

BIER VOM FASS

	Krüge 0,5 Liter	Seidel 0,3 Liter
Budweiser Budvar České Budějovice, Bier ohne Beispiel	34,-	25,-
Grieskirchner dunkles Oberösterreich, vollmundiges Exportbier	34,-	25,-
G' mischtes Budweiser + dunkles Grieskirchner	34,-	25,-
Paulaner Hefe-Weißbier München, naturtrüb	37,-	28,-

FLASCHENBIERE

HELLE BIERE	0,5 l	0,33 l
Budweiser Budvar, Premium Lager, České Budějovice	34,-	
Beck's Spitzenpils von Welt, Bremen		30,-
Grieskirchner Pils, Oberösterreich	34,-	
Stiegl Columbus Pils, Salzburg	34,-	
Trumer Pils, Obertrum	34,-	
Altenmünster Brauer-Bier, Bayern, in der Bügelflasche	40,-	
Pilsner Urquell, Pilsen	40,-	
Bitburger Pils		30,-
WEISSBIERE	0,5 l	
Löwenbräu klares Kristallweizen, Bayern	37,-	
Erdinger Hefetrübes Weißbier, Bayern	37,-	
Oberdorfer Dunkle Hefe-Weiße, Bayern, Bügelflasche	40,-	
Erdinger Pikantus, Dunkler Weißbierbock, Bayern	40,-	
DUNKLE BIERE	0,5 l	0,33 l
Guinness Extra Stout, Dublin		40,-
Hirter Morchel	37,-	
BOCK	0,5 l	
Kloster Andechs, Heller Doppelbock, Bayern	40,-	
Paulaner Salvator, Dunkler Doppelbock, München	30,-	
RADLER , Grieskirchner Pils + Zitronenlimonade	34,-	
ALKOHOLFREIES	0,5 l	
Clausthaler, alkoholfreies Hopfen- und Malzgetränk *	30,-	

Inklusivpreise in öS

SCHNÄPSE, LIKÖRE

Karlsbader Becherbitter „Becherovka“	2 cl	29,-
Barack „Palinka“ (Kecskeméti)	2 cl	29,-
Sliwowitz „Jelinek“	2 cl	29,-
Williams Birne „Pfanter“	2 cl	29,-
Borovička (slowakischer Wacholder)	2 cl	29,-
Doornkaat	2 cl	29,-
Aquavit Malteser-Kreuz	2 cl	29,-
Moskovskaya-Wodka	2 cl	29,-
Steirischer Vogelbeerbrand	2 cl	29,-
Underberg	2 cl	29,-
Rosbacher Magenbitter	2 cl	26,-
Weinbrand	2 cl	26,-
Steirischer Obstler	2 cl	26,-
Rum 38%	2 cl	18,-
Zwetschke in Armagnac im Souvenirglas	5 cl	48,-

OFFENE WEINE

WEISSWEIN		
Grüner Veltliner, Weingut Marisch, Herrenbaumgarten	1/4 l	32,-
Gespritzter	1/4 l	23,-
ROTWEIN		
Blauer Portugieser	1/4 l	32,-
Gespritzter	1/4 l	23,-

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Frucade	0,35-l-Flasche	25,-
Almdudler	0,35-l-Flasche	25,-
Pepsi-Cola	0,35-l-Flasche	25,-
Spezi Limonade	0,50-l-Flasche	32,-
Orangensaft	0,20-l-Flasche	25,-
Apfelsaft	1/4 l	22,-
Apfelsaft gespritzt	1/4 l	18,-
Sodawasser *	1/4 l	14,-
Römerquelle, natürliches Mineralwasser	0,35-l-Flasche	20,-
Gerolsteiner stilles Mineralwasser	0,25-l-Flasche	25,-

WARME GETRÄNKE

Großer Mocca		30,-
Großer Brauner		30,-
Kleiner Mocca		18,-
Kleiner Brauner		18,-
Melange		26,-
Heiße Schokolade	1/4 l	18,-
Tee mit Milch oder Zitrone		18,-
Tee (Russisch, Pfefferminze, Hagebutte oder Kamille)		16,-
Glühwein, rot	1/4-l-Krug	38,-
Glühwein, weiß	1/4-l-Krug	38,-

Inklusivpreise in öS

BIERGARTEN · RESTAURANT

Schweizerhaus

Familie Karl Kolarik
seit 1920
1020 Wien, Prater 116, Tel. 728 01 52



SPEISEN - UND GETRÄNKEKARTE

Kein Ruhetag
Durchgehend warme Küche
Geöffnet von 10 bis 23 Uhr

Vom 8. März bis 31. Oktober 1995
Telefon 0222/728 01 52
Telefax 0222/728 01 52/29

