

# LUDWIG VAN BEETHOVEN

17.12.1770 - 26.03.1827

war nicht nur ein hervorragender Komponist und Musiker  
sondern auch ein Gourmet, der es verstand, Rezepte und  
Speisekompositionen zusammenzustellen.

Nachweislich existieren von BEETHOVEN Einkaufslisten,  
Rezepte und Menüzusammenstellungen, die wir  
neben der Wiener Küche, ungarischen Schmankerln und  
Saisonspezialitäten, für Sie wieder aufleben lassen.

So wie zu BEETHOVENS Schaffenszeiten verwenden auch wir  
nur natürliche und frische Zutaten, frei von Geschmacksverstärkern,  
für unsere Speisekompositionen. Unsere Gäste mit höchster  
Qualität und absoluter Frische zu verwöhnen ist unser  
„oberstes Gebot“

Lassen Sie sich in gemütlicher Restaurantatmosphäre und  
von unserem gepflegtem Service verwöhnen!

BEETHOVENS Rezepte sind nachzulesen in  
„Die gute Kocherrey“  
Verlag Beethoven - Haus, Bonn

Freude, schöne Götterfunken  
Tochter aus Elysium,  
Wir betreten feuertrunken,  
Himmliche, dein Heiligtum!  
Deine Zauber binden wieder  
Was die Mode streng geteilt,  
Alle Menschen werden Brüder,  
Wo dein sanfter Flügel weilt.

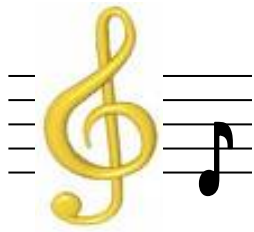
GENIE UND WAHNSINN  
GENIE SEINE MUSIK  
EIN WAHNSINN UNSERE SPEISEN

 Cafe Restaurant



Beethoven

1120, Wien Hetzendorferstraße 75/a

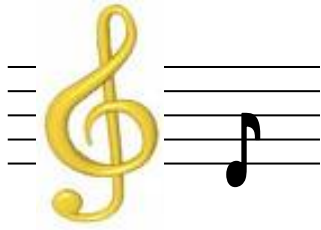


## Ungarische Spezialitäten

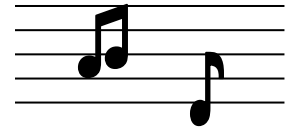


<b>„Halászlé“</b> Ungarische – Fischsuppe DOL	6,90 €
<b>Hortobágyi palacsinta</b> - Fleisch – Palatschinke mit Paprikarahmsauce ACGLO	7,90 €
<b>Gänseleber gegrillt</b> auf marinierten Apfelscheiben mit Balsamico Glace und Kirschapfel dazu Toastbrot ACGO	13,90 €
<b>„Besztercei pulykatekercs“ – Putenroulade nach „Art Beszterce“</b> mit Reis (Gefüllt mit Dörripflaumen, Käse, Schinken und mit Speck umwickelt, auf feinem Pflaumensaftspiegel) AGLO	16,90 €
<b>Schweinsmedaillons nach „Sindbad’s Art“</b> mit Pilzsauce dazu Röstitaler (Schweinslungenbraten in Speckmantel gehüllt, darauf gebackene Zwiebelringe) ACGLO	16,90 €
<b>„Piroska“ – Spieß</b> mit Reis und Waldpilzsauce (Schweinslungenbraten, Speck, Zwiebel, Paprika) AGLO	15,90 €
<b>„Huszár nyárs“ – Husaren Spieß</b> mit Steakkartoffeln (Schwein-, Rind-, Pute-, Speck-, Zwiebel-, Paprika- und Kräuterbutter) GOLM	17,90 €
<b>Brassói aprópecsenye - Braschauer Filetspitzen</b> (vom Schweinslungenbraten mit Würfelbratkartoffeln) ALO	16,90 €

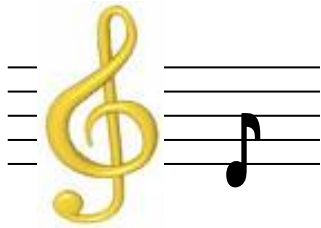
Unsere Speisen werden frisch zubereitet und wir verwenden nur natürliche Gewürze und Produkte!  
Preise inkl. aller Abgaben und Steuern



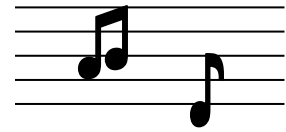
## Suppen



<b>Leberknödelsuppe</b>	4,10 €
ACLO	
<b>Frittatensuppe</b>	3,90 €
ACGL	
<b>Grießnockerlsuppe</b>	4,10 €
ACL	
<b>Nudelsuppe</b>	3,90 €
ACL	
<b>Beethovensuppe</b>	6,90 €
(Rindfleisch, Wurzelgemüse, Nudeln)	
ACL	
<b>Knoblauchcremesuppe</b>	4,10 €
AGOL	

