

RESTAURANT  
*zum Eulenspiegel*  
ÖSTERREICH'S  
ORIGINELLSTE GASTSTÄTTE

*Speisekarte*  
*Menu*



# Getränke

## Drinks

### *Bier - Beer*

0,5l	Zipfer Bier Draht	€ 5,50
0,3l	Zipfer Bier Draht	€ 4,90
0,2l	Zipfer Bier Draht	€ 3,30
0,33l	Gösser Zitronenradler	€ 4,90
0,33l	„Eulen Bier“ Märzen	€ 5,20
0,5l	Weissbier Weihenstephan	€ 5,70
0,5l	Gösser alkoholfrei	€ 5,60

### *Weißweine - Rosé - White Wine*

1/8l	GrüVe Hauswein Diwald	€ 5,50
1/8l	Frühroter Veltliner Diwald	€ 6,20
1/8l	Chardonnay Temer	€ 6,50
1/8l	Rosé Diwald	€ 6,40
1/8l	Sauvignon Blanc Temer	€ 6,90
1/8l	Gelber Muskateller Diwald	€ 6,70
1/8l	Riesling Diwald	€ 6,70

### *Rotweine - Red wine*

1/8l	Zweigelt Temer	€ 6,20
1/8l	Zweigelt Diwald	€ 6,40
1/8l	Merlot Temer	€ 6,90
1/8l	Heideboden Temer	€ 6,90
1/8l	Cabernet Sauvignon Scheiblhofer	€ 7,40

### *Aperitif - Aperitif*

0,1l	Sparkling Rosé Diwald	€ 6,90
0,1l	Prosecco Canella	€ 5,60
5 cl	Portwein rot	€ 5,20
5 cl	Sherry	€ 5,20
5 cl	Martini Dry	€ 5,20
5 cl	Martini Rosso	€ 5,20
5 cl	Martini Bianco	€ 5,20
1/4l	Gelber Muskateller Spritzer	€ 8,90
Hugo		€ 7,20
Aperol Spritz		€ 6,30
Pink Grape		€ 6,30
The Red Elephant		€ 8,80
Gin Tonic Blueberry		€ 9,70

### *Digestif - Digestif*

5 cl	Ramazotti	€ 5,20
5 cl	Averna	€ 5,20
4 cl	Asbach	€ 5,20

### *Alkoholfreie Getränke - Soft Drinks*

0,33l	Coca Cola	€ 4,50
0,33l	Cola Light	€ 4,50
0,33l	Cola Zero	€ 4,50
0,33l	Fanta	€ 4,50
0,33l	Mezzo Mix	€ 4,50
0,33l	Sprite	€ 4,50
0,33l	Almdudler	€ 4,50
0,33l	Apfelsaft	€ 4,20
0,4l	Apfelsaft gespritzt	€ 4,20
0,33l	Orangensaft	€ 4,20
0,4l	Orangensaft gespritzt	€ 4,20
0,2l	Pago Mango	€ 4,30
0,2l	Pago Johannisbeere	€ 4,30
0,2l	Pago Marille	€ 4,30
0,2l	Tonic Water	€ 5,30
0,2l	Bitter Lemon	€ 5,30
0,2l	Ginger-Ale	€ 5,30
0,25l	Red Bull	€ 5,30
0,33l	Römerquelle Sparkling	€ 4,30
0,33l	Römerquelle Still	€ 4,30
0,75l	Römerquelle Sparkling	€ 6,30
0,75l	Römerquelle Still	€ 6,30

### *Schnäpse - Brandy*

4cl	Williams Birne	€ 5,80
4cl	Marille	€ 5,80
4cl	Himbeere	€ 6,80
4cl	Haselnuss	€ 6,80
4cl	Vogelbeere	€ 6,80
4cl	Hausmischung	€ 6,80
4cl	Grappa Nonino	€ 7,20

