

# 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,  
Himmlische, 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

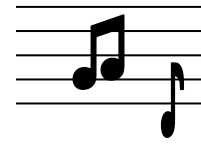


Beethoven

1120, Wien Hetzendorferstraße 75/a



## Ungarische Spezialitäten



**„Halászlé“** Ungarische – Fischsuppe 11,90 €  
DOL

**Hortobágyi palacsinta** - Fleisch – Palatschinke mit Paprikarahmsauce 10,90 €  
ACGLO

**„Besztercei pulykatekercs“ – Putenroulade nach „Art Beszterce“** 18,90 €  
mit Reis (Gefüllt mit Dörripflaumen, Käse, Schinken und mit Speck umwickelt, auf feinem Pflaumensaftspiegel)  
AGLO

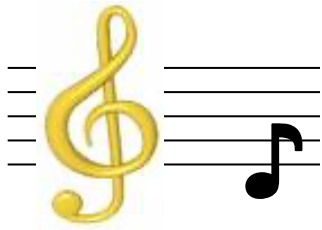
**Schweinsmedaillons nach „Sindbad’s Art“** 19,90 €  
mit Pilzsauce dazu Röstitaler  
(Schweinslungenbraten in Speckmantel gehüllt, darauf gebackene Zwiebelringe)  
ACGLO

**„Huszár-nyárs“ – Husaren Spieß** 19,90 €  
mit Steakkartoffeln (Schwein-, Rind-, Pute-, Speck-, Zwiebel-, Paprika- und Kräuterbutter)  
GOLM

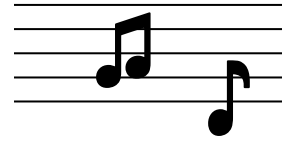
Unsere Speisen werden frisch zubereitet und wir verwenden nur natürliche Gewürze und Produkte!

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:** A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite P: Lupinen / R: Weichtiere

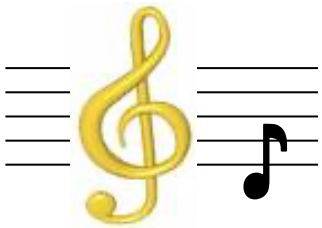


## Suppen

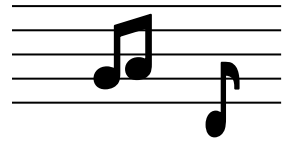


### Hausgemachten Rindsuppen:

<b>Leberknödelsuppe</b>	, 4,90 €
ACLO	
<b>Frittatensuppe</b>	4,90 €
ACGLO	
<b>Grießnockerlsuppe</b>	4,90 €
ACLO	
<b>Nudelsuppe</b>	4,90 €
ACLO	
<b>Beethovensuppe</b>	7,90 €
(Rindfleisch, Wurzelgemüse, Nudeln)	
ACGLO	



## Vorspeisen

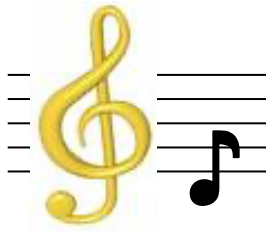


<b>Beef – Tatar</b>	14,90 €
mit Toastbrot (Klassisch fein vorgemischt, mit Zutaten zum ergänzen)	
ACGMOL	
<b>Schafkäse</b> im Speckmantel gegrillt auf Blattsalat	14,90 €
GO	

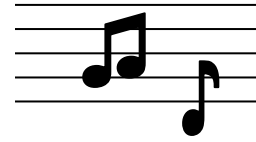
Unsere Speisen werden frisch zubereitet und wir verwenden nur natürliche Gewürze und Produkte!

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:** A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite P: Lupinen / R: Weichtiere



## Vom Schwein

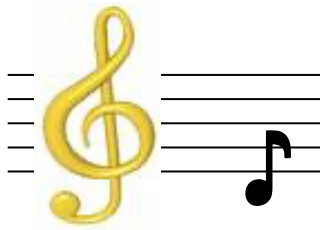


<b>Geröstete Leber</b> mit Salzkartoffeln (Schweinsleber) ALMO	12,90 €
<b>Gebackene Leberschnitzel</b> mit Kartoffel – Mayonnaise Salat (Schweinsleber) ACML	12,90 €
<b>Hirn gebacken</b> mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare CMAG	12,90 €
<b>Wiener Schnitzel</b> (vom Schwein) mit Kartoffel – Vogersalat ACM	13,90 €
<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	16,90 €
<b>Kotelette gegrillt</b> mit Steakkartoffeln und Kräuterbutter G O M L	13,90 €
<b>Schweinsmedaillons</b> Schweinslungenbraten in Pfeffersauce dazu Röstitaler L G A	18,90 €
<b>Beethoven Grillplatte für 2 Personen</b> (Schweine-, Hühner-, Pute, Speck und Leber mit Reis, Kartoffeln und Gemüse) G L O	31,90 €

