schwestern, Basen und Freundinnen davon zu erzählen!“

Frau Simon, ihrer Sorgen entledigt, nahm die Gelegenheit wahr alle zu Tisch zu bitten, und servierte ihre hausgemachten Baiser mit Schlag und Birnenkompott. Alle waren ganz quietschvergnügt und Marie-Christine sprudelte über mit Anekdoten und Erzählungen über den kaiserlichen Wiener Hof. Die Familie Simon lauschte ganz gespannt und Frau Simon schenkte immer wieder frischen Kaffee nach.

Schließlich gemahnte der Protokoll-Diener zum Aufbruch, denn die Kutscher mit den Pferden warteten schon im Heiligenkreuzer Hof. Man verabschiedete sich herzlich und die Gastgeber geleiteten sie hinunter.

Die Nachgeschichte ist wohl jedem Leser bekannt. Schnell machte in aristokratischen Kreisen die Kunde die Runde und wohlsituerte Mädchen drängten ihre Eltern Eselsmilch aus Italien, Griechenland und Spanien für sie zu besorgen. Als deren Teint weißlich vornehm-blaß erschien und ihre Haut weichlich glatt und sanft wurde, ahmten dies bald die großbürgerlichen Schichten nach, bis schließlich jede Wienerin davon träumte in einer Badewanne voll warmer Eselsmilch zu liegen.

Wenn man also heutzutage spricht und erzählt von der „Schönen Wienerin“, so geht dies auf niemanden anderen zurück als auf Herrn Simon von der Köllnerhofgasse. Die Simon'sche Bäckerei wurde Haus- und Hoflieferant des kaiserlichen Hauses und ihr guter Ruf verhalf der Familie zu Wohlstand und Ehre. Noch heute findet man am ehemaligen Standort der Bäckerei die sogenannte Palatschinkenkuchl, welche Köstlichkeiten nach den alten Rezepten der Familie Simon anbietet.



Bei uns kommt Österreich auf den Tisch! *

Unsere **Eier** sind selbstverständlich **Freiland-eier**

Unsere **Schinken**, unser **Rindfleisch**, unser **Schweinefleisch**, unser **Hühnerfleisch** – alles Frischfleisch ist zu 100% aus Österreich.

Gemüse, Erdäpfel, Salat, Zwiebeln aus Niederösterreich und Wien.

Unser **Mehl** ist **Finis Feinstes** aus österreichischer Mühle.

Auch unser **Zucker** kommt aus Wien und Niederösterreich,
ja auch das **Salz** ist aus Bad Ischl.

Unser **Wein** aus Wien, Niederösterreich dem Wagram, Weinviertel, der Wachau und Carnuntum, der Steiermark und aus dem Burgenland.



*vorbehaltlich saisonaler Engpässe

Die Legenden des Kaiserschmarrens

1. Als ein Hofküchen- Pâtissier , der für die notorisch linienbewusste Kaiserin Elisabeth gerne besonders leichte Desserts kreierte, mit einer neuen Komposition aus Omelettenteig und Zwetschkenröster in der kulinarischen Gunst der Kaiserin gar nicht zu landen vermochte, sprang seine Majestät in die Bresche und aß die Portion der Kaiserin mit den Worten „Na geb’ er mir halt den Schmarren her, den unser Leopold da wieder zusammenkocht hat“ auf.

2. In einer Variante der Legende wurde das Gericht, das demnach bereits anlässlich der Hochzeit von Franz Joseph und Elisabeth 1854 kreiert und der neuen Kaiserin gewidmet wurde, von den Köchen zunächst „Kaiserinschmarrn“ getauft; es habe aber dem Kaiser besser zugesagt und wurde dementsprechend umbenannt.

3. Der Senn (in Österreich auch „Kaiser“ genannt) einer Hütte, auf der eine der kaiserlichen Jagden endete, setzte dem Kaiser einen „Kaiserschmarrn“ vor, von welchem der Kaiser dermaßen begeistert gewesen sein soll, dass er das Gericht kurzerhand in „Kaiserschmarrn“ umtaufte.

4. Es könnte sich auch um einen bäuerlichen Hausschmarren, also einen „Schmarren a la casa“ handeln, aus dem Zusammenhang mit dem im Italienischen Casa d’Austria genannten Haus Habsburg der Kaiserschmarrn geworden ist.



