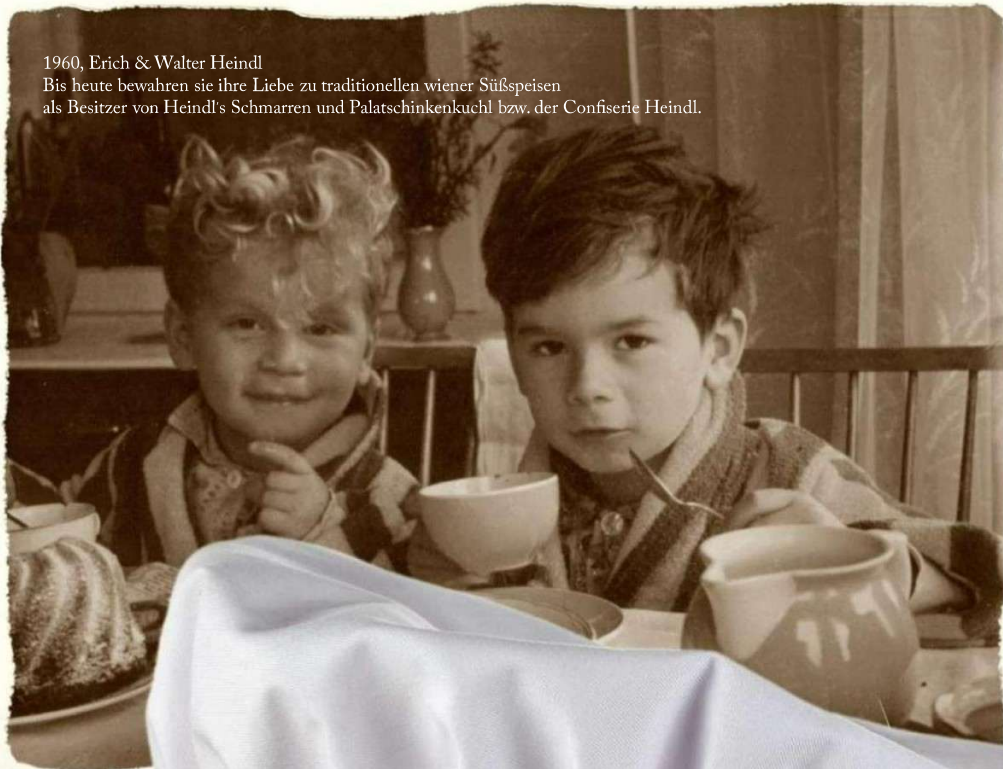




# **SERVUS & GRÜSS GOTT WILLKOMMEN IN HEINDL's SCHMARREN & PALATSCHINKENKUCHL**

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



Scanne den QR -Code und erhalte die  
Speisekarte in deiner bevorzugten Sprache







# Schmarren und Palatschinkenkuchl

Österreichische Schmarren & Palatschinken ~  
~ Hausspezialitäten ~



# Bei uns kommt Österreich auf den Tisch! \*



Unsere **Eier** sind selbstverständlich **Freilandeier**.

Unsere **Schinken**, unser **Schweinefleisch**, unser

**Hühnerfleisch**, unser **Kalbfleisch** – 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

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.

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.

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

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.



# K.u.k. Schmarren-Spezialitäten

## Mehlwahl nach k.u.k.-Hausart

Unsere Schmarren werden nach guter alter Hofküchentradition aus **Weizenmehl** bereitet; auf Wunsch auch aus **Dinkel**, **Vollkorn** oder glutenfrei aus **Mais** bzw. **Buchweizen**.

**Hofhinweis:** Aufgrund der bescheidenen Größe unserer Kuchl ersuchen wir bei **Zöliakie** um Vorsicht. Mais- und Buchweizenmehl sind naturgemäß glutenfrei, können jedoch bei uns **Spuren von Weizen** enthalten.

---

## Rumrosinen - nach kaiserlichem Brauch

Gemäß überlieferter k.u.k.-Küchentradition werden alle Schmarren mit **Rumrosinen** zubereitet - selbstverständlich auch **ohne**, wenn gewünscht.

---

## Wiener Kaiserschmarren - kaiserlich privilegiert

Frisch im Pfandl zerrissen, goldgelb und duftend. Dazu ein **Zwetschkenröster** nach altem Wiener Rezept.

---

## Salzburger Topfenschmarren - Hoflieferantenqualität

Mit feinstem **Topfen** veredelt, besonders flaumig und leicht. Serviert mit edlem **Marillenröster**.