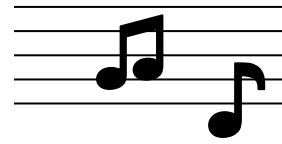
Unsere Speisen werden frisch zubereitet und wir verwenden nur natürliche Gewürze und Produkte!

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:** A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite P: Lupinen / R: Weichtiere



## Vom Rind

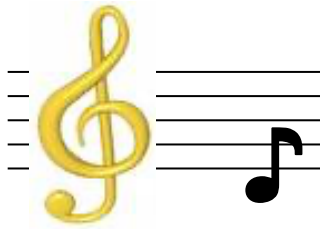


<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Bratkartoffeln (Zartes Rostbratenstück gebraten darauf frisch geröstete Zwiebellocken) A L M	18,90 €
<b>Pfeffersteak</b> mit Kroketten und Gemüse (Rindsfilet vom Weiderind) L G A	31,90 €
<b>Filetsteak nach „Wiener Art“</b> mit englischem Gemüse und Bratkartoffeln (Rindsfilet vom Weiderind 200g, dazu Spiegelei und Kräuterbutter) L C	31,90 €
<b>Kleines Gulasch</b> mit Nockerl A C L O F	9,90 €
<b>Großes Gulasch</b> mit Nockerl A C L O F	13,90 €
<b>Rostbraten gebacken</b> Zartes Rostbratenstück mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter A C O G	18,90 €
<b>Hüferspitz gekocht</b> mit Apfelkren und Röstkartoffeln <b>ODER</b> mit Cremespinat und Röstkartoffeln L O / A G F L O	18,90 €

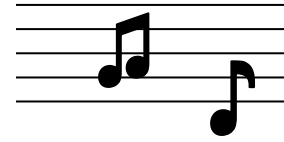
Unsere Speisen werden frisch zubereitet und wir verwenden nur natürliche Gewürze und Produkte!

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:** A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite P: Lupinen / R: Weichtiere



## *Von der Pute*

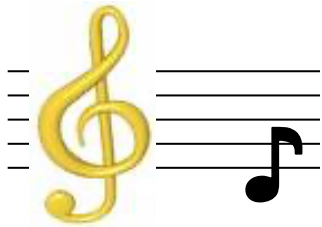


**Puten Cordon Bleu** mit Petersilienkartoffeln  
(Putenfilet gefüllt mit Schinken und Käse)

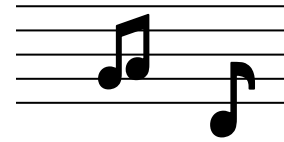
15,90 €

**Pikantes Putenrahmragout** mit Reis  
(Putenfiletstücke, Zwiebel, Paprika, Speck)  
L G AO

15,90 €



## *Von Huhn*



**Kinderschnitzel vom Huhn** mit Pommes frites und Ketchup  
A C

10,90 €

**Hühnerschnitzel gebacken** mit Pommes frites  
A C

13,90 €

**Hühnerfilet auf „Pariser Art“** mit Petersilienkartoffeln  
A C G

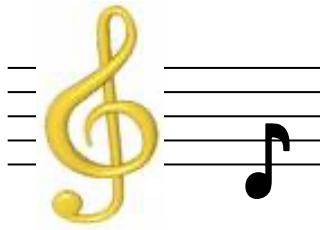
13,90 €

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

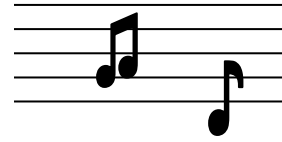
15,90 €

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

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:** A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite P: Lupinen / R: Weichtiere



## *Fischgerichte*

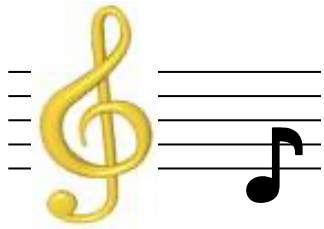


<b>Zanderfilet serbisch</b> auf Letscho mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter O L G D A	19,90 €
<b>Zanderfilet natur</b> mit Petersilienkartoffeln D G L	19,90 €
<b>Karpfenfilet gebacken</b> mit Kartoffel - Mayonnaisesalat D A C M	19,90 €

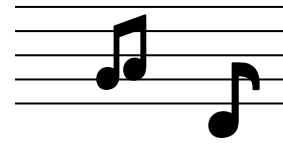
Unsere Speisen werden frisch zubereitet und wir verwenden nur natürliche Gewürze und Produkte!

