

Especialidades de Schmarren al estilo Imperial y Real

Selección de harinas – según la tradición Imperial y Real

Nuestros Schmarren se preparan siguiendo la clásica tradición de la cocina imperial, utilizando harina de trigo; a petición también con harina de espelta, integral o harinas sin gluten de maíz o alforfón.

Aviso de la cocina imperial:

Debido al reducido tamaño de nuestra cocina, pedimos a los huéspedes celíacos que actúen con especial precaución. Las harinas de maíz y alforfón son naturalmente libres de gluten, pero en nuestro entorno pueden contener trazas de trigo.

Uvas pasas al ron – según la tradición imperial

Según la antigua tradición de la cocina imperial, todos nuestros Schmarren se preparan con pasas maceradas en ron – naturalmente también sin, si se prefiere.

Kaiserschmarren Vienés – de privilegio imperial

Desgarrado fresco en la sartén, dorado y aromático. Servido con el tradicional Zwetschkenröster vienes (compota de ciruelas).

Topfenschmarren de Salzburgo – en calidad de proveedor real

Enriquecido con el mejor requesón, excepcionalmente esponjoso y ligero. Servido con una noble compota de albaricoques.

Schmarren de Nueces Tirolesas – de la provincia imperial

Con nueces caramelizadas, de carácter robusto y crujiente. Servido con arándanos rojos.

Schmarren de Manzana Estiria – en estilo regional

Rodajas de manzana doradas en la sartén con fino azúcar y canela, cálidas y fragantes. Servido con arándanos rojos.

Schmarren de Semillas de Amapola del Waldviertel – imperial y real

Semillas de amapola finamente molidas, enriquecidas con mantequilla – sustancioso y dulce al mismo tiempo. Servido con *Zwetschenröster* vienes (compota de ciruelas).

Pfandl como plato principal: € 18.90

Pfandl como postre: € 10.90

A petición, flambeamos el gran Pfandl – según la tradición Imperial y Real € 4,-



Cortesía de la Casa

Con cada *Kaiserschmarren* y *Schneenockerl-Palatschinken* servimos una copa de **Frizzante**, como cortesía imperial y real.

También disponible **Verjus sin alcohol** como alternativa.



Schneenockerl Pancakes

1 porción: €18.90

**Especialidad de la casa – disponible
exclusivamente aquí**

Esta creación única de *Pancakes* al horno se sirve únicamente en nuestro establecimiento. Dos *Pancakes* recién preparados se rellenan, se colocan en una bandeja, se cubren con *Schneenockerl* y se hornean durante 15 minutos – extraordinariamente esponjosos y servidos bien calientes.



Schneenockerl Pancakes de la Wachau

Dos *Pancakes* rellenos de albaricoques y requesón, horneados con *Schneenockerl*. Servidos con salsa de vainilla.

Schneenockerl Pancakes de Salzburgo

Dos *Pancakes* rellenos de requesón y pasas, horneados con *Schneenockerl*. Servidos con salsa de crema agria y albaricoques.

Schneenockerl Pancakes Tirolese

Dos *Pancakes* rellenos de requesón y frutos del bosque, horneados con *Schneenockerl*. Servidos con salsa de vainilla y fresa.

Schneenockerl Pancakes de Estiria

Dos *Pancakes* rellenos de manzanas y arándanos rojos, horneados con *Schneenockerl* y terminados con un toque de canela. Servidos con salsa de vainilla.

Sopas

Taza Menú: € 3,00 Taza Löwenkopf: € 5,50

Sopa de Ajo con Crotones

Una melodía cremosa y aromática de ajo, delicadamente ligada y coronada con crotones dorados – una pequeña botella de calor para el alma.

Sopa de Tomate con Mozzarella

Tomates madurados al sol transformados en una crema aterciopelada, coronada con un sombrero de mozzarella fundida – como un último saludo del verano.

Crema de Calabaza con Aceite de Semillas de Calabaza y Semillas Crujientes

El otoño en una taza: fina crema de calabaza, enriquecida con aceite de semillas de calabaza de Estiria y semillas crujientes – un verdadero clásico reconfortante estirio.

Schnitzel de Cerdo o Pollo – Estilo Vienés

Golpeado con cuidado, frito hasta quedar dorado y crujiente, servido con sabrosa ensalada de patatas y frescas ensaladas de hoja. € 17,90

Schnitzel de Pollo al Parmesano

Contramuslo deshuesado y pechuga tierna, envueltos en un empanado aromático de huevo y parmesano. Servido con pasta y salsa de tomate fresca – como unas vacaciones en el plato. € 17,90

Clásico Wiener Schnitzel de Ternera

Finamente golpeado, empanado con esmero y frito en mantequilla clarificada hasta obtener un color dorado. Servido con patatas al perejil brillantes de mantequilla – elegancia vienesa en su forma más pura. € 23,90

Guarniciones Extra

Ensalada verde o mixta, patatas, verduras a la mantequilla – € 4,50

Arándanos rojos, ketchup, salsa tártara – € 1,00



Los Grandes Pancakes Gourmet

Pancake Jamón-Queso-Huevo

Jamón cocido jugoso y sabroso Gouda envueltos en un esponjoso pancake gourmet. Servido con frescas ensaladas de hoja y fina salsa tártara. € 12,90

