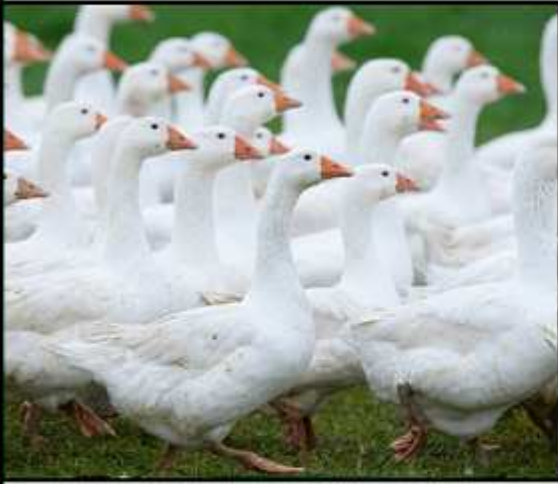


Roter Hiasl



Biberhaufenweg 228, 1220 Wien Tel.: 01 2807122 www.roterhiasl.at Ausgabe 10/2020



Liebe Gäste Gans'l Zeit!

Wie jedes Jahr um diese Zeit gibt es auch heuer wieder unsere beliebten und überaus geschmackigen Ganslgerichte. Verwöhnen Sie sich und Ihre Lieben mit traditionellen Gansl'n oder auch etwas ausgefalleneren Speisen wie den Ganslburger! Unsere immer frisch zubereiteten Gansl werden Ihnen auf der Zunge zergehen...

Das Hiasl-Team wünscht genußvolle kulinarische Momente!



**Lassen Sie es sich schmecken!
Das original Hiasl-Bräu**
Frisch gebraut und unverwechselbar!



Suppen

RINDSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel A C G L	€ 3,40
GANSLEINMACHSUPPE mit Bröselknödel A C G	€ 4,50

Hauptspeisen

Hausgemachtes BEEF TARTARE (150g) mit getoastetem Weißbrot A B C G M O	€ 12,90
WIENER SCHNITZEL vom Schweinskarree oder Hühnerfilet, gebacken mit Erdäpfelsalat A C G	€ 9,90
CORDON-BLEU vom Schweinskarree oder Hühnerfilet, mit Petersielerdäpfel A C G	€ 11,90
GEBACKENE LEBER vom österreichischen Premium Rind, mit Erdäpfel-Mayonnaissesalat A G M	€ 10,90
1/2 gebackenes LANDHENDL (auf Wunsch ohne Haut) mit Erdäpfel-Gurkensalat A C G M O	€ 11,90
Hausmarinierte SPARERIBS mit Dukatenchips, Knoblauch- und Cocktailsauce G	€ 17,90
Alt Wiener BACKFLEISCH mit Erdäpfel-Vogerlsalat A C G M	€ 15,90
Gegrilltes RINDERFILETSTEAK (ca. 220g) mit Braterdäpfel, Blattsalat und Kräuerbutter M G	€ 22,90
Gegrillte RINDERFILETSPITZEN A C G in Cognac-Pfeffersauce, dazu gebratene Serviettenknödel und Brokkolliröschen	€ 15,90
JUNGSCHWEINSBRATEN mit Semmelknödel und lauwarmen Speckkrautsalat A C G	€ 11,90
ZWIEBELROSTBRATEN mit Braterdäpfel und Fächergurke A G	€ 14,90
HIASL'S KESSELGULASCH mit Semmelknödel, Würstel, Spiegelei und scharfe Pfefferoni A C G	€ 12,50
ZANDERFILET „serbisch“ mit Petersielerdäpfel A C D G M	€ 13,90

HIASL'S JÄGERPFANDL Gegrillte Schweinsfiletspitzen in Speck-Champignon-Rahmsauce dazu gebackene Erdäpfelschupfnudeln A C G M O	€ 12,90
GERÖSTETE LEBER vom österreichischen Premium Rind mit Petersilerdäpfel A G M	€ 10,50
HIASLNOCKERLPFANNE mit Speck, Mais, Jungzwiebel, Hühnerfiletstückchen und Käse, dazu grüner Salat A C G M	€ 10,50
Pinzgauer KASNOCKERL (vegetarisch) mit Röstzwiebel und gemischtem Salat A C G M	€ 9,90
Hausgemachte ERDÄPFEL-KÜRBISLAIBCHEN (vegetarisch) mit Blattsalat und Kräuter-Rahmdip A C G M O	€ 10,50

Knusprig gebratenes 1/4 GANSL mit Erdäpfelknödel A C G Apfel-Maroni Rotkraut und Preiselbeeren	€ 17,90
Knusprig gebratenes 1/4 GANSL mit Fülle, A C G M lauwarmen Speckkrautsalat und Preiselbeeren	€ 17,90
Hiasl's GANSLBURGER A C G Geschmortes Gansl auf Rotkraut, Blattsalat, rote Zwiebel und Preiselbeeren, dazu Pommes und Knoblauchdip	€ 10,90
GANSLGRÖSTL mit Rotkrautsalat M	€ 11,50
Cremiges GANSLRISOTTO mit Wurzelgemüse, Parmesan und Blattsalat G M	€ 11,50

Steirischer BACKHENDLSALAT Gebackene Hühnerstreifen in Kürbiskernpanade mit Kernöl und Käferbohnen A C G H	€ 9,90
Gebackener KÜRBIS in Haselnusspanade auf buntem Gartensalat (vegetarisch) A C G H M	€ 9,90

