

WIENER SCHMANKERL IM KELLER ZU EBENER ERDE – DER AUGUSTINERKELLER

Bitzingers Augustinerkeller ist einer der letzten Klosterkeller der Wiener Altstadt. Heute noch kann man hier die Gewölbe der mittelalterlichen Wehrbefestigungen bewundern, die 1924 in ein Restaurant umgewandelt wurden. 1954 übernahm Familie Bitzinger das Lokal und pflegt bis heute mit unermüdlichem Einsatz die Tradition der Wiener Gastlichkeit im Herzen der Stadt. Genießen Sie bei uns Spezialitäten der klassischen Wiener Küche und saisonale Köstlichkeiten begleitet von exzellenten Weinen aus eigener Kellerei und dem erfrischenden Opernbräu.

ÖSTERREICHISCHE WEINKULTUR IM BESONDEREN AMBIENTE – DIE VINOHEK

Im Jahre 2003 nach dem großen Albertina-Umbau eröffnet, erwartet Sie heute in der von Stararchitekt Hans Hollein entworfenen Vinothek ein ganz besonderes urbanes Flair. Der ansprechende und kommunikative Rahmen ist wunderbar geeignet für elegante Firmenfeiern, Familienfeste, Taufen und Hochzeiten und dank der perfekten technischen Ausstattung ebenso für Vorträge, Pressekonferenzen oder Musikveranstaltungen.

KLASSISCHE WIENER WÜRSTELSTAND- TRADITION – ALBERTINA & PRATER

Im Jahre 1999 beschloss Familie Bitzinger nun auch die Welt der Würsteln zu erobern und übernahm den legendären Würstelstand zwischen der Staatsoper und dem Danubiusbrunnen gleich neben dem Augustinerkeller. 2008 sorgte der von den Architekten Schubert und Schubert neu entworfene goldene Würstelstand für so große Furore, dass wir ein Jahr später mit unseren Würsteln auch in den Wiener Prater expandierten.

VIENNESE CUISINE IN THE CELLAR AT GROUND LEVEL – THE AUGUSTINERKELLER

The Augustinerkeller is one of the last ancient monastery cellars in Vienna's historic city center. The splendid ancient vaulting of the cellar has been well preserved throughout the centuries and can still be seen. It was part of the former fortifications and only in 1924 changed into a restaurant. Since 1954 the restaurant is run by family Bitzinger who is working tirelessly to cultivate and maintain the tradition of Viennese hospitality. Enjoy the Viennese cuisine as well as seasonal specialties together with excellent wines from our own wine cellars and the refreshing private brand draft beer "Opernbräu".

AUSTRIAN WINE CULTURE IN AN EXCEPTIONAL ATMOSPHERE – THE VINOHEK

Inaugurated in 2003 after the big reconstruction of the Albertina building the Vinothek was designed by Austrian star architect Hans Hollein. He created a unique and timeless atmosphere characterized by the contrast between the rough brick wall fundament and the elegant chandelier made of Swarovski crystals. The enjoyable atmosphere is the perfect setting for corporate events, family celebrations, parties and in addition, due to the technical equipment, also for company presentations and press conferences.

CLASSIC VIENNESE „WÜRSTELSTAND“ TRADITION – ALBERTINA & PRATER

Family Bitzinger decided in 1999 to conquer the world of sausages and took over the legendary "Würstelstand" between the Opera and the Danubius fountain right next to the Augustinerkeller. In 2008 we built a contemporary and modern version of it, the golden stand, designed by the architects Schubert and Schubert. One year later we expanded further and built opened our emerald green stand in the Prater, next to the "Wiener Riesenrad".

ALLERGENINFORMATIONEN

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNGEN

Glutenhaltiges Getreide Cereals containing gluten	A	Schalenfrüchte Nuts	H
Krebstiere Crustaceans	B	Sellerie Celery	L
Ei Egg	C	Senf Mustard	M
Fisch Fish	D	Sesam Sesame	N
Erdnuss Peanuts	E	Sulfite Sulphur dioxide and sulphites	O
Soja Soy	F	Lupinen Lupin	P
Milch oder Laktose Milk	G	Weichtiere Molluscs	R

Markierung mit ?) bedeutet: Zum Zeitpunkt der Erstellung der Karte waren noch keine Angaben auf diesen Produkten vermerkt. Beachten Sie, dass bei Änderungswünschen jeglicher Art sich auch die Allergene ändern können. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal danach. Informationen zu Speisen und Getränken, die nicht in unserer Karte sind bzw. mit ?) markiert sind, finden Sie im Aushang.