---

## Tiroler Nuss Schmarren - aus der kaiserlichen Provinz

Mit **karamellisierten Walnüssen**, kräftig und krokant. Dazu **Preiselbeeren**.

---





## Steirischer Apfelschmarren - Landesart

Gebratene **Apfelspalten**, feiner **Zimtzucker**, warm und duftend. Serviert mit **Preiselbeeren**.

---

## Waldviertler Mohnschmarren - kaiserlich und königlich

Fein gemahlener **Mohn**, mit Butter verfeinert - herzhaft und süß zugleich. Dazu **Zwetschkenröster**.

---

## Tarife laut Hofküche

Hauptspeise Pfandl: € 18,90

Dessert Pfandl: € 10,90

Das große Pfandl flambieren wir auf Wunsch  
- wie bei k.u.k.-Tafelinspektionen. € 4,-



## Hofgruß des Hauses

Zu jedem Kaiserschmarren und Schneenockerl Palatschinken reichen wir ein

**Glas Frizzante** als kaiserlich-königliche Aufmerksamkeit.

- Alkoholfreier Verjus alternativ



## Schneenockerl Palatschinken

1 Portion: € 18,90

### Hofspezialität – exklusiv im Haus

Diese besondere Kreation aus überbackenen Palatschinken gibt's nur bei uns. Zwei Palatschinken werden frisch gebacken, gefüllt und in der Auflaufform mit Schneenockerln **15 Minuten im Backofen** überbacken – köstlich flaumig, heiß serviert.



---

## Wachauer Schneenockerl Palatschinken

Zwei Palatschinken mit Marillen & Topfen gefüllt, mit Schneenockerln überbacken. Serviert mit Vanillespiegel.

---

## Salzburger Schneenockerl Palatschinken

Zwei Palatschinken mit Topfen & Rosinen gefüllt, mit Schneenockerln überbacken. Serviert mit Sauerrahm-Marillenspiegel.

---

## Tiroler Schneenockerl Palatschinken

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

---

## Steirische Schneenockerl Palatschinken

Zwei Palatschinken mit Äpfeln & Preiselbeeren gefüllt, mit Schneenockerln überbacken, darüber feiner Zimt. Serviert mit Vanillespiegel.

---



## Suppen

Menü Tasse: € 3,00      Löwenkopf Tasse: € 5,50

### Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Eine cremige, duftende Knoblauchmelodie, sanft gebunden und mit goldenen Croutons gekrönt – ein Wärmflascherl für die Seele.

### Paradeisersuppe mit Mozzarella

Sonnengereifte Paradeiser, zu einer samtigen Suppe verkocht, darüber schmilzt ein Häubchen Mozzarella wie ein letzter Sommergruß.

### Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kernen

Herbst im Häferl: feine Kürbiscreme, veredelt mit steirischem Kürbiskernöl und knusprigen Kernen – ein echter steirischer Wohlfühlklassiker.

### Schnitzel vom Schwein oder Huhn – nach Wiener Art

Zart geklopft, goldgelb gebacken und mit g'smackigem Erdäpfelsalat sowie frischen Blattsalaten serviert. € 17,90

### Parmesan Schnitzel vom Huhn

Ausgelöstes Hühnerhaxerl und zarte Brust, in einer duftenden Parmesan-Ei-Panier gebacken. Dazu Nudeln und frische Paradeisersauce – wie ein Urlaub am Teller. € 17,90

### Klassisches Wiener Kalbschnitzel

Fein geklopft, liebevoll paniert und in Butterschmalz goldbraun herausgebacken. Dazu butterglänzende Petersilerdäpfeln – Wiener Eleganz in Reinkultur. € 23,90

#### Beilagen Extra:

grüner oder gemischter Salat, Erdäpfel, Buttergemüse € 4,50

Preiselbeeren, Ketchup, Sauce Tartare € 1,00



# Die großen Schlemmer-Palatschinken

## Schinken-Käse-Ei Palatschinke

Saftiger Saunaschinken und würziger Gouda in einer flaumigen Schlemmer-Palatschinke. Dazu frische Blattsalate und feine Sauce Tatare. € 12,90

## Vorarlberger Käse Palatschinke

Kräftiger Bergkäse aus dem Ländle, eingebettet in eine Palatschinke, darüber goldene Röstzwiebeln. Mit Knoblauch-Dip und grünem Salat. € 12,90

## Bolognese-Parmesan Palatschinke

Gschmackiges Fleischsugo mit Kräutern, gefüllt in einer Schlemmer-Palatschinke, gekrönt mit frischem Parmesan. Dazu Paradeiser-Basilikum-Sauce. € 12,90

## Traditionelle Palatschinken

Unsere Palatschinken werden mit besonderer Sorgfalt aus feinem **Weizenmehl** zubereitet – auf Wunsch auch aus **Vollkorn**, **Dinkel** oder **glutenfrei aus Mais bzw. Buchweizen**. Alle Zutaten stammen aus Österreich (vorbehaltlich saisonaler Engpässe). Wir begleiten Sie mit Freude auf eine kleine Reise durch die Aromenwelt.

