

Vorspeisen

Appetizer

	€
Vogersalat mit geriebenem Schafskäse, gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl <small>vegetarisch</small> salad of lambs-lettuce with grated feta cheese, roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil <small>vegetarian</small>	12,9
Tafelspitzsülze auf Schalottenvinaigrette, dazu frischer Kren und Feldsalat boiled rump of beef in aspic with onion vinaigrette and fresh horse radish served with Salad of lambs-lettuce	13,9
Salzburger Karreespeck mit frischem Kren und Essiggurkerl, dazu servieren wir unser Holzoffenbrot austrian smoked ham with fresh horseradish and bread	14,9
Gratinierter Ziegenkäse mit Kürbiskernkrokant an Feldsalat, dazu Frucht-Confit <small>vegetarisch</small> goat's cheese, gratinated with pumpkin seed brittle served with green salad and homemade fruit confit <small>vegetarian</small>	12,9

Suppen

Soups

Rote-Beete-Suppe mit Sauerrahm und frischem Kren <small>vegetarisch</small> beetroot soup with crème fraîche and horse radish <small>vegetarian</small>	8,9
Steirische Kürbissuppe mit frischem Ingwer und Kürbiskernöl <small>vegetarisch</small> Styrian soup of pumpkin with fresh ginger and pumpkin seed oil <small>vegetarian</small>	8,9
Tafelspitzbrühe mit Frittaten <u>oder</u> Griesnockerln boiled prime Beef broth with sliced pancakes <u>or</u> semolina dumplings	8

Unser Sauerteigbrot

Our sourdough bread

Brotkorb mit Aufstrich basket of bread with spread	3,9
Ein Laib Brot für Dahoam (bitte geben Sie rechtzeitig Ihre Bestellung auf, wir backen das Brot frisch für Sie fertig)	9

Nussbaumerin Menu

-Änderungen nicht möglich /changes not possible

Tafelspitzbrühe mit Frittaten

boiled prime Beef broth with sliced pancakes

Wiener Schnitzel

mit lauwarmem Erdäpfel-Gurkensalat
original Vienna Schnitzel (fried veal escalope)
with potato-cucumber salad

Wachauer Palatschinken

gefüllt mit Marillenröster und Bourbon-Vanilleeis
mit gerösteten Mandeln
stuffed pancake with bourbon vanilla ice,
apricots and roasted almonds

3 Gänge Euro 36

3 courses menu € 36

Für Zwoa mit einer 0,75l Blanc de Noir

Weinviertel, Weingut Dürnberg
2 – 3 courses menus with a bottle of wine
Euro 99

Hauptspeisen

Main dishes

€

Original Wiener Schnitzel

mit lauwarmem Erdäpfel-Gurkensalat
original Vienna Schnitzel (fried veal escalope)
with potato-cucumber salad

27,9

Kloans Wiener Schnitzel

mit lauwarmem Erdäpfel-Gurkensalat
small Vienna Schnitzel (fried veal escalope)
with potato-cucumber salad

19,9

Wildpreiselbeeren

portion of cranberries

1,8

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“

mit gebratenen Spätzle
Beef „Stroganoff“ with fried spaetzle

23,9

Nußbaumerins „Spezial“

Entrecôte vom Weideochsen im Pfandl serviert, mit eine
Kräuter-Parmesan-Bärlauchsauce gratiniert, dazu gebratene Erdäpfel
Nußbaumerins Special Entrecôte with herbal-parmesan gratin and
backed potatoe

26,9

Tafelspitz in der Terrine

mit Wurzelgemüse, geriebenem Kren, Krensaucce
und Rösterdäpfeln vorher gibt's a Suppen
Tafelspitz - prime boiled rump of beef with root-vegetables, grated horse radish, horse radish
sauce and roast potatoes (includes a beef broth with sliced pancakes as a starter)

28,9

Rosa gebratenes Filet vom Almochsen

mit gebuttertem Mandelbrokkoli und Riesling Bergkäserisotto
roasted fillet of ox with almond broccoli and wine cheese risotto