### *Kaffee und Tee - Coffee and Tea*

Verlängerter	€ 3,90
Cappuccino	€ 4,90
Latte Macchiato	€ 4,90
Heiße Schokolade	€ 4,90
Kleiner Espresso	€ 3,30
Großer Espresso	€ 4,90
Irish Coffee	€ 9,70
Früchtetee	€ 3,90
Schwarztee	€ 3,90
Pfefferminztee	€ 3,90
Grüner Tee	€ 3,90

## *Kalte Vorspeisen*

### *Cold appetizers*

<b>Beef Tatar mit Wachtelei und Toast</b> (A, C, E, M) Guests' favourite: Beef tartar with quail egg and toast	€ 20,90
<b>Carpaccio vom Hochlandrind mit rotem Pesto</b> (A, M) Carpaccio from Highland cattle with red pesto	€ 16,80
<b>Lachscarpaccio mit Limetten-Senf-Sauce</b> (A, B, C, D, M) Salmon carpaccio with lime and mustard sauce	€ 16,80
<b>Gemischter Beilagensalat</b> (E, F, M, O) Mixed salad	€ 6,30

## *Warme Vorspeisen*

### *Hot appetizers*

<b>Gemischte Blattsalate mit Ziegenkäse und glasierten Feigen</b> (G, M) Mixed salad with goat cheese and glazed figs	€ 18,80
<b>Weinbergschnecken mit „Café de Paris“ Butter und gegrilltem Kräuterbaguette</b> (A, C, G, E, L, M, N, O) Snails with "Café de Paris" butter and grilled herb baguette (6 or 12 pieces)	6 Stück € 14,80 12 Stück € 23,80

## *Suppen*

### *Soups*

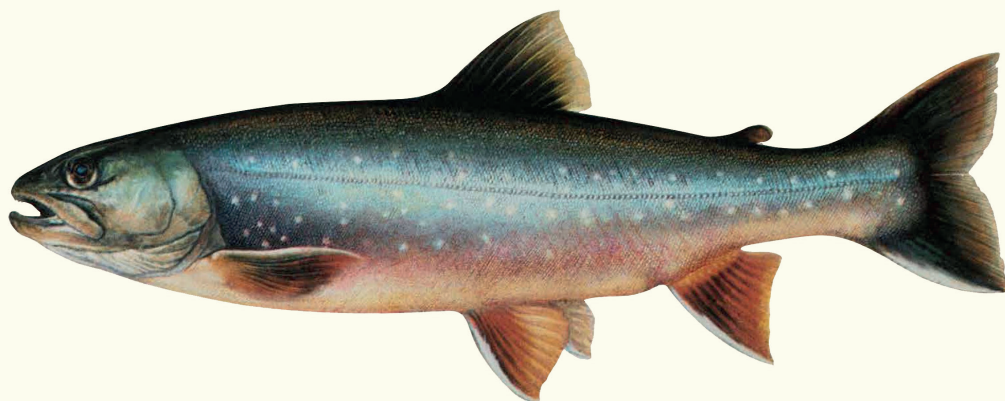
<b>Kräftige Rindssuppe mit Tageseinlage</b> (L) Beef soup of the day	€ 7,40
<b>Kartoffelrahmsuppe mit Speck</b> (F, L) Potato soup with cream and bacon	€ 8,60
<b>Fischsuppe „Provencale“ mit Knoblauch-Croutons</b> (A, B, D, L) Guests' favourite: Provençal fish soup with garlic croutons	€ 9,90