Klassiker / Classics

Kräftige Rindsuppe vom gekochten Schulterscherzl und Tafelspitz

Rich Beef Broth

serviert mit Frittaten, Käsefrittaten, Grießnockerl oder Leberknödel

€ 5,50

served with pancake strips, cheese pancake strips, semolina dumpling or liver dumpling



Knoblauchbrot

€ 2,20

Garlic bread

Überbackene Wiener Schinkenfleckerln

Viennese Ham and Noodle Casserole Au Gratin

zubereitet mit Bauernschinken und Oberssauce, mit Gouda überbacken,
dazu Blattsalate mit Joghurtdressing

€ 18,90

lovingly prepared with farmer's ham and cream sauce, topped with hearty Gouda cheese,
served with mixed leaf salads with yoghurt dressing

Original Vorarlberger Käsespätzle

Vorarlberg Thimble Dumplings made with Cheese

zubereitet mit würzigem Bergkäse, dazu servieren wir Blattsalate mit Kräutern € 18,90
freshly prepared using flavorsome alpine cheese, they smell heavenly, we serve them with
mixed leaf salad with herbs

Rindfleischpfandl nach Wiener Art

Vienna-Style Beef served in a pan

serviert mit Blattspinat, Knoblauch & hausgemachtem Erdäpfelschmarren € 26,90
served with chopped leaf spinach, with a little garlic & home-made shredded potato
pancake ("Erdäpfelschmarren")



Wiener Kalbsrahmgulasch

Viennese Creamy Veal Goulash

im Pfandl serviert mit Nockerln und Paprikastreifen in Paprikarahmsauce
served with dumplings and bell pepper strips in creamy bell pepper sauce

€ 25,90

Steirisches Backhenderl

Styrian Roast Chicken

ausgelöstes Hühnerhaxerl & Hühnerbrust in Kürbiskernpanier gebacken,
dazu Erdäpfelsalat mit Kernöl
boneless chicken leg & chicken breast, baked in pumpkin seed crumbs, served with potato
salad and Styrian seed oil on the side

€ 20,90

Klassisches Wiener Kalbschnitzel

Classsic Viennese Veal Cutlet

im Butterschmalz goldbraun gebacken, dazu Petersilerdäpfel und Blattsalat mit € 27,90

Joghurtdressing

traditionally made - coated with breadcrumbs and fried in concentrated butter to a beautiful
golden brown, with potatoes with butter and lots of parsley on the side. Served with mixed
leaf salad with yoghurt dressing



Unsere 3 Küchen (Wiener Küche, Schmarren und Süße Küche) arbeiten unabhängig
voneinander, daher ist es nicht möglich alle Speisen gleichzeitig zu servieren!

Our three kitchens (Viennese cuisine, “Schmarren” and dessert kitchens) work independently
of one another. Therefore, we cannot, unfortunately, serve all meals together!

Pikante Palatschinken / Our traditional pancakes

Unsere traditionellen Palatschinken werden aus Weizenmehl, auf Wunsch aber auch aus Buchweizen, Vollwertmehl, Dinkelmehl oder Maismehl zubereitet.

are made from wheat flour, however, on request we will be happy to prepare them using buckwheat, whole-wheat flour (Vollwertmehl), spelt flour or maize flour.

Nr. 1 Italienische Spinatpalatschinke

No. 1 Italian Spinach Pancake

gefüllt mit gehacktem Blattspinat, Jungzwiebeln & Paradeisern,
überbacken mit Mozzarella & hausgemachtem Basilikumpesto
Filled with chopped leaf spinach, young onions & tomatoes, topped
with Mozzarella & home-made basil pesto



Nr. 2 Mediterrane Gemüsepalatschinke

No. 2 Mediterranean Vegetable Pancake

gefüllt mit gebratenen Zucchini, getrockneten Paradeisern, Champignon & Paprika, serviert
mit unserer hausgemachten Käsesauce aus Gouda, Parmesan & Tilsitter, darüber geröstete
Mandeln

Filled with pan-fried courgettes, sun-dried tomatoes, mushrooms & bell peppers, served with
our home-made cheese sauce made from Gouda, Parmesan & Tilsitter cheese, topped with
roasted almonds.