## Pikante Palatschinken – Internationale Hofküche

### Nr. 1 Italienische Spinatpalatschinke

Gefüllt mit Blattspinat, Jungzwiebeln & Paradeisern. Serviert mit Käsesauce aus Gouda, Parmesan & Tilsitter, abgerundet mit gerösteten Mandeln.

### Nr. 2 Mediterrane Gemüsepalatschinke

Gefüllt mit Zucchini, getrockneten Paradeisern, Champignons & Paprika. Veredelt mit Mozzarella & hausgemachtem Basilikumpesto.

### Nr. 3 Südtiroler Schinken Palatschinke

Gefüllt mit saftigem Landschinken & Kräutertopfen, sanft überbacken mit mildem Mozzarella.





## Nr. 4 Böhmisches Bauernschinken Palatschinke

Gefüllt mit geselchtem Bauernschinken & frischem Kren, überbacken mit würzigem Geheimratskäse.

## Nr. 5 Wiener Fleisch Palatschinke

Gefüllt mit pikantem Faschierten, begleitet von cremiger Käsesauce aus Gouda, Parmesan & Tilsitter.

## Nr. 6 Mexikanische Chili Palatschinke

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

## Nr. 7 Kroatische Schafkäse-Zucchini Palatschinke

Gefüllt mit Schafkäse, gebratenen Zucchini & Faschiertem, fein überbacken mit einem Hauch Basilikumpesto.

## Nr. 8 Ungarische Fleisch Palatschinke

Gefüllt mit Faschiertem & Speck, knusprig in Bröseln gebacken, serviert mit pikanter Paprikasauce.

## Nr. 9 Griechische Spinat-Schafkäse Palatschinke

Gefüllt mit Spinat & Schafkäse, in Leinsamenbröseln gebacken, serviert mit frischem Tzatziki.

## Nr. 10 Irische Schinken-Käse Palatschinke

Gefüllt mit saftigem Schinken & Cheddar, in Sesambröseln gebacken, serviert mit Marillen-Whiskey-Chutney.

**1 Palatschinke: € 10,90      2 Palatschinken: € 17,90**

## Marmeladen & Schokolade Palatschinken

Drei Palatschinken mit hausgemachter Erdbeermarmelade, Marillenmarmelade oder Schokoladenfüllung € 8,90



## Süß gefüllte Palatschinken - Klassische Varianten

- Nr 1. „Schönbrunner“ - Haselnüsse, Mandelsplitter, Schokoladensauce
- Nr 2. „Salzburger“ - Topfencreme & Rumrosinen, Vanillesauce
- Nr 3. „Waldviertler“ - Powidl & Mohnfülle, Zwetschkenröster
- Nr 4. „Wäschermädl“ - Marillen & Marzipan, Vanillesauce
- Nr 5. „Schlosserbub“ - Marzipan & Zwetschken, Schokoladensauce
- Nr 6. „Piemont“ - Weichseln & Topfencreme, Schokoladensauce
- Nr 7. „Apfelstrudel“ - Apfelstücke, Zimt, Rumrosinen, Butterbrösel, Vanillesauce
- Nr 8. Nutella - Nutella, Vanillesauce
- Nr 9. Nutella Spezial - Nutella & Banane, Vanillesauce
- Nr 10. Topfen-Früchte - Topfencreme & frischer Fruchtsalat, Schokoladensauce
- Nr 11. Erdbeer-Biskuit - Topfencreme & Erdbeeren, in süßen Bröseln gebacken, auf Vanillesauce
- Nr 12. Böhmisches Biskuit - Powidl, Mohn & Nüsse, in süßen Bröseln gebacken, auf Schokoladensauce

**Eine Palatschinke € 8,90    Zwei Palatschinken € 12,90**

### „Früchtetraum“ Eispalatschinke - € 12,90

Eine Palatschinke, gefüllt mit frischen Früchten und 2 Kugeln Vanilleeis, übergossen mit Schokoladensauce, serviert mit Mandelsplittern & Schlagobers

### „Klassik“ Eispalatschinke - € 12,90

Eine Palatschinke, gefüllt mit zwei Kugeln Vanilleeis, übergossen mit Schokoladensauce & Beerenröster, serviert mit Mandelsplittern und Schlagobers.