Pancake con Queso del Vorarlberg

Robusto queso de montaña del Vorarlberg, encerrado en un pancake y completado con cebollas doradas y crujientes. Servido con crema de ajo y ensalada verde. € 12,90

Pancake a la Boloñesa y Parmesano

Aromático ragú de carne con hierbas, envuelto en un pancake gourmet y coronado con parmesano fresco. Servido con salsa de tomate y albahaca. € 12,90

Pancakes Tradicionales

Nuestros *pancakes* se preparan con especial cuidado utilizando fina harina de trigo; a petición también **integral**, **espelta** o **sin gluten** de **maíz** o **alforfón**. Todos los ingredientes provienen de Austria (según disponibilidad estacional). Nos complace acompañarle en un pequeño viaje por el mundo de los sabores.

Pancakes Salados – Cocina Internacional de la Casa

N.º 1 Pancake Italiano con Espinacas

Relleno de espinacas frescas, cebollinos y tomates, enriquecido con mozzarella y pesto de albahaca casero.

N.º 2 Pancake Mediterráneo de Verduras

Relleno de calabacines, tomates secos, champiñones y pimientos. Servido con una salsa de quesos (Gouda, Parmesano y Tilsiter), completada con almendras tostadas.

N.º 3 Pancake Altoatesino con Jamón

Relleno de jugoso jamón campesino y crema de requesón con hierbas, delicadamente gratinado con mozzarella suave.

N.º 4 Pancake Boemo con Jamón Campesino

Relleno de jamón campesino ahumado y rábano fresco, gratinado con el aromático queso “Geheimratskäse”.

N.º 5 Pancake Vienés de Carne

Relleno de sabrosa carne picada, acompañado de una salsa cremosa de quesos Gouda, Parmesano y Tilsiter.

N.º 6 Pancake Mexicano con Chili

Relleno de chili con carne preparado con ternera picada, frijoles y maíz, gratinado con queso de oveja y tiras de pimiento.

N.º 7 Pancake Croata con Queso de Oveja y Calabacín

Relleno de queso de oveja, calabacines salteados y carne picada, delicadamente gratinado con un toque de pesto de albahaca.

N.º 8 Pancake Húngaro de Carne

Relleno de carne picada y panceta, cocido hasta quedar crujiente en su empanado, servido con salsa picante de pimentón.

N.º 9 Pancake Griego con Espinacas y Queso de Oveja

Relleno de espinacas y queso de oveja, cocido en un empanado con semillas de lino, servido con fresco tzatziki.

N.º 10 Pancake Irlandés con Jamón y Cheddar

Relleno de jugoso jamón y Cheddar, cocido en empanado de sésamo, servido con chutney de albaricoques y whiskey.

1 Pancake: € 10,90

2 Pancakes: € 17,90

Pancakes con Mermelada & Chocolate

Tres *pancakes* rellenos de mermelada de fresa casera, mermelada de albaricoque o crema de chocolate. € 8.90

Pancakes Dulces – Clásicos

- ▣ N.º 1 “Schönbrunner” – Avellanas, láminas de almendra, salsa de chocolate
- ▣ N.º 2 “Salzburger” – Requesón cremoso y pasas al ron, salsa de vainilla
- ▣ N.º 3 “Waldviertler” – Powidl (mermelada de ciruela) y relleno de semillas de amapola, servido con ciruelas estofadas
- ▣ N.º 4 “Wäschermädl” – Albaricoques y mazapán, salsa de vainilla
- ▣ N.º 5 “Schlosserbub” – Mazapán y ciruelas, salsa de chocolate
- ▣ N.º 6 “Piamonte” – Guindas y requesón, salsa de chocolate
- ▣ N.º 7 “Apfelstrudel” – Trozos de manzana, canela, pasas al ron, migas de mantequilla, salsa de vainilla
- ▣ N.º 8 Nutella – Nutella, salsa de vainilla
- ▣ N.º 9 Nutella Special – Nutella y plátano, salsa de vainilla
- ▣ N.º 10 Ricotta & Fruta – Requesón cremoso y macedonia fresca, salsa de chocolate
- ▣ N.º 11 Galleta de Fresa – Requesón y fresas, horneado en migas dulces, servido sobre salsa de vainilla
- ▣ N.º 12 Galleta Bohemia – Powidl, semillas de amapola y nueces, horneado en migas dulces, servido sobre salsa de chocolate

Un Pancake € 8,90

Due Pancakes € 12,90

“Früchtetraum” – Pancake Helado € 12,90

Un pancake relleno de fruta fresca y dos bolas de helado de vainilla, cubierto con salsa de chocolate y servido con láminas de almendra y nata montada.

“Klassik” – Pancake Helado € 12,90

Un pancake relleno de dos bolas de helado de vainilla, cubierto con salsa de chocolate y compota de frutos del bosque, servido con láminas de almendra y nata montada.