UNSERE LIEFERANTEN

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurde der Augustinerkeller im à la Carte Bereich mit dem AMA Gastrosiegel ausgezeichnet.

Greenstar Äpfel	Apfelino, Obsthof Schiefermüller
Süßwasserfisch	Österreichische Teichwirtschaft, Fa. Eisvogel
Rinder- und Schweinefleisch	Österreichisches Qualitätsfleisch
Tafelspitz	Simmentaler Rind
Milchprodukte und Biomilch	AMA Gütesiegelprodukte (Schärdinger, Tirol Milch)
Hühner	Österreichisches Qualitätsfleisch
Eier	Österreichische Eier aus Freilandhaltung
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.	Ölmühle Fam. Esterer, Feldkirchen bei Graz
Erdäpfel und Zwiebel	Fam. Poisinger, Fam. Unfried, aus heim. Landwirtschaft
Sauergemüse	Fam. Falmbigl, Groß Inzersdorf
Karotten und Kraut	aus heimischer Landwirtschaft
Steirischer Kren g.g.A.	Feldbacher Fruit Partners GmbH
Wiener Wein, Gemischter Satz	Weingut Christ



SEKT GLASWEISE

Grüner Veltlinersekt ^(O)	0,1 l	4,70
Niederösterreich, Bad Vöslau, Trocken	0,75 l	24,50
Sekt mit Aperol oder Holunderblütensirup ^(O)	0,1 l	5,20

APERITIFS – DIGESTIFS

Long Drinks

Vodka Orange	40ml	7,50
Campari Orange/Soda	40ml	5,90
Cuba Libre mit Havana Club 3 y.	40ml	7,50
Gin Tonic	40ml	9,20
<i>(Wien Gin mit Fever Tree Tonic Water)</i>		

Klare Brände

Obstler vom Obsthof Göthans	20ml	2,90
Gänslerndorfer Vogelbeerbrand	20ml	4,20
Freihof Haselnussschnaps	20ml	3,50
Marillenschnaps aus der Wachau, Brennerei Wieser	20ml	4,30
Rote Williams Birne, Brennerei Jöbstl	20ml	4,30
Grappa Nonino Tradizionale	20ml	3,50
Stolichnaya Vodka	20ml	2,90

Brände aus dem Holzfass

Alte Zwetschke aus dem Eichenfass	20ml	4,30
Veltliner Brand Reserve X.A. Domäne Wachau 20 Jahre im Eichenfass	20ml	4,20
Jameson Irish Whiskey	20ml	3,90
Glenmorangie 12 y. Quinta Rubana Single Malt Whiskey	20ml	4,80

Kräuterbitter und Liköre

Unicum	20ml	3,40
Fernet Branca	20ml	2,90
Jägermeister	20ml	2,90
Mozart Gold Likör ^(G)	20ml	3,20
Grand Marnier Cordon Rouge	20ml	3,50

AUGUSTINER SPEZIALITÄTEN

Vorspeisen

Wiener Heurigenplatte (C,G,H,L,M,O) <i>Viennese starter plate "Heuriger"</i>	12,90
Haussulz mit Zwiebel und Kürbiskernöl (A,F,L,M) <i>Pork in aspic with onions and pumpkin seed oil, porc en aspic avec oignons et huile de pépins de courge, maiale in aspic con cipollas, carne de cerdo en gelatina con cebolla</i>	7,80
Portion Liptauer (G)	3,90
Gebäck (A,F) <i>Roll, petit pain, panino, panecillo</i>	1,50
Auf Wunsch servieren wir Ihnen glutenfreies Gebäck!	1,50
Brot (A,F) <i>Bread, pain, pane, pan</i>	0,90

Suppen

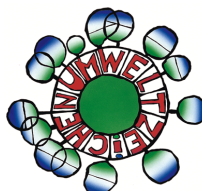
Nudelsuppe (A,C,F,G,L) <i>Noodle soup, consommé aux vermicelles, vermicelli in brodo, sopa con fideos</i>	4,00
Grießnockerlsuppe (A,C,F,G,L) <i>Soup with semolina dumplings, consommé aux quenelles, canederlo di semola in brodo, sopa con albóndiga de semola</i>	4,00
Frittatensuppe (A,C,F,G,L) <i>Soup with thinly cut pancakes, consommé aux lamelles de crêpe, crespella in brodo, sopa con crepe</i>	4,00
„Alt Wiener Suppentopf“ (A,C,F,G,L) <i>Viennese mixed soup with noodles, beef and vegetables, consommé aux vermicelles avec boeuf et légumes, brood con vermicelli, manzo e verdure, sopa con fideos, vaca y verduras</i>	6,50