Karl Kolarik's Schweizerhaus Ges.m.b.H.
1020 Wien, Prater 116

SUPPEN

Original Prager Kuttelflecksuppe „Dršťková“	38,-
Slowakische Krautsuppe mit Sauerrahm	38,-
Leberknödelsuppe	29,-
Rindsuppe mit Nudeln	25,-
Tagessuppe	25,-

KALTE SPEISEN

Hausgemachte Sulz mit Zwiebeln	45,-
Essigwurst	42,-
Salatplatte mit Ei	60,-
Pikanter „Wiener Rindfleischsalat“	65,-

KLEINE GERICHTE

Paar Frankfurter mit Senf	35,-
Paar Debreziner mit Senf	35,-
Paar Frankfurter mit Gulaschsaft	50,-
Weißwurst 2 Stück, mit süßem Senf	40,-
Bratwürstel 2 Stück, mit süßem Senf	40,-
Bratwürstel 2 Stück, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	70,-
Bratwürstel 2 Stück, mit Senf, Zwiebeln, Ketchup und Pommes frites	70,-

ZWISCHENGERICHTE

Champignons gebacken, mit Sauce tatar	75,-
Gebackener Sellerie mit Sauce tatar	75,-

WARME BEILAGEN

Salzkartoffeln mit Petersilie	25,-
„Hausgemachte“ Pommes frites	25,-
Portion Reis	25,-
Portion Sauerkraut	25,-
Portion Englisches Gemüse	30,-

Montag bis Freitag:

„MITTAGSTELLER“

Preis laut Aushang.

Inklusivpreise in öS

Unsere
Schweizerhaus-Spezialität:

Sintere Schweinsstelze

gegrillt, Preis nach Gewicht, für 500g

85,-

Dazu empfehlen wir
frisch geriebenen Kren 10,-
und frischen Krautsalat 29,-

KARTOFFELPUFFER

2 Stück 24,-

FLEISCHGERICHTE

Wiener Saftgulasch mit Kartoffeln	78,-
Szegediner Krautfleisch mit Kartoffeln	65,-
Čevapčići garniert, mit Pommes frites	76,-
Schnitzel gebacken, vom Schwein, mit gemischtem Salat	90,-
Naturschnitzel vom Schwein, in der Pfanne gebraten, mit Reis	90,-
Puřtaschnitzel mit Kartoffeln	98,-
Hirtenspieß vom Jungschweinsfilet garniert, mit Pommes frites	128,-
Gekochtes Rindfleisch mit Saisongemüse und Kartoffeln	98,-

GEFLÜGEL

1/2 Grillhendl knusprig vom Spieß	70,-
1/2 Wiener Backhendl goldbraun gebacken (Wartezeit 20 Minuten)	90,-
Putenfilet nach Pariser Art, mit Bratkartoffeln und grünem Salat	122,-
Putenfilet gebacken, mit Kartoffeln und gemischtem Salat	122,-
Gebratenes Putenfilet im Natursaft mit Kartoffeln und Englischem Gemüse	122,-
Hühnerleber gebacken, mit Kartoffelsalat	98,-

FISCHE

Wittingauer Spiegelkarpfen gebacken, mit gemischtem Salat	105,-
Wittingauer Spiegelkarpfen blau, mit Salzkartoffeln	105,-
Fischstäbchen „Moby Dick“ gebacken, mit Pommes frites und Ketchup	59,-

Inklusivpreise in öS

HAUSGEMACHTE SALATE

Gemischter Salat je nach Saison	29,-
Grüner Salat	29,-
Gurkensalat	29,-
Wiener Kartoffelsalat	29,-
Frischer Krautsalat	29,-

KALTE BEILAGEN

Frischer Bierrettich	23,-
Frisch geriebener Kren	10,-
Portion Estragon- und Kremser Senf	5,-
Öl- oder scharfe Pfefferoni (Portion)	24,-
Süßsaure Essiggurkerl (Portion)	24,-
Salzgurke 1 Stück	10,-
Sauce tatar	20,-
Mayonnaise	10,-
Tomatenketchup	6,-

HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN UND DESSERTS

„Böhmische Powidltascherln“ in Butterbröseln	54,-
„Alt-Wiener“ Apfelstrudel	28,-
Haustorte oder Nußtorte	28,-
Gugelhupf	18,-

EIS

Tichys Eismarillenknödel	pro Stück 22,-
Plattfuß	20,-

KÄSE

Achleitner Schloßkäse	25,-
Camembert	25,-
Butter Portion	6,-

GEBÄCK

Hausbrot	6,-
Handgemachte Kaisersemmel	9,-
Handgemachtes Salzstangerl	9,-
Brezel oder Bierstangerl	9,-
Kornspitz, Bierweckerl	9,-

Inklusivpreise in öS