Nr. 3 Südtiroler Schinken Palatschinke

No. 3 South Tyrolean Ham Pancake

gefüllt mit saftigem Landschinken & Kräutertopfen, überbacken mit mildem Mozzarella
Filled with juicy country ham & herb curds, topped with melted mild Mozzarella

Nr. 4 Böhmisches Bauernschinken Palatschinke

No. 4 Bohemian Farmer's Ham Pancake

gefüllt mit geselchtem Bauernschinken & frischem Kren, mit Geheimratskäse überbacken
Filled with cured farmer's ham & fresh horseradish, topped with a semi-hard cheese

Nr. 5 Wiener Fleisch Palatschinke

No. 5 Viennese Meat Pancake

gefüllt mit pikantem Faschierten, serviert mit unserer hausgemachten Käsesauce aus Gouda,
Parmesan und Tilsitter

Filled with spicy minced meat, served with our own cheese sauce made from Gouda,
Parmesan & Tilsitter cheese.



Nr. 6 Mexikanische Chili Palatschinke

No. 6 Mexican Chilli Pancake

gefüllt mit Chili con Carne aus Rinderfaschiertem, Bohnen & Mais, überbacken mit Schafkäse & Paprikastreifen

Filled with chilli con carne of minced beef, beans & corn, topped with melted goat cheese & strips of bell pepper.

Nr. 7 Kroatische Schafkäse Zucchini Palatschinke

No. 7 Croatian Goat Cheese-Courgette Pancake

gefüllt mit Schafkäse, gebratenen Zucchini & Faschiertem, überbacken mit etwas Basilikumpesto

Filled with goat cheese, pan-fried courgettes & minced meat, topped and baked with a little basil pesto

Nr. 8 Ungarische Fleisch Palatschinke

No. 8 Hungarian Meat Pancake

gefüllt mit Faschiertem & Speck, in Bröseln gebacken, serviert mit pikanter Paprikasauce
Filled with minced meat & speck, baked in breadcrumbs, served with a zesty bell pepper sauce

Nr. 9 Griechische Spinat & Schafkäse Palatschinke

No. 9 Greek Spinach & Goats' Cheese Pancake

gefüllt mit Spinat & Schafkäse, in Leinsamenbröseln gebacken, serviert mit Tzatziki
Filled with spinach & goat cheese, baked in linseed crumbs served with tzatziki

Nr. 10 Irische Schinken Käse Palatschinke

No. 10 Irish Ham-Cheese Pancake

gefüllt mit saftigem Schinken & Cheddar, in Sesambröseln gebacken, serviert mit Marillen Whiskey Chutney
Filled with juicy ham & Cheddar, baked in sesame seed crumbs, served with apricot whiskey chutney



1 Palatschinke / 1 Pancake € 12,90

2 Palatschinken / 2 Pancakes € 18,90

Schmarren

Alle Schmarren gibt's aus Weizenmehl, aber auch aus Dinkelmehl oder Maismehl
Österreichische Schmarren sind unsere Hausspezialität, alle mit Rum Rosinen.

All our fluffy shredded pancakes ("Schmarren") are made from wheat flour, or on request
from spelt flour or maize flour.
Austrian Schmarren are our speciality! All served with rum raisins.

Nr. 1 Wiener Kaiserschmarren

No. 1 Viennese Kaiserschmarren

das Original, frisch zubereitet und im Pfandl serviert, mit hausgemachtem Zwetschkenröster
The original, freshly prepared and served in the pan, with home-made stewed plums

Nr. 2 Salzburger Topfenschmarren

No. 2 Salzburg Topfenschmarren

Der Schmarrenteig ist mit Topfen verfeinert, daher besonders flauzig. Im Pfandl serviert,
dazu Marillenröster

The Schmarren dough is enriched with curds and therefore especially fluffy. Served in the
pan, with Stewed stewed apricots

Nr. 3 Tiroler Nuss Schmarren

No. 3 Tyrolean Nut Schmarren

Die karamellisierten Walnüsse über den Schmarren geben ihm eine krokante Note, im Pfandl
serviert, dazu Preiselbeeren

The topping of caramelised walnuts lend a brittle crunch, served in the pan, with cranberries