Kleine Speisen und Salate

Salatschüssel (A,F,G,L,M) <i>Large mixed salad with dressing, grande assiette de salades assorties avec dressing, grande piatto d'insalata con dressing, ensalada grande con dressing</i>	6,80
Wiener Sacherwürstel mit Senf und Kren (M) <i>Original viennese sausages with horseradish and mustard, saucisses chaudes avec moutarde et raifort, salsicce calde alla viennese, salchichas a la „Sacher“</i>	7,10
Kleines Schnitzel vom Schwein mit Braterdäpfel (A,C,G)	8,20
Kleines Gulasch vom Rind (A,F,L,O)	7,90

Augustiner Riesenplatte

Warme Platte mit Stelze, Schnitzel, Hühnerbrust gegrillt, Gemüse gebacken, Würstel gegrillt, Braterdäpfel, diverse Salate, Gurkerl, Pfefferoni, Kren und Senf (A,C,F,G,L,M,O) <i>Huge meat platter with grilled knuckle of pork, pork escalope, grilled chicken breast, deep fried vegetables, grilled sausages, fried potatoes, mixed salad, pickles, horseradish, mustard</i>	
Preis pro Person / price per person (ab 3 Personen / from 3 persons up)	29,00



AUGUSTINER SPEZIALITÄTEN

Gebackenes

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfelsalat (A,C,F,G,L,M)	22,00
<i>Original Viennese escalope of veal with potato salad, escalope originale viennoise de veau avec salade de pommes de terre, scaloppini originale fritto Viennese di vitello con insalata di patate, escalope de ternera vienés con ensalada de patata</i>	
½ Backhuhn ausgelöst mit Erdäpfelsalat (A,C,F,G,L,M)	16,90
<i>½ fried breaded chicken with potato salad, ½ poulet pané avec salade de pommes de terre, ½ pollo alla Viennese con insalata di patate, ½ pollo empanado con ensalada de patata</i>	
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Braterdäpfel (A,C,G)	14,90
<i>Viennese escalope of pork with roasted potatoes, escalope viennoise de porc avec pommes de terre, scaloppini fritto viennese di maiale con patate, escalope vienés de cerdo con patatas</i>	
Gebackenes Surschnitzel vom Schwein mit Erdäpfel-Mayonnaise-Salat (A,C,G,M)	15,20
<i>Marinated and breaded escalope of pork with potato mayonnaise salad, escalope de porc panée avec salade de pommes de terre, scaloppini fritto di maiale con insalata di patate, escalope de cerdo con ensalada de patata</i>	

Gegrilltes

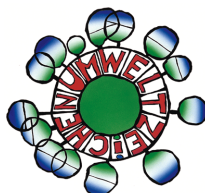
½ Hintere Surstelze vom Schwein gegrillt mit Sauerkraut (A,F,L,O)	17,00
<i>½ grilled knuckle of pork with sauerkraut, ½ jarret de porc grillé avec choucroute, ½ stinco di maiale alla griglia con crauti, ½ codillo de cerdo a la parilla con chucrute</i>	
Hintere Surstelze vom Schwein gegrillt mit Senf und Kren für 2 Personen (M)	28,00
<i>Grilled knuckle of pork for 2 persons with mustard and horseradish, jarret de porc grillé, stinco di maiale alla griglia, codillo de cerdo a la parilla</i>	
Wiener Zwiebelrostbraten (Beiriedschnitte vom Jungrind), zartrosa gebraten mit Braterdäpfel (A,F,G,H,L,M,O)	21,00
<i>Viennese braised sirloin steak with onion sauce and roasted potatoes, entrecôte aux oignons avec pommes de terre sautées, costata di manzo brasata alla cipolla con patate rosolate, rosbif con salsa de cebolla y patatas salteadas</i>	

Geschmortes und Gekochtes

Original Fiakergulasch vom Rind mit Semmelknödel und Spiegelei, in der Pfanne serviert (A,C,F,G,L,O)	13,90
<i>Goulash (beef) with bread dumpling served in a pan, goulache de bœuf avec quenelle au pain servies dans une poêle, gulasch di manzo con canederli, asado de res a la crema con albóndiga de pan</i>	
Tafelspitz vom Simmentaler Rind mit Rösterdäpfeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren (A,C,F,G,L,O)	18,50
<i>Boiled beef with roasted potatoes, chive and apple horseradish sauce, viande de bœuf bouillie avec pommes de terre rôties, bollito viennese, carne de vaca cocida „a la Vienesa“</i>	