## Aus der Kaffee & Teekuchl

**Kaffee** – auf Wunsch auch mit Hafermilch - laktosefrei

- Kleiner Kaffee - € 2,00
- Großer Kaffee - € 4,00
- Melange mit Schlagobers - € 3,00
- Cappuccino (Großer Mocca) mit Schlagobers - € 4,50

**Kakao**

- Kakao mit Schlagobers - € 4,50
- Kakao mit Rum & Schlagobers - € 5,50

**Tee - Kanne 0,5 l**

- Kräuter-, Früchte- oder Pfefferminztee - € 5,50
- Tee mit Zitrone - € 5,50



---

## Hausgemachte Limonaden

**Minze & Limette**

mit braunem Zucker leicht gesüßt 0,5 l • € 5,00

**Limette, Basilikum & Erdbeeren**

mit Limettensaft gesüßt 0,5 l • € 5,00

**Ingwer, Zitrone & Limette**

0,5 l • € 5,00

**Mojito Mango**

mit frischer Minze & feiner Mango 0,5 l • € 5,00

**Erdbeer Minze**

mit frischer Minze & Erdbeeren 0,5 l • € 5,00



still oder prickelnd mit Sodawasser





## Aus'm Eiskasten

### Erfrischungsgetränke

- Coca Cola, Zero, Almdudler - 0,33 l • € 4,00
- Grießkirchner Cola Orange Limonade - 0,5 l • € 4,90
- Römerquelle / Römerquelle mit Zitrone - 0,33 l • € 3,60 • 0,7 l • € 5,80
- „Kecke Liskl“ - prickelnde Traubensaftlimonade - 0,33 l • € 4,00
- „Fetziger Sepp“ - prickelnde Grünteelimonade - 0,33 l • € 4,00
- Zwettler Radler Naturtrüb - 0,5 l • € 4,90
- Zwettler Luftikus Alkoholfrei - 0,5 l • € 4,90



**RÖMERQUELLE®**

### Säfte - pur oder gespritzt

- Marille oder Johannisbeere - 0,25 l • oder auf 0,5 l • € 4,00
- Orangensaft - 0,25 l • oder auf 0,5 l • € 4,00
- Apfelsaft / naturtrüb / Holunder - 0,25 l • oder auf 0,5 l • € 4,00
- Traubensaft (gelber Muskateller oder Rot) - 0,25 l • oder auf 0,5 l • € 4,00



### Soda

- Soda / Soda mit Zitrone / Soda mit Himbeer / Soda mit Holunder - 0,25 l • € 3,00
- Soda / Soda mit Zitrone / Soda mit Himbeer / Soda mit Holunder - 0,5 l • € 4,00
- Wiener Hochquellwasser (Leitungswasser) ist kostenlos

### Frisch gepresste Säfte

- Orangensaft - 1/4 l • € 5,80
- Orangen-Apfel-Karottensaft - 1/4 l • € 5,80



## Zwettler & Weine



### Zwettler Spezialitäten

Wir freuen uns sehr, Ihnen die Spezialitäten unseres Lieferanten aus Zwettl anbieten zu dürfen. Das **Zwettler Original** ist ein großer Klassiker aus'm Fass'l - kräftiges Hopfenaroma, feine Malznoten, bemerkenswerte Eleganz. Prost!

### Zwettler Biere

- **Zwettler Original** - 0,3 l • € 4,00 • 0,5 l • € 5,00
- **Zwettler Pils Saphir** - 0,3 l • € 4,00 • 0,5 l • € 5,00
- **Zwettler Dunkel** (Flasche) - 0,5 l • € 5,00
- **Weizen** (Flasche) - 0,5 l • € 5,00



## Bio-Weine vom Winzer Diwald

Seit über 40 Jahren beziehen wir die hervorragenden Bio-Weine unseres Freundes **Diwald Martin** aus dem Großriedental. Sein Vater Hans war ein Vorreiter der Biobewegung und prägte den Weinbau nachhaltig.

### Diwald Weine

- **Grüner Veltliner oder Zweigelt/Portugieser** - 1/8 l • € 3,40 •  
gespritzt auf 1/4 l • € 3,40
- **Sommergespritzter** - 1/8 l auf 1/2 l • € 4,00
- **Esprit Frizzante** - 0,1 l • € 4,60



## Aus'm Schnapskast'l

4 cl • € 5,50

Pircher steht für edle Brände aus handverlesenen Südtiroler Früchten.