Nr. 4 Steirischer Apfelschmarren

No. 4 Styrian Apple Schmarren

Die gebratenen Apfelspalten und Zimtzucker über den Schmarren machen ihn besonders
pikant, im Pfandl serviert, mit Preiselbeeren

The topping of fried apple wedges and cinnamon sugar give the Schmarren a zesty flavour,
served in the pan with cranberries

Nr. 5 Waldviertler Mohnschmarren

No. 5 Waldviertler Poppyseed Schmarren

Der fein zubereitete Schmarren mit Mohn & Butter, macht ihn herhaft und süß, serviert mit
Zwetschkenröster

These Schmarren have a hearty and sweet flavour, thanks to the carefully prepared poppy
seeds with butter, served with stewed plums

Pfandl € 18,90 oder Kostprobe € 10,90

Pan € 18,90 or taster € 10,90

gerne können sie die Röster & Saucen tauschen:

you are welcome to select your preferred stewed fruit & sauces:

Zwetschkenröster, Marillenröster, Erdbeerröster, Weichselröster, Preiselbeeren, Vanillesauce,
Schokosauce oder Apfelmus

stewed plums, stewed apricots, stewed strawberries, stewed sour cherries, cranberries, vanilla
sauce, chocolate sauce & apple sauce





Schneenockerl Palatschinken / Schneenockerl Pancake

1 Portion € 18,90

Diese Spezialität aus überbackenen Palatschinken gibts nur bei uns!

You will find this speciality of topped & baked (au gratin) pancakes only here!

Zuerst werden 2 Palatschinken gebacken und gefüllt, in der Auflaufform mit Eischneenockerln im Backofen 15 Minuten gebacken, köstlich flauzig, heiß serviert!

First, 2 stuffed pancakes are baked, then baked in a casserole dish topped with floating islands (Eischneenockerln) for 15 minutes -mouth-watering delicious, fluffy, served quick!

Nr. 1 Wachauer Schneenockerl Palatschinken

No. 1 Wachau-Style Schneenockerl Pancakes

Zwei Palatschinken mit Marillen & Topfen gefüllt, mit Schneenockerln überbacken, serviert mit Vanillespiegel

Two pancakes, filled with apricots & curds, topped and baked with floating islands (Schneenockerln), served with vanilla sauce

Nr. 2 Salzburger Schneenockerl Palatschinken

No. 2 Salzburg Schneenockerl Pancakes

Zwei Palatschinken mit Topfen & Rosinen gefüllt, mit Eischneenockerln überbacken, serviert mit Sauerrahm - Marillenspiegel

Two pancakes, filled with curds & raisins, topped and baked with floating islands, served with sour cream apricot sauce

Nr. 3 Tiroler Schneenockerl Palatschinken

No. 3 Tiroler Schneenockerl Pancakes

Zwei Palatschinken mit Topfen & Beeren gefüllt, mit Schneenockerln überbacken, serviert mit Vanille - Erdbeerspiegel

Two pancakes, filled with curds & berries, topped and baked with floating islands, served with vanilla strawberry sauce

Nr. 4 Steirische Schneenockerl Palatschinken

No. 4 Styrian Schneenockerl Pancakes

Zwei Palatschinken mit Äpfeln & Preiselbeeren gefüllt, mit Schneenockerln überbacken, darüber Zimt, serviert mit Vanillespiegel

Two pancakes, filled with apples & cranberries, topped and baked with floating islands, sprinkled with cinnamon and served with vanilla sauce



Süß gefüllte Palatschinken / Choice of pancakes with sweet fillings:

Nr. 1 „Schönbrunner“ Palatschinke

1; "Schönbrunner" pancake

gefüllt mit geriebenen Haselnüssen, serviert mit Mandelsplittern & Schokoladensauce
filled with ground hazelnuts and served with almond slivers & chocolate sauce

Nr. 2 „Salzburger“ Palatschinke

2; "Salzburger" pancake

gefüllt mit Topfencreme & Rum Rosinen, serviert mit Vanillesauce
filled with cream curd & rum raisins, served with vanilla sauce

Nr. 3 „Waldviertler“ Palatschinke

3; "Waldviertler" pancake

gefüllt mit Powidl & Mohnfülle, serviert mit Schokoladensauce
filled with plum butter & poppy seeds, served with chocolate sauce