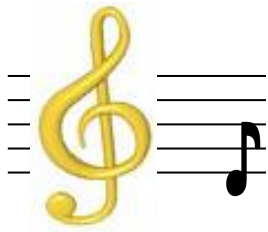


## Vorspeisen



<b>Beef – Tatar</b>	13,90 €
mit Toastbrot (Klassisch fein vorgemischt, mit Zutaten zum ergänzen)	
ACGMOL	
<b>Schafkäseröllchen</b> im Speckmantel gegrillt auf Blattsalat	12,90 €
GO	

Unsere Speisen werden frisch zubereitet und wir verwenden nur natürliche Gewürze und Produkte!  
Preise inkl. aller Abgaben und Steuern

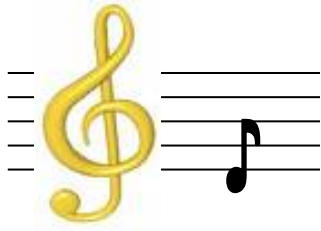


## Vom Schwein

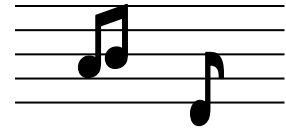


<b>Geröstete Leber</b> mit Salzkartoffeln (Schweinsleber) ALMO	8,90 €
<b>Gebackene Leberschnitzel</b> mit Kartoffel – Mayonnaise Salat (Schweinsleber) ACML	9,90 €
<b>Hirn gebacken</b> mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare CMAG	9,90 €
<b>Wiener Schnitzel</b> (vom Schwein) mit Kartoffel – Vogersalat ACM	10,50 €
<b>Beethovens Cordon Bleu</b> mit Petersilienkartoffeln (Schweins – Karree-Filet pikant gefüllt mit Speck, Zwiebel, Pfefferoni und Käse - so wie es der Meister liebte) A C G O	12,90 €
<b>Kotelette gegrillt</b> mit Steakkartoffeln und Kräuterbutter G O M L	10,50 €
<b>Schweinsmedaillons</b> Schweinslungenbraten in Pfeffersauce dazu Röstitaler L G A	15,90 €
<b>Beethoven Grillplatte für 2 Personen</b> (Schweine-, Hühner-, Rindfleisch und Leber mit Reis, Kartoffeln und Gemüse) G L O	29,90 €
<b>Beethoven Grillplatte für 1 Person</b> G L O	17,90 €

Unsere Speisen werden frisch zubereitet und wir verwenden nur natürliche Gewürze und Produkte!  
Preise inkl. aller Abgaben und Steuern

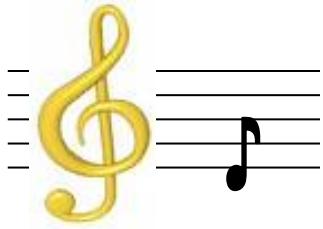


## Vom Rind

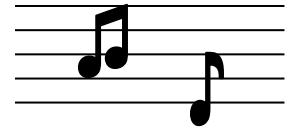


<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Bratkartoffeln (Zartes Rostbratenstück gebraten darauf frisch geröstete Zwiebellocken) A L M	14,90 €
<b>Pfeffersteak</b> mit Kroketten und Gemüse (Rindsfilet vom Weiderind) L G A	23,90 €
<b>Filetsteak nach „Wiener Art“</b> mit englischem Gemüse und Kronenkartoffeln (Rindsfilet vom Weiderind 200g, dazu Spiegelei und Kräuterbutter) L C	23,90 €
<b>Kleines Gulasch</b> mit Nockerl A C L O F	6,90 €
<b>Großes Gulasch</b> mit Nockerl A C L O F	8,90 €
<b>Alt Wiener Fiaker-Gulasch</b> mit hausgemachtem Serviettenknödel, Spiegelei, Würstel und Gurkerl A C L M F	12,90 €
<b>Rostbraten gebacken</b> Zartes Rostbratenstück mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter A C O G	14,90 €
<b>Hüferlspitz</b> gekocht mit Apfelkren und Röstkartoffeln <b>ODER</b> mit Cremespinat und Röstkartoffeln L O /A G F L O	13,90 €

Unsere Speisen werden frisch zubereitet und wir verwenden nur natürliche Gewürze und Produkte!  
Preise inkl. aller Abgaben und Steuern