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern

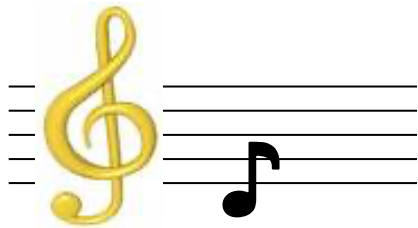
**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:** A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite P: Lupinen / R: Weichtiere



## Vegetarisch



<b>Hausgemachte Käsenockerl</b> mit grünem Salat (darüber geriebener Käse) A C G	12,90 €
<b>Hausgemachte Eiernockerl</b> mit grünem Salat A C	12,90 €
<b>Vegetarischer Teller</b> (Käse und Gemüse gebacken mit Sauce Tartare und Preiselbeeren) A C G O L	16,90 €
<b>Gegrillter Gemüsemix</b> mit Spiegelei und Steakkartoffeln C M L O	16,90 €



## Salatteller



<b>Putenstreifen natur</b> auf Blattsalat mit Balsamico – Dressing O G	14,90 €
<b>Steirischer Backhendlsalat</b> auf Kartoffel-Vogelsalat mit Kernöl A C M	14,90 €
<b>Rindfleischsalat vom Hüferlspitz</b> in Marinade und Kürbiskernöl auf Blattsalat L O	16,90 €
<b>Beilagen – Salat</b>	4,90 €

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

Gemischter Salat OCM  
Tomatensalat O  
Kartoffelsalat M  
Blattsalat  
Vogelersalat

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

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:** A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite P: Lupinen / R: Weichtiere





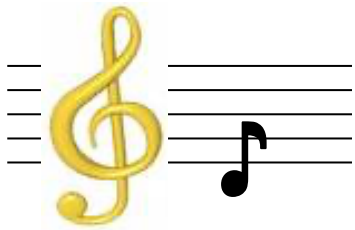
<b>Somlói – Nockerl</b> A C G H	8,90 €
<b>Torte</b> A C G H	4,90 €
<b>Hausgemachte Cremeschnitte</b> ACG	4,90 €
<b>Nougatknödel</b> im Bröselmantel auf Vanille – Schoko – Spiegel dazu Vanilleeis und Schlagobers AGH	8,90 €
<b>Topfennockerl</b> im Bröselmantel auf Vanille – Erdbeere - Spiegel, garniert mit Schlagobers A G	8,90 €
<b>Mohr im Hemd</b> G A	7,90 €



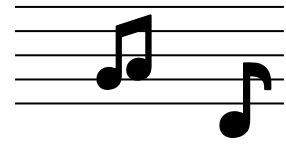
<b>Marmelade-Palatschinke</b> A C G	2,90 €
<b>Nougat-Palatschinke</b> A C G	3,60 €
<b>Eis-Palatschinke</b> A C G	4,90 €
<b>Mohn-Kirsch-Palatschinke</b> ACGO	7,90 €

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

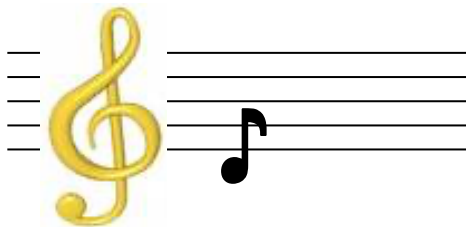
**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:** A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite P: Lupinen / R: Weichtiere



## Extra Beilagen



Steakkartoffeln G O	4,10 €
Bratkartoffeln	4,10 €
Petersilienkartoffeln G	4,10 €
Salzkartoffeln	4,10 €
Pommes Frites	4,10 €
Röstitaler G	4,10 €
Reis	4,10 €
Gemüse G	4,10 €



## Extras



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

Unsere Speisen werden frisch zubereitet und wir verwenden nur natürliche Gewürze und Produkte!

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:** A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite P: Lupinen / R: Weichtiere

# 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.

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

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:** A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite P: Lupinen / R: Weichtiere