Wiener Mehlspeisen

Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers (A,C,G,O)	5,00
<i>Homemade apple strudel with whipped cream, strudel aux pommes, strudel di mele, strudel de manzana</i>	
Sachertorte nach Art des Hauses mit Schlagobers (A,C,E,G,H)	5,50
<i>Chef's chocolate cake with whipped cream, gâteau au chocolat à la Sacher, torta al cioccolato, tarta de chocolate</i>	
Hausgemachter Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster (A,C,G,O)	8,90
<i>Kaiserschmarrn with stewed plums, crêpe épaisse en morceaux avec compôte de prunes, omelette strapazzato all'imperatrice con prugne cotte, crepe espesa en pedacitos con compota de ciruelas</i>	
Portion Schlagobers (G)	1,60
<i>Serving of whipped cream, portion de crème chantilly</i>	



KAFFEE UND MILCH

Espresso klein mit oder ohne Milch		2,70
Espresso groß mit oder ohne Milch		4,30
Melange ^(G)		3,80
Melange mit Schlagobers ^(G)		4,00
Kaffee Verkehrt (Caffè Latte) ^(G)		4,50
Kaisermelange (Häferlkaffee mit Schlag) ^(G)		4,50
Milch*	0,25 l	1,60

Alle unsere Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen auch gerne koffeinfrei.

WIENER KAFFEESPEZIALITÄTEN

Fiaker Kaffee mit Rum ^(G)		5,40
Mozart Kaffee mit Schokoladelikör ^(G)		6,20
Kaffee mit Haselnussschnaps ^(G)		6,20
Maria Theresia Kaffee mit Grand Marnier ^(G)		6,20
Irish Coffee ^(G)		6,20

Alle Kaffeespezialitäten sind große Mocca mit 2 cl Spirituosen und Schlagobers.

TEE VOM TEEHAUS JÄGER

Darjeeling	1 Portion	4,20
Earl Grey	1 Portion	4,20
Früchtetee Beerenkuss Bio	1 Portion	4,20
Kräutergarten	1 Portion	4,20
Kamillentee	1 Portion	4,20
Nanaminztee Bio	1 Portion	4,20
Grüner Tee Green Japan	1 Portion	4,20

DESSERTWEIN ^(O)

Esterhazy - Beerenauslese Cuvée 2015	40 ml	3,30
<i>(Ch/SB/Sämling) Neusiedlersee - Hügelland, Eisenstadt, Süß, Vol. 10 %</i>	0,375 l	26,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser

Römerquelle mit Kohlensäure*	0,75 l	5,20
Römerquelle ohne Kohlensäure*	0,75 l	5,20
Römerquelle mit Kohlensäure	0,33 l	3,20
Römerquelle ohne Kohlensäure	0,33 l	3,20

Hausgemachte Sodas und Limonaden

Sodawasser*	0,25 l	2,00
Sodawasser mit frisch gepresster Zitrone*	0,25 l	2,40
Hausgemachte Holunder-Limonade mit frischer Minze	0,75 l	5,50
Hausgemachte Himbeer-Limonade mit frischem Basilikum	0,75 l	5,50
Hausgemachter Eistee mit Zitrone	0,50 l	4,20

Softdrinks

Apfel gespritzt*	0,25 l	2,60
Orangen Juice	0,25 l	2,90
Limonade:		
Cola, Apfel, Zitrone, Kräuter, Orange oder Spezi	0,25 l	2,90
Coca Cola / Coca Cola Zero	0,33 l	3,50
Tonic Water – Fever Tree	0,20 l	3,50
Portion frisch gepresster Zitronensaft	0,02 l	0,40

FRUCHTSÄFTE UND NEKTARE

Genussregion Traisentaler Fruchtsäfte

Jonagold - Apfelsaft naturtrüb, von Fruchtkult Preiß	0,25 l	3,50
Gelber Muskatellersaft unvergoren, von Fruchtkult Preiß	0,25 l	5,20

Obsthof Reisinger aus der Wachau

Williams Christ Birnennektar	0,20 l	4,50
Johannisbeernektar	0,20 l	4,50
Wachauer Marillennektar g.U.	0,20 l	4,70

Alle unsere Fruchtsäfte und Nektare werden mit 0,25 l Soda oder Hochquellwasser serviert.



*Jugendgetränk