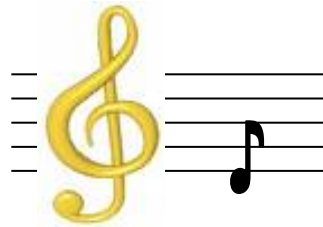


## *Von der Pute*

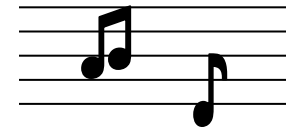


**Putenroulade gefüllt** dazu Kräuterrahmkartoffeln 16,90 €  
(Blattspinat und Schafkäse umhüllt von zartem Putenfilet dazu Kräuterrahmkartoffeln)  
O G

**Pikantes Putenrahmagout** mit Reis 12,90 €  
(Putenfiletstücke, Zwiebel, Paprika, Speck)  
L G AO



## *Vom Huhn*

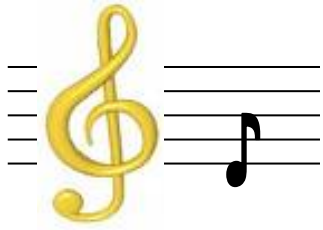


**Kinderschnitzel vom Huhn** mit Pommes frites und Ketchup 8,90 €  
A C

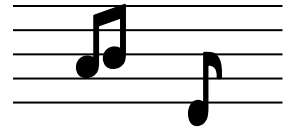
**Hühnerschnitzel gebacken** mit Pommes frites 11,90 €  
A C

**Hühnerfilet auf „Pariser Art“** mit Petersilienkartoffeln 11,90 €  
A C G

**Hühner Cordon Bleu** mit Petersilienkartoffeln 12,90 €  
(Hühnerfilet gefüllt mit Schinken und Käse)  
A C G

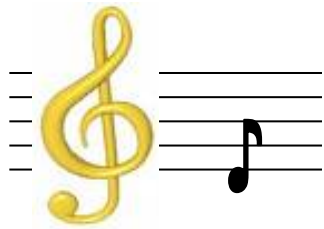


## *Fischgerichte*

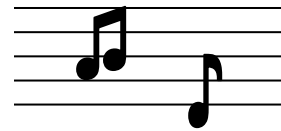


<b>Zanderfilet serbisch</b> auf Letscho mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter O L G D A	17,90 €
<b>Zanderfilet natur</b> mit Linsen-Gemüse und Petersilienkartoffeln D G L	17,90 €
<b>Karpfenfilet gebacken</b> mit Kartoffel - Mayonnaisesalat D A C M	17,90 €

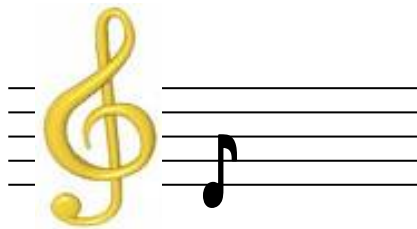
Unsere Speisen werden frisch zubereitet und wir verwenden nur natürliche Gewürze und Produkte!  
Preise inkl. aller Abgaben und Steuern



## Vegetarisch



<b>Hausgemachte Käseknockerl</b> mit grünem Salat (darüber geriebener Käse) A C G	8,90 €
<b>Hausgemachte Eiernockerl</b> mit grünem Salat A C	8,90 €
<b>Gebackenes Gemüse</b> mit Sauce Tartare A C O L	11,90 €
<b>Vegetarischer Teller</b> (Käse und Gemüse gebacken mit Sauce Tartare und Preiselbeeren) A C G O L	12,90 €
<b>Gegrillter Gemüsemix</b> mit Spiegelei und Steakkartoffeln C M L O	12,90 €



## Salatteller



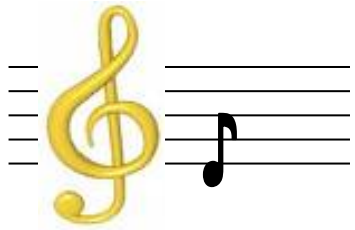
<b>Putenstreifen natur</b> auf Blattsalat mit Balsamico – Dressing O G	9,90 €
<b>Steirischer Backhendlsalat</b> auf Kartoffel-Vogelsalat mit Kernöl A C M	10,90 €
<b>Rindfleischsalat vom Hüferlspitz</b> in Marinade und Kürbiskernöl auf Blattsalat L O	12,90 €
<b>Beilagen – Salat</b>	3,70 €

Gurkensalat O  
Rote Rübensalat  
Krautsalat  
Kartoffel – Mayonnaise-Salat MC  
Ruccola

