

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

Hortobágyi palacsinta - Fleisch –
Palatschinke mit Paprikarahmsauce

ACGLO

11.90€

„Huszár-nyárs“ – Husaren Spieß

mit Steakkartoffeln (Schwein-, Rind-, Pute-, Speck-,
Zwiebel-, Paprika- und Kräuterbutter)

GOLM

21.90€

Jókai Bableves – Jókai Bohnensuppe

mit Trockenbohnen, geräucherte Stelze vom Schwein

ACGLO

11.90€



VORSPEISEN

Beef – Tatar

mit Toastbrot (Klassisch fein vorgemischt,
mit Zutaten zum ergänzen)

ACGMOL

17.90€

SUPPEN

Hausgemachten Rindsuppen: Leberknödelsuppe

ACLO

4.90€

Frittatensuppe

ACGLO

4.90€

Grießnockerlsuppe

ACLO

4.90€

Nudelsuppe

ACLO

4.90€



VOM SCHWEIN

Geröstete Leber mit Salzkartoffeln
(Schweinsleber)

ALMO

13.90€

Gebackene Leberschnitzel mit Kartoffel – Mayonnaise Salat
(Schweinsleber)

ACML

13.90€

Hirn gebacken mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare

CMAG

13.90€

Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Kartoffel – Vogerlsalat

ACM

13.90€

Beethovens Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln
(Schweins – Karree-Filet pikant gefüllt mit Speck,

Zwiebel, Pfefferoni und Käse -
so wie es der Meister liebte)

ACGO

17.90€

Schweinsmedaillons

Schweinslungenbraten in Pfeffersauce dazu Röstitaler

LGA

19.90€



VOM RIND

Kleines Gulasch mit Nockerl

ACLOF

11.90€

Großes Gulasch mit Nockerl

ACLOF

15.90€

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln
(Zartes Rostbratenstück gebraten darauf
frisch geröstete Zwiebellocken)

ALM

23.90€

Hüferlspezial gekocht

mit Apfelkren und Röstkartoffeln

LO/AGFLO

22.90€



VON HUHN

Kinderschnitzel vom Huhn mit Pommes frites und Ketchup

AC

10.90€

Hühnerschnitzel gebacken mit Pommes frites

AC

13.90€

Hühnerfilet auf „Pariser Art“ mit Petersilienkartoffeln

ACG

14.90€

Hühner Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln
(Hühnerfilet gefüllt mit Schinken und Käse)

ACG

17.90€

FISCHGERICHTE

Zanderfilet gebacken mit Petersilienkartoffeln
und Kräuterbutter

OLGDA

21.90€

Zanderfilet natur mit Gemüse und Petersilienkartoffeln

DGL

21.90€

Karpfenfilet gebacken mit Kartoffel - Mayonnaisesalat

DACM

21.90€



VEGETARISCH

Hausgemachte Käsenockerl mit grünem Salat
(darüber geriebener Käse)

ACG

12.90€

Hausgemachte Eiernockerl mit grünem Salat

AC

12.90€

Gebackene Champignons mit Sauce tartare

ACG

12.90€

Gebackene Käse mit Sauce tartare oder Preiselbeeren

ACG

12.90€



SALATTELLER

Steirischer Backhendlsalat

auf Kartoffel-Vogelsalat mit Kernöl

ACM

14.90€

BEILAGEN – SALAT

Gurkensalat (O)

Gurkensalat mit Sauerrahm

Krautsalat

Kartoffel – Mayonnaise-Salat (MC)

Gemischter Salat (OCM)

Kartoffelsalat (M)