Nr. 4 „Wäschermaedl“ Palatschinke

4; "Wäschermaedl" pancake

gefüllt mit Marillen & Marzipan, serviert mit Vanillesauce
filled with apricots & marzipan, served with vanilla sauce

Nr. 5 „Schlosserbub“ Palatschinke

5; "Schlosserbub" pancake

gefüllt mit Marzipan & Zwetschken, serviert mit Schokoladensauce
filled with marzipan and prune plums, served with chocolate sauce

Nr. 6 „Piemont“ Palatschinke

6; "Piemont" pancake

gefüllt mit Weichseln & Topfencreme, serviert mit Schokoladensauce
filled with sour cherries & cream curd, served with chocolate sauce

Nr. 7 „Apfelstrudel“ Palatschinke

7; "Apfelstrudel" pancake

gefüllt mit gebratenen Apfelstücken, Zimt, Rum Rosinen und Butterbröseln, serviert mit Vanillesauce

filled with pan fried apple slices, cinnamon, rum soaked raisins and buttered bread crumbs, served with vanilla sauce

Nr. 8 Nutella Palatschinke

8; Nutella pancake

gefüllt mit Nutella, serviert mit Vanillesauce
filled with Nutella, served with vanilla sauce

Nr. 9 Nutella Spezial Palatschinke

9; Nutella special pancake

gefüllt mit Nutella & Banane, serviert mit Vanillesauce
filled with Nutella & banana, served with vanilla sauce

Nr. 10 Topfen Früchte Palatschinke

10; Cream curd and fruit pancake

gefüllt mit Topfencreme & frischem Fruchtsalat, serviert mit Schokoladensauce
filled with cream curd & fresh fruit salad, served with chocolate sauce

Nr. 11 Erdbeer Biskuit Palatschinke

11; Strawberry sponge pancake

gefüllt mit Topfencreme & Erdbeeren, in süßen Bröseln gebacken, auf Vanillesauce
filled with cream curd & strawberries, baked in sweet bread crumbs, on vanilla sauce

Nr. 12 Böhmishe Biskuit Palatschinke

12; Bohemian sponge pancake

gefüllt mit Powidl, Mohn & Nüssen, in süßen Bröseln gebacken, serviert auf Schokoladensauce
filled with plum jam, poppy seeds & nuts, baked in sweet bread crumbs, served on chocolate sauce

1 Palatschinke / 1 Pancake € 9,90

2 Palatschinken / 2 Pancakes € 13,90

Eis Palatschinken / Ice-cream pancake € 14,90

Eis Palatschinken „Früchtetraum“

Ice-cream pancake "Früchtetraum"

2 Palatschinken mit frischen Früchten gefüllt, übergossen mit Schokoladesauce, dazu Vanilleeis

2 pancakes filled with fresh fruit, topped with chocolate sauce and served with vanilla ice-cream



Eis Palatschinke „Klassik“

Ice-cream pancake "Klassik"

1 Palatschinke mit 2 Kugeln Vanilleeis gefüllt, übergossen mit Schokoladensauce & Beerenröster, serviert mit Mandelsplitter und Schlagobers

1 pancake with 2 scoops of vanilla ice-cream, doused in chocolate sauce & stewed berries (compote), served with almond slivers and whipped cream

Marmeladen und Schokolade Palatschinken / Jam and chocolate pancakes

Drei Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade, Erdbeermarmelade oder Schokoladenfüllung

Three pancakes with home-made apricot jam, strawberry jam or chocolate filling:

3 Stück € 9,90
3 pieces € 9,90

dazu Schlagobers oder Vanille Eis € 2,10
with whipped cream or vanilla ice-cream € 2,10

Unsere Palatschinken werden aus Weizenmehl,
auf Wunsch aus Dinkelmehl, Buchweizen Vollkornmehl oder Maismehl zubereitet
Our pancakes are made from wheat flour, however, on request we are happy to prepare them
with spelt flour, buckwheat whole-wheat flour or maize flour