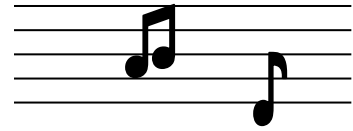
Gemischter Salat OCM  
Tomatensalat O  
Kartoffelsalat M  
Blattsalat  
Vogelsalat

Unsere Speisen werden frisch zubereitet und wir verwenden nur natürliche Gewürze und Produkte!  
Preise inkl. aller Abgaben und Steuern

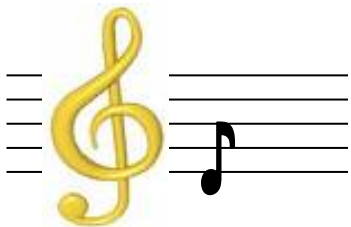




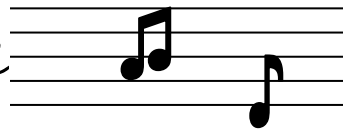
## Nachspeisen



<b>Torte</b>	3,90 €
<b>Hausgemachte Cremeschnitte</b>	3,90 €
ACG	
<b>„Eszterházy“ Schnitte</b>	3,90 €
A C G H	
<b>Somlói – Nockerl</b>	5,90 €
A C G H	
<b>Nougatknödel</b> im Bröselmantel auf Vanille – Schoko – Spiegel dazu Vanilleeis und Schlagobers	6,90 €
AGH	
<b>Topfenockerl</b> im Bröselmantel auf Vanille – Erdbeere - Spiegel, garniert mit Schlagobers	5,90 €
A G	
<b>Mohr im Hemd</b>	4,50 €
G A	

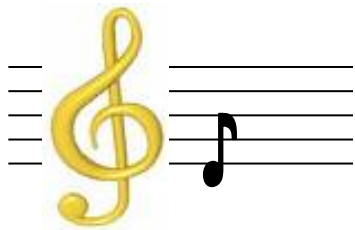


## Palatschinken

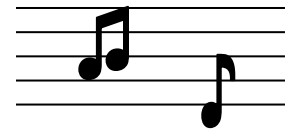


<b>Marmelade-Palatschinke</b>	2,60 €
A C G	
<b>Schoko-Palatschinke</b>	3,60 €
A C G	
<b>Eis-Palatschinke</b>	4,90 €
A C G	
<b>Beethoven´s – Palatschinke</b>	4,90 €
A C G H	
<b>Mohn-Kirsch-Palatschinke</b>	4,90 €
ACGO	

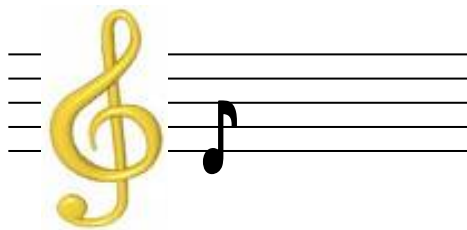
Unsere Speisen werden frisch zubereitet und wir verwenden nur natürliche Gewürze und Produkte!  
Preise inkl. aller Abgaben und Steuern



## *Extra Beilagen*



<b>Kronenkartoffeln</b>	3,10 €
<b>Steakkartoffeln G O</b>	3,10 €
<b>Bratkartoffeln</b>	3,10 €
<b>Petersilienkartoffeln G</b>	3,10 €
<b>Butterkartoffeln G</b>	3,10 €
<b>Salzkartoffeln</b>	3,10 €
<b>Pommes Frites</b>	3,10 €
<b>Röstitaler G</b>	3,10 €
<b>Reis</b>	3,10 €
<b>Gemüse G</b>	3,10 €
<b>Serviettenknödel A C G</b>	3,10 €



## *Extras*



<b>Kräuterbutter G O</b>	0,80 €
<b>Kren O</b>	0,80 €
<b>Mayonnaise CM</b>	0,80 €
<b>Senf M</b>	0,80 €
<b>Ketchup</b>	0,80 €
<b>Preiselbeeren</b>	1,50 €
<b>Schlagobers G</b>	0,80 €
<b>Butter G</b>	0,80 €
<b>Kernöl</b>	0,80 €

Unsere Speisen werden frisch zubereitet und wir verwenden nur natürliche Gewürze und Produkte!  
Preise inkl. aller Abgaben und Steuern

# Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

- A: Glutenhaltiges Getreide**
- B: Krebstiere**
- C: Ei**
- D: Fisch**
- E: Erdnuss**
- F: Soja**
- G: Milch**
- H: Schalenfrüchte**
- L: Sellerie**
- M: Senf**
- N: Sesam**
- O: Sulfite**
- P: Lupinen**
- R: Weichtiere**
- 1: enthält eine Phenylalaninquelle**

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.