Desserts

PALATSCHINKEN mit Marillenmarmelade A C G	€ 3,90
NUSSPALATSCHINKEN mit Schokoladesauce und Schlagobers A C G H	€ 5,90
Hausgemachte TOPFEN-NOUGAT-KNÖDEL (Wartezeit ca. 15 min) Mit Vanille Creme Fraiche und Beerenragout A C G O	€ 6,90

Getränke:

Fassbiere

Hiaslbräu A	0,5l	€ 4,20
Das Donaustädter Bier	0,3l	€ 3,30
Ottakringer Citrus-Radler A mit echtem Zitronensaft	0,5l 0,3l	€ 4,20 € 3,30
Paulaner HELL A bayrisches Lagerbier	0,5l 0,3l	€ 4,20 € 3,30
Rotes ZWICKL A Ottakringer Naturtrübes	0,5l 0,3l	€ 4,20 € 3,30
Paulaner HEFE-WEIZEN A bayrisches Original	0,5l 0,3l	€ 4,20 € 3,30
Gemischtes Bier A Hell/Dunkel	0,5l 0,3l	€ 4,20 € 3,30

Aus der Flasche

Augustiner Lagerbier HELL A	0,5l	€ 4,20
Ottakringer DUNKLES A	0,5l	€ 4,20
Paulaner Hefe-Weizen alkoholfrei A	0,5l	€ 4,20
Ottakringer Null-Komma-Josef alkoholfrei A	0,5l	€ 4,20

Schaumweine

Prosecco "La Gioiosa" Bianco Frizzante ○	0,1l 0,75l	€ 2,90 € 19,00
Winter Rose Frizzante ○	0,75l	€ 29,00
Winter Muskateller Frizzante ○	0,75l	€ 29,00

Weinzeit

Hauswein weiß oder rot	1/8l	€ 1,80
Weiß- oder Rotwein gespritzt	1/4l	€ 2,60
Aperolspritzer	1/4l	€ 4,30
Boutellenweine glasweise auf Anfrage bei unserem Servicepersonal		

Spirituosen

Vodka Stolichnaja, Bacardi, Becherovka, Jägermeister 2cl € 3,00

Edelbrände aus dem Hause Artner

Marille, Williams Birne, Zwetschke, Muskateller, Pfirsich 2cl € 3,50

Alkoholfreie Getränke

Sodawasser 0,25l € 1,60

Soda Zitrone, Himbeere oder Holunder 0,25l € 1,80

Zitronen-, Himbeer- oder Holunderwasser 0,25l € 1,60

Almdudler - die österreichische Kräuterlimonade 0,35l € 3,30

Spezi. Das Original - Orange oder Zitrone 0,33l € 3,30

Coca Cola /Light/Zero 0,33l € 3,30

Frucade 0,33l € 3,30

Eistee Rauch Pfirsich oder Zitrone 0,33l € 3,30

Orangen- oder Apfelsaft 0,25l € 2,90

Orangensaft / Apfelsaft mit Soda
mit Wasser 0,5l € 4,20
0,5l € 3,20

Red Bull 0,25l € 4,20

Vöslauer Mineral prickelnd oder still 0,33l € 2,40

Naturtrübe "gsunde" Säfte & Superfruits

Apfel, Erdbeere, Rote Johannisbeere mit Soda
mit Wasser 0,5l € 4,70
0,5l € 3,70

Kaffee und Schoko

Kleiner Mocca G Kleiner Brauner G € 2,30

Großer Mocca G Großer Brauner G € 4,20

Melange G € 3,60

Cappuccino G € 3,60

Cafe Latte G € 4,20

Heiße Schokolade G € 4,60

Tea-Time

EARL GREY BLUE BLOSSOM, CHINA GREEN PURE CHUN MEE ,
ROOIBOS Vanille, ASIAN SPIRIT GINGER LEMONGRAS,
FRÜCHTEREIGEN, APFEL – HOLLUNDERBLUTE, ROSENMARILLE ,
Erfrischende MINZE, BERGKRÄUTER

Bio Tee von Julius Meinl - Poesie für alle Sinne- in der Kanne serviert: € 3,50



HIASLBRÄU

Ihr HIASLBRÄU für Zuhause!

Wir füllen Ihnen Ihre 1l oder 2l Flaschen frisch von der Flaschen-Abfüllanlage zum mitnehmen!
Genießen sie Ihr Hiaslbräu auch Zuhause in geselliger Runde mit Ihren Freunden.

Auch als Geschenksidee für jeden Biergenießer!

- Wählen Sie aus: Original HIASLBRÄU, oder ROTES ZWICKL, 1l oder 2l, in einer Sonderedition
- Einmal Flaschenpfand..unbeschädigte Flaschen werden natürlich zurückgenommen

1 Liter in der Sondereditionflasche: € 6,90

2 Liter in der Sondereditionflasche: € 11,90

Flaschenpfand: € 10



Geöffnet seit 01.09.2020

Wir freuen uns, Sie nach der langen Zeit endlich wieder im SALZ&PFEFFER begrüßen zu dürfen!

salz + pfeffer

restaurant - bistro - catering



www.salzundpfeffer-catering.at

1220 Wien, Seestadtstrasse 27 - Tel.: 01 2807355

Mo-Fr: 09:00 - 16:00h

Sa, So - und Feiertag geschlossen