Heißgetränke / Coffee & Tea

Kleiner Kaffee	€ 2,80
Small Coffee	
Großer Kaffee	€ 5,60
Big Coffee	
Melange mit Schlagobers	€ 4,20
Blend with whipped cream	
Cappuccino mit Schlagobers	€ 5,20
Cappuccino (big Mocca) with whipped cream	
Kaiser Melange	€ 5,20
Kaiser Blend (big Mocca with lots of milk)	
Kakao mit Schlagobers	€ 5,20
Hot chocolate with whipped cream	
Kakao mit Rum & Schlagobers	€ 6,30
Hot chocolate with rum and whipped cream	
Kräuter-, Früchte- oder Pfefferminztee *	€ 5,50
Herbal, fruit or peppermint tea	
Tee mit Zitrone *	€ 5,50
Tea with lemon	

* in der Kanne serviert 0,5l



Aus der Milch- und Vitaminbar / From the milk and vitamin bar

frisch gepresster Orangensaft Freshly squeezed orange juice	€ 5,80
frisch gepresster Orangen, Apfel & Karottensaft Freshly squeezed orange-apple-carrot-juice	€ 5,80
Glas Milch Glass of milk	€ 2,00

Hausgemachte Limonaden / Homemade lemonades

Minze & Limette

mit braunem Zucker gesüßt
with fresh mint and lime, with brown sugar lightly sweetened

Limette, Basilikum & Erdbeeren

mit Zitronensaft gesüßt
with lime, basil, strawberries, sweetened with lime juice

Ingwer Zitrone

mit Limette gesüßt
with ginger, lemon and lime

Mojito Mango

mit frischer Minze & feiner Mango
with fresh mint & mango

Erdbeere Minze

mit frischer Minze & Erdbeeren
with fresh mint & strawberries

Johannisbeere Ribisel

mit roter Ribisel & Zitrone
with currant & lemon



still mit Wasser oder prickelnd mit Soda serviert
served still with high spring water or sparkling with soda

0,5 l € 5,60

Fruchtsäfte / Fruit juices 0,25l

Marille / apricot

Johannisbeere / currant

Orange / orange

Apfelsaft / apple juice

Apfelsaft naturtrüb / apple juice unfiltered

Traubensaft weiß / grape juice yellow muskateller

Traubensaft rot /grape juice red muskateller



Pur oder gespritzt auf 0,5 l € 4,20

Pure or diluted to 0,5 l € 4,20

Eisgekühlt / From the ice box

Coca Cola, Light, Zero, Almdudler, Fanta, Sprite 0,33l € 4,40

Grießkirchner Cola Orange Limonade / Coke Orange Lemonade 0,5l € 4,40

Römerquelle still oder prickelnd / Römerquelle still or sparkling 0,33l € 3,60
0,7l € 5,80

Soda oder Soda mit Zitrone oder Himbeer 0,25l € 3,00
Soda water or soda water with lemon/raspberry 0,5l € 4,60

Zwettler Radler Naturtrüb 0,5l € 5,50
Zwettler Radler unfiltered

Zwettler Luftikus Alkoholfrei 0,5l € 5,50
Zwettler Luftikus non-alcoholic

Bier / Beer

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

Zwettler Pils Saphir 0,3l € 4,40

Zwettler Dunkel Flasche 0,5l € 5,50

Zwettler Weizen Flasche 0,5l € 5,50

Schnaps / From the Schnapps bar 4cl € 6,30

Wieser Williams Birnenschnaps „Classic“ / Wieser Williams pear schnapps

Wieser Himbeergeist „Classic“ / Wieser raspberry schnapps

Wieser Marillenschnaps „Classic“ / Wieser apricot schnapps

Wein / Wine

Grüner Veltliner oder Zweigelt/Portugieser vom BIO Winzer Diwald aus Groß Riedenthal

1/8 l oder gespritzt auf ¼ l	€3,40
Sommerspritzer	€ 4,60
Esprit Frizzante	0,1 l € 4,60

zu jeder Flasche Wein bekommen Sie 1 Flasche 0,7l Mineral im Wert von € 5,80 gratis dazu

