

Liebe Gäste.

Aufgrund der Corona-Verordnung der Stadt Wien sind wir als gastronomischer Betrieb verpflichtet, Ihre Daten zwecks Eindämmung des COVID-19 Virus zu erheben.

Bitte registrieren Sie sich mittels Ihres Smartphones, indem Sie mit Ihrer Kamera den QR-Code scannen und dann Ihre Daten eingeben.



pichlmaierszumherkner.eincheckerin.at

Ihre Tischnummer erhalten Sie von unseren Mitarbeiter:Innen.
Wir bedanken uns für Ihre Mithilfe und wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns im Herkner!

Ihr Pichlmaiers zum Herkner Team

AKTUELLES JÄNNER 2022

Liebe Gäste

Unsere Öffnungszeiten Jänner 2022

Mo & Di geschlossen
Mi, Do & Fr 18:00 bis 22:00 Uhr
Sa & So 12:00 bis 22:00

Wochenempfehlungen Jänner 2022

12. Jänner – 15.01.22

Szegediner Krautfleisch, Salzerdäpfeln

19. Jänner – 22.01.22

Girardirostbraten
Speck, Champignons, Gurkerln, Kapern

26. Jänner – 29.01.22

Kalbsbutterschnitzel
Liebstöckel-Püree & Gemüse

Wichtige Information zu Allergenen
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-Lebensmittelverordnung
1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch
andere Stoffe, die Lebensmittel-allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können.
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte
und Getränke können neben den
gekennzeichneten Zutaten auch Spuren
anderer Stoffe enthalten sein, die im
Produktionsprozess der Küche sowie der Bar
verwendet werden.

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.
Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben.

Allergeninformation
gemäß
Codex-Empfehlung

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

Für das Gedeck erlauben wir uns 3,90 Euro zu
verrechnen.

PRICKELNDES

7,30 Cremant de Loire
Bouvet 0,1 l

8,90 Brut Rosé
Polz Südsteiermark 0,1 l

TRADITION

6,00 Sherry
Manzanilla Lustau 5 cl

5,00 Cynar
(Eis, Orange) 4 cl

HERRLICHES

6,00 Burschik pur
(5cl Burschik klassik,
Eis, Zitronenzeste)

8,50 PORTonic
(Weißer Port, Tonic)

10,50 Bloody Mary

10,50 Negroni
(Gin, Wermut, Campari)

LIMONADEN

5,80 Hausgemachter Eistee
0,5 l

5,80 Hausgemachte
Limetten-Salbei-Limonade