# Hauptspeisen

## Main dishes

<b>Bio-Saibling im Ganzen gebraten mit Erdäpfel</b> (A, D, G, I)	€ 23,90
<b>Gemischter Beilagensalat</b> (E, F, M, O)	€ 6,30
Guests' favourite: Whole organic pan-roasted char with potatoes Mixed organic salad	
<b>Bio-Saiblingsfilet in Zitronenbutter gebraten</b>	€ 25,80
<b>mit Biogemüse und Erdäpfel</b> (A, D, G, I)	
Organic pan-roasted char in lemon butter with roasted organic vegetables and new potatoes	
<b>Vegetarische Gemüseplatte mit zwei Spiegeleiern</b> (C)	€ 18,90
Vegetarian platter with two sunny sides up	
<b>Veganes Eulencurry à la Ritzberger mit Jasminreis und Gemüsevariation</b> (A, G, I)	€ 19,40
Vegan curry à la Ritzberger with jasmine rice and vegetable variation	
<b>Filetspitzen „Stroganoff“ mit Cognac flambiert und Spätzle</b> (A, C, G, L, M)	€ 26,90
Beef "Stroganoff" flamed in Cognac and served with spaetzle pasta	
<b>„Alt Wiener“ Zwiebelrostbraten mit Bandnudeln</b> (A, C, E, G, O)	€ 25,80
<b>Gemischter Beilagensalat</b> (E, F, M, O)	€ 6,30
Traditional Viennese roast beef with onion gravy and pappardelle Mixed salad	



FRISCHE SAIBLINGE IM GANZEN GEBRATEN

# Hauptspeisen

## Main dishes

Kalbsrahmgulasch mit Spätzle (A, C, G)	€ 21,80
Gemischter Beilagensalat (E, F, M, O)	€ 6,30
Veal goulash with spaetzle pasta Mixed salad	
Chateaubriand mit Beilagen (für 2 Personen) (M, A, C, G, O)	€ 79,80
Weinempfehlung: Merlot Weingut Temer	0,75l Flasche € 40,90
	1/8l € 6,90
Chateaubriand with side dishes (for 2 people) Wine recommendation: Merlot Winery Temer	
Filetsteak 230g mit Marktgemüse und Braterdäpfel (E, H, L)	€ 34,90
Fillet steak 230g with fresh vegetables and fried potatoes	
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren (A, C)	€ 26,90
Gemischter Beilagensalat (E, F, M, O)	€ 6,30
Wiener Schnitzel (veal) with parsley potatoes and cranberry sauce Mixed salad	
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinskaiserteil mit einem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren (A, C, E, G, M)	€ 23,80
Viennes style Schnitzel (pork) with potato salad and cranberries	

Couvert € 1,90





## Nachspeisen Desserts

Sachertorte mit Schlagobers (A, C, E, G, O, H) Renown „Hotel Sacher“ chocolate cake with whipped cream	€ 6,90
Crème brûlée mit Lavendelsirup und frischen Früchten (A, C, G, O) Crème brûlée with lavender syrup and fresh fruits	€ 12,90
Dreierlei Sorbets (A, G, E, F) Assortment of 3 sorbets	€ 9,40
Kaiserschmarrn mit Früchteröster (A, C, E, G) Guests' favourite: Caramalised pancake with fruit ragout	€ 12,80
Salzburger Nockerl (A, C, G, O)	1 Nockerl € 14,20
Salzburger Nockerl (Traditional sweet soufflé - 1 or 3 pieces)	3 Nockerl € 24,40
Mousse au Chocolat (C, G, O) Chocolate mousse	€ 9,70
Apfelstrudel mit Vanillesauce (A, C, E, G, H) Apple strudel with vanilla sauce	€ 7,90

## Geschichte

Die erstmalige Nennung unseres Hauses stammt aus 1414, als an der Ringmauer neben der Salzach eine im Mittelalter öffentlich zugängliche Einrichtung zur Körperreinigung eröffnet wurde.

Im 18 Jahrhundert bezog dann Mozarts Vater Johann Georg Leopold vor seiner Ehe sein Quartier in den Räumen des Eulenspiegels. Später überlegte er ernsthaft, nochmals wieder zurück zu kehren. „Ich glaube es wird am besten seyn, ich nehme meine Wohnung im Löchl, so habe ich nicht weit ins Hagenauer Hauß. So, wie wir als Soldaten unter einander schliefen, können wir nicht mehr seyn; der Wolfgang ist nicht mehr 7 Jahr alt.“

1989 adaptierte und renovierte die Familie Ritzberger-Wimmer die originellste Gaststätte Österreichs mit ihren individuellen Räumen.