36,9

Wiener Rindersaftgulasch

mit Semmelknödel
Goulash "Vienna style" with bread dumpling

19,9

Schmankerl

Delicacy

€

Gebratene Spinatknödel

18,9

mit Salbeibutter und geriebenem Bergkäse vegetarisch

roasted spinach dumplings with sage butter and grated matured

Austrian mountain cheese vegetarian

Flachgauer Kasnockerln

18,9

im Pfandl serviert mit Zwiebeln, Schnittlauch,

Vorarlberger Bergkäse und einem Feldsalat vegetarisch

cheese noodles with onions and chives baked with matured Austrian mountain

cheese, served with green salad vegetarian

Wiener Backhendl

20,9

im Körberl serviert, dazu Erdäpfel-Vogersalat

deep fried chicken pieces "Vienna style" served in a basket

with potato-lambs lettuce salad

Mama's Rinderroulade

22,9

in Rotweinsauce mit Apfelrotkraut und hausgemachten Erdäpfelknödeln

mum's braised beef roll in red wine jus with potato dumplings

and red cabbage

Kross gebratenes Zanderfilet

28,9

(Fogusch österr.) mit gebuttertem Mandelbrokkoli an Bergkäserisotto

crispy fried filet of pike perch with almond broccoli and cheese risotto

Zanderfilet in Rosmarin-Olivenöl gebraten

22,9

dazu Vogersalat mit geriebenem Schafskäse

gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl

crispy filet of pike perch fried in rosemary-olive oil with salad of lambs-lettuce in pumpkin

seed dressing and grated feta cheese

Weinempfehlung

'15 Riesling Selection

Weinviertel, Weingut Hirtl

Helles, strahlendes Grüngelb, hohe Viskosität. Bukettreich, braucht unbedingt Luft, denn später öffnet er sich und duftet nach feinen Ringlotten- und Pfirsicharomen. Zarte Extrasüße, knackig gut eingebundene Säure, viel Steinobstfrucht am Gaumen, kraftvoller Alkohol, vollmundig mit langem Abgang.

0,75 l Euro 39

Mehl- und Süßspeisen

Sweets

	€
Österreichischer Kaiserschmarrn für Zwoa mit Rumrosinen und Zwetschkenröster-Vorfreude mindestens 20 Minuten "Kaiserschmarrn" cut up and caramelized pancake with rum raisins, served with plump compote Anticipation at least 20 minutes	14,9
Österreichischer Kaiserschmarrn für Zwoa mit Prädikatswein 2 Glasl á 5 cl "Kaiserschmarrn" with two glasses of dessert wine 5cl	26,5
Marillenknödel mit süßen Butterbröseln-Vorfreude mindestens 20 Minuten apricot dumpling with sweet bread crumbs	8,9
mit einem Marillenbrand 2 cl von der Familie Hofbauer aus dem Weinviertel apricot dumpling with a glas of apricot brandy 2cl Anticipation at least 20 minutes	12,9
Schokoküchlein mit marinierten Marillen, Vanilleeis und Schlagobers chocolate cake with marinated apricots and whipped cream	12,9
Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers vienna apple strudel with vanilla ice and whipped cream	8,9
Wachauer Palatschinken gefüllt mit Marillenröster und Bourbon-Vanilleeis mit gerösteten Mandeln stuffed pancake with bourbon vanilla ice, apricots and roasted almonds	8,9
Hausgemachtes Kürbiskernparfait an marinierten Marillen homemade pumpkin seed parfait with apricot compote	8,9
Nußbaumerin's Vanilleeisgeheimnis Nußbaumerins secret of vanilla ice cream	7,9
Steirische Crème Brûlée	8,5
Salzburger Nockerln N=nur W=wann's G=geht Sweet Salzburgian soufflé (if the chef has time)	19

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. Einen Nachweis über enthaltene Allergene in unseren Speisen, erhalten Sie auf Nachfrage, von unseren Service-Mitarbeitern
All prices are inclusive of VAT Please ask our staff for a proof of containing sensitizer in our dishes.

NN – Nussbaumerin Neuigkeiten

Ab sofort begrüßen wir Euch wieder im „Heurigen“

Egal ob zu einem Glaserl Wein, einer zünftigen Brettjause, Flammkuchen und vielem mehr sind wir von

Dienstag bis Freitag von 15.00 Uhr bis 23.00 Uhr

für Euch da.

Gerne richten wir auch Euren Geburtstag, Jubiläum und Familienfeier aus, wir freuen uns über Eure Anfragen.

Bis dahin seid Willkommen im „Heurigen“
Breitenbachplatz 12, 14195 Berlin

Johanna´s Gastrostammtisch

Jeder **2. Freitag** im Monat kann Euer
neuer Treffpunkt bei uns sein.

13.05./10.06./08.07./12.08./09.09./14.10./11.11/09.12.

Wir begrüßen Euch nach Eurer Schicht, ab 22.00 Uhr zu einem geselligen Gastrotreff mit lieben Kollegen, um sich untereinander auszutauschen, neue Kontakte zu knüpfen, oder etwas Neues zu erfahren.

An diesem Abend servieren wir Euch unser Schnitzel und unsere Brettjause mit Sauerteigbrot bis 0.00 Uhr und danach lassen wir den Abend bei Wein und Bier miteinander ausklingen um dann gestärkt ins Nachtleben starten zu können. Es wird auch immer einen tollen Angebotswein geben.

Wir freuen uns sehr über Eure Anmeldung und einen großartigen Abend mit netten Kollegen.

Eure Johanna Nussbaumer & Team