### Pircher Edelbrände

- Williams Birnenbrand
- „Alter Zwetschgeler“ Zwetschkenbrand
- Marillen Edelbrand



## Hausmarke „Donaulandler“ - Weine vom Wagram

Unser Freund **Heiderer Mayer** füllt für uns die Hausmarke „Donaulandler“ extra ab. Die Kellerverkostung mit Helmut Mayer ist uns immer feuchtfrohlich, aber mit dem nötigen Ernst gelungen.

Zu jeder Flasche Wein erhalten Sie 1 Flasche 0,7 l Mineral im Wert von € 5,80 gratis dazu.



### Donaulandler & weitere Weine

- DAC Grüner Veltliner „Donaulandler“ NÖ Wagram trocken - 1/8 l • € 3,80 • 0,75 l • € 24,00
- Gelber Muskateller „Donaulandler“ NÖ Wagram trocken - 1/8 l • € 3,80 • 0,75 l • € 24,00
- Riesling „Donaulandler“ NÖ Wagram trocken - 1/8 l • € 3,80 • 0,75 l • € 24,00
- Welschriesling - Weingut Polz, Südsteiermark trocken - 1/8 l • € 3,80 • 0,75 l • € 24,00
- Wiener Satz Classic - Weingut Cobenzl, Wien, trocken - 1/8 l • € 3,80 • 0,75 l • € 24,00
- Zweigelt „Donaulandler“ NÖ Wagram trocken - 1/8 l • € 3,80 • 0,75 l • € 24,00
- Carnuntum Cuvee - Weingut Markowitsch, Carnuntum - 1/8 l • € 4,80 • 0,75 l • € 30,00
- Heideboden Rot - Blaufränkisch & Zweigelt, Lehner, Bgld - 1/8 l • € 4,80 • 0,75 l • € 30,00



## Die Kaiserin und die Kuh – warum die Wienerinnen so schön sind

Im Wien der 1760er Jahre lebte die Bäckersfamilie Simon in der Köllnerhofgasse. Sie führten ein bescheidenes Geschäft mit Milch, Käse, Brot und Mehlspeisen, die Frau Simon „nach Geheimrezepten im eigenen Ofen herstellte“. Herr Simon träumte davon, die Stellung seiner Familie zu verbessern.

Durch einen Zufall gelangte eine Kostprobe von Frau Simons Desserts an Erzherzogin Marie-Christine, die begeistert war und sich erkundigte, woher diese Köstlichkeiten stammten. Herr Simon nutzte die Gelegenheit und bat über seinen Wahlonkel um einen Besuch der Erzherzogin samt Gemahl. Zu Frau Simons Entsetzen wurde dieser tatsächlich zugesagt.

Die Familie bereitete fieberhaft alles vor: Sie putzten, borgten Geschirr aus und kauften den Kindern neue Kleidung. Am Vorabend verkündete Herr Simon, er habe gelesen, dass römische Kaiserinnen in Eselsmilch badeten, und wolle der hohen Dame dieses „erlesene Vergnügen“ anbieten. Seine Frau war entsetzt, doch er bereitete den Badebottich dennoch vor.

Am Besuchstag erschienen die Erzherzogin und Erzherzog Stephan. Nach einer kurzen Begrüßung fragte Herr Simon, ob sich die Dame vor der Jause frisch machen wolle, und bot das Bad an. Der Protokoll-Diener war empört, doch Marie-Christine lachte und gestand, sie habe „immer schon von so etwas geträumt“. Alle Männer mussten den Raum verlassen, während Frau Simon der Erzherzogin beim Bad half.

Marie-Christine war begeistert: Ihre Haut sei weich, glatt und sie fühle sich „wie neu geboren“. Bei der anschließenden Jause erzählte sie vergnügt vom Hof, und die Familie Simon bewirtete sie mit Baiser, Schlag und Birnenkompott.

Die Nachgeschichte verbreitete sich rasch: Aristokratische Damen verlangten Eselsmilchbäder, später auch großbürgerliche Frauen, bis schließlich jede Wienerin davon träumte, in warmer Eselsmilch zu liegen. So entstand der Ruf der „Schönen Wienerin“.

Die Bäckerei Simon wurde Haus- und Hoflieferant des Kaiserhauses, und ihr Erfolg begründete den Wohlstand der Familie. Am Standort der ehemaligen Bäckerei befindet sich heute die Palatschinkenkuchl, die Köstlichkeiten nach den alten Rezepten der Familie Simon anbietet.