Grüner Veltliner „Donaulandler“

Weingut Heiderer Mayer, Wagram, Niederösterreich 1/81 € 4,00 0,75l € 24,00

Gelber Muskateller „Donaulandler“

Weingut Heiderer Mayer, Wagram, Niederösterreich 1/81 € 4,00 0,75l € 24,00

Riesling „Donaulandler“

Weingut Heiderer Mayer, Wagram, Niederösterreich 1/81 € 4,00 0,75l € 24,00

Welschriesling

Weingut Polz, Südsteiermark 1/81 € 4,00 0,751 € 24,00

Wiener Satz Classic

Weingut Cobenzl Wien 1/81 € 4,00 0,751 € 24,00

Zweigelt „Donaulandler“

Weingut Heiderer Mayer, Wagram, Niederösterreich 1/81 € 4,00 0,75l € 24,00

Carnuntum Cuvee

Weingut Markowitsch, Carnuntum, Niederösterreich 1/81 € 5,00 0,75l € 30,00

Heideboden Rot Blaufränkisch & Zweigelt

Weingut Thomas Lehner, Burgenland 1/81 € 5,00 0,75l € 30,00

The Empress and the cow

(Why women in Vienna are so beautiful)

Actually this legend should be called “The Archduchess and the Donkey”, but it is of no good fighting age-old traditions, and so we hold on to things old and honour them as much as we can.

Many years ago, some say it was around the year 1766, when the queen mother Maria Theresia reigned over our Vienna and a poor baker’s family ran a small shop on a street called the Källnerhofgasse. It was not easy for them to make ends meet, but somehow they managed and scraped through selling eggs, fresh milk, cheese, bread and pastries, which good old Mrs. Simon made using secret recipes in her oven. Mr. Simon tended to the goats and a cow, the hens, the donkey and the small garden that they had taken on lease in a small backyard in the Drachengasse.

They lead a humble life and made sure their children did not want and were brought up well, and that they always had clean hands. Mrs. Simon’s needs were simple and she was not as ambitious as Mr. Simon, who was only waiting for a chance to improve his family’s social standing. One day he strolled into the bakery in a cheerful mood, where his wife was busy filling Fasching doughnuts with marmalade, and announced to a her with no little pride that they would soon be having “guests of standing” in their store.

Mrs. Simon barely looked up, because he had his moods often and liked to drop names. He hooked his right thumb in a buttonhole on his vest, pulled himself up straight and beamed: “Archduchess Marie-Christine is coming next Saturday afternoon to our house for tea!” Mrs. Simon was so astonished that she let the marmalade drip on to her socks, then pulled herself together again as more details were furnished.

Mr. Simon’s foster uncle Rudolf had been the ticket collector at the puppet theatre at the Schönbrunn Castle and he had got his wife, who was one of the ten cooks in the castle, to serve some of Mrs. Simon’s desserts to the Archduchess, the youngest daughter of the Empress. Marie-Christine was so overwhelmed that she immediately went about finding out where such fine delicacies had come from. And when Mr. Simon learnt of this he requested his

foster uncle to ask the archduchess most humbly if she would deign to confer the honour of a visit to his family at their humble abode, together with her august husband. But Mrs. Simon was rather horrified; she wiped her spotted hands on her apron and held her hands to her head. “But just how are we going to serve them or what are we going to offer them even?!? Such exalted company of course will be used to only the finest silver, Meissen porcelain and desserts of Demel! And this is just going to be the beginning of our ruin and devastation!”

Mr. Simon tried to mollify her and calm her down. The noble lady of course knew that they were from a simple household. One just had to get everything sparkling clean and tidy, and Mrs. Simon should make her meringue with whipped cream and steamed pears, and that would definitely befit the Archduchess and Archduke. The next few days were really full of hustle and bustle for the Simons. The mother took her children along with her to the draper’s shop and bought with her hard earned savings a long gown with rustles and a bow for Minna and a suit complete with bow tie for Klein-Michel – his very first.

Mr. Simon helped with scrubbing the floor and cleaning the curtains, and they borrowed fine cutlery and crockery from distant relatives. On the day before the exciting visit Mr. Simon stood up suddenly at the end of supper and declared solemnly: “I read in a historical book in the Vienna Archives that the empresses in Rome always enjoyed bathing in donkey’s milk. And we should offer this opportunity, this rare pleasure, even to our lordly guests.” Mrs. Simon’s eyes opened wide as Mr. Simon lugged six huge containers from the hall and rolled them into place next to the bathtub.