Blattsalat

Vogersalat

4.90€



NACHSPEISEN

Somlói – Nockerl

ACGH

8.90€

Torte

ACGH

4.90€

Hausgemachte Cremeschnitte

ACG

5.90€

Topfenstrudel mit Vanillesauce

5.90€

PALATSCHINKE

Marmelade-Palatschinke

ACG

2.90€

Nougat-Palatschinke

ACG

3.60€



EXTRA BEILAGEN

Steakkartoffeln GO
4.10€

Petersilienkartoffeln G
4.10€

Bratkartoffeln
4.10€

Salzkartoffeln
4.10€

Pommes Frites
4.10€

Röstitaler G
4.10€

Reis
4.10€

Gemüse G
4.10€

EXTRAS

Kräuterbutter GO
0.80€

Mayonnaise CM
0.80€

Kren O
0.80€

Senf M
0.80€

Ketchup
0.80€

Preiselbeeren
1.50€

Kernöl
1.50€

Scharfe Paprikacreme
"Erős Pista"
0.80€



ALKOHOLFREIE Flaschengetränke

Gasteiner Sparkling Mineral 0.75l
4.90€

Gasteiner Natur Mineral 0.75l
4.90€

Gasteiner Sparkling Mineral 0.33l
2.60€

Gasteiner Natur Mineral 0.33l
2.60€

Eistee Pfirsich 0.33l
2.80€

Eistee Zitrone 0.33l
2.80€

Coca-Cola 0.33l
2.80€

Coca-Cola Zero 0.33l
2.80€

Almdudler 0.35l
2.80€

Pago Johannisbeernektar 0.20l
2.90€

Pago Pfirsichnektar 0.20l
2.90€

Pago Erdbeere 0.20l
2.90€



ALKOHOLFREIE Getränke offen

Soda ○ 0.50l
3.20€

Soda Zitrone ○ 0.50l
4.20€

Traubensaft Weiß 0.50l
5.40€

BIER VOM FASS

	0.20l	0.30l	0.50l
Starobrno (Alt Brünner) A	3.10€	3.90€	4.90€
Gösser A	2.80€	3.60€	4.70€
Wieselburger A	2.80€	3.60€	4.70€
Gösser Zwickl A	3.10€	3.90€	4.90€

FLASCHEN BIER

Edelweiss Hefetrüb 0.5l 4.90€
Gösser Märzen 0.5l 4.70€
Gösser Stiftsbräu (dunkel) 0.5l 4.90€
Gösser-Zitronen-Radler 0.5l 4.90€
Gösser Naturgold Alkoholfrei 0.5l 4.70€



SPIRITUOSEN

Brände

Bacardi 2cl	2.90€
Tequila 2cl	2.90€
Ungarischer Aprikosenschnaps 2cl	2.90€

Vodka

Absolut 2cl	3.60€
-------------	-------

Likör

Campari 4cl	3.10€
Aperol 4cl	3.10€
Bailey's G 2cl	2.90€

MAGENBITTER

Unicum 2cl	3.30€
Jägermeister 2cl	3.30€

WHISKY

Jack Daniel's 2cl	4.90€
Ballantine's 2cl	3.90€
Chivas Regal 2cl	5.90€
Red Label	3.90€



KAFFEE

Mokka / Brauner G	Kl: 2.60€ Gr: 3.90€
Melange G	3.30€
Verlängerter	3.30€
Café Latte G	4.10€
Cappuccino (mit Milch oder Schlagobers) G	3.90€
Portion Schlagobers G	0.80€

HEIßE GETRÄNKE

Heiße Schokolade G	4.30€
Schwarzer Tee	3.70€
mit Zitrone	4.50€
mit Rum	4.80€
mit Milch G	4.50€
Kamillentee	3.70€
Früchtetee	3.70€
Pfefferminztee	3.70€
Hagebuttentee	3.70€
Portion Zitrone	0.80€



SCHANKWEIN

Grüner Veltliner, Weingut Mantler ○	1/8 l	3.10€
Grüner Veltliner, Weingut Mantler ○	1/4 l	5.40€
Zweigelt, Weingut Mantler ○	1/8 l	3.10€
Zweigelt, Weingut Mantler ○	1/4 l	5.40€
Spritzer Rot ODER Weiß ○	1/4 l	3.90€

SÜßWEINE

Tokaji Aszú 3 puttonyos ○	1/16 l	3.90€
Samos Griechischer ○	1/8 l	4.50€



WEIßWEINE

Grüner Veltliner, L&T WILLI BRÜNDLMAYER	○ 1/8 3.60€
Grüner Veltliner, Marienfeld Josef JAMEK	○ 1/8 3.60€
GrüVe, JURTSCHITSCH	○ 1/8 3.40€
Roter Veltliner, Alte Weingärten MANTLER	○ 1/8 3.20€
Steirischer Spiegel, Erich & Walter POLZ	○ 1/8 3.60€
Welschriesling Klassik, Erwin SABATHI	○ 1/8 3.70€
Chardonnay - Morillon, GROSS	○ 1/8 4.10€

ROTWEINE

Zweigelt Rose, Willi BRÜNDLMAYER	○ 1/8 4.20€
Zweigelt Gesang, MANTLER	○ 1/8 3.70€
Cuvee Carnuntum, Weingut Markowitsch	○ 1/8 4.20€
Blaifränkisch, Weingut IGLER	○ 1/8 5.70€
Wiener Trilogie, Fritz WIENINGER	○ 1/8 5.20€



ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

- A: Glutenthaltiges 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**
- I: 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.