“Good Lord, Seppl, what are you up to now? You are just bringing misfortune on our heads! Of course the noble lady will not want to bathe in our house! They will only arrest you!” “Just let me do this, Roserl”, was all he said as he meticulously scrubbed and cleaned the bathtub with brush, sponge and soap. “Lord in heaven, help us!” cried Mrs. Simon, “Just save us from being dragged into prison or pilloried!” the next day was bright and sunny as the exalted guests and their retinue knocked on the ►

Simons' door. Mr. Simon bowed low and his wife curtsied as the Archduchess Marie-Christine of Bohemia and Moravia, of Hungary and Galicia, and of Carniola, etc. etc. entered along with her spouse Stephan. "It is our most esteemed honour to be able to welcome Your Serenities to our house" announced Mr. Simon and turned to his wife, to request her to set a place for the court-attendant as well, as they had not expected him.

The lady from Schönbrunn entered, looked around and sneezed through her little stub nose. "A little bit of fresh air would be good," she observed, and the Simons threw open the windows hurriedly before they introduced their children to her. "And what is the news from the Court?" Mr. Simon ventured to ask, but the Archduchess did not answer and shamelessly sampled the cream with one finger.

"Would not your Highness want to freshen up a bit before Your Grace partakes of our humble tea?" asked Mr. Simon, even as his Mrs. Simon turned red in the face and turned away horrified. "I have prepared for your Highness a noble bath in donkey's milk, which would further enhance your noble complexion." "Shameless lout! He ought to be sentenced!" cried the court-attendant, while the Archduke Stephan laughed with great merriment. "Oh come now, Charles, they of course can't know that I have always dreamed of something like that, but of course my dear Mama has forbidden me to do so most strictly each time", said Marie-Christine cheerily.

She inclined her head to one side, winked and said: "But all the men will have to leave the room, and I insist!" "B-b-b-but, that's taking it too far!" said the miffed attendant. "Oh come now," said the Archduke, smiling indulgently, "Once my wife gets something into her head, she does it too, except if the Empress forbids it strictly. Come on Charles, come on Mr. Simon, let's play a game of dice in the next room and have some fun."

Mrs. Simon pushed her children through the door and explained to the Archduchess that the fresh towels had been bought from Rasper am Graben. Mr. Simon poured the donkey's milk from the containers into the bathtub and kindled the logs below so that it would remain pleasantly warm.

Sometimes even children amble around in libraries and bookstores and browse through the books, and so I will spare the readers a detailed description of the bath, which of course you can fill in with a little bit of imagination.

Anyway, Mrs. Simon helped her out and dried her thoroughly. And when Marie-Christine was dressed, combed and straightened out again, she asked the men to come in again, ran to the Archduke, hugged him and kissed him.

"That was a wonderful experience!" she cried, "I feel like I have been born again! I am all young again, and Stephan, just smell, and see my skin how soft and silky it is!" she beamed, with sparkling eyes, like a girl on her first date, and Archduke Stephan could not stop himself and he complimented her by quoting poets from the Orient and from the Occident.

"How can I thank you for this unique and profound experience?" the Archduchess then asked, "I can barely wait to tell my sisters, cousins and friends about this!"

Mrs. Simon, her worries put to rest, took the opportunity to summon everyone to the table, and served her home made meringues with whipped cream and stewed pears.

Everyone was thrilled to bits and Marie-Christine was scintillating with anecdotes and stories of the imperial court of Vienna. The Simons listened with bated breath and Mrs. Simon kept serving fresh coffee. Finally, the attendant announced that it was time to leave, because the coachman was already waiting with his horses at the Heiligenkreuzer Hof. They bid farewell warmly, and the hosts accompanied them out.

What happened after that is perhaps well known to every reader. Soon, word spread in aristocratic circles and girls from well to do families pressed their parents to get them donkey's milk from Italy, Greece and Spain. And as their complexions glowed fair and noble and their skin became smooth and soft, it was not long before the upper classes were emulating them, till every woman in Vienna dreamed of lying in a bathtub full of warm ass's milk.

And so when one talks of the "Beautiful Viennese women" today, this goes back to none other than Mr. Simon from Kollnerhofgasse. The Simons' bakery was appointed as supplier to Imperial Court and their reputation helped the family to prosperity and dignity. Even today, the so called Palatschinkenkuchl stands where the bakery once stood, offering delicacies made according to the old recipes of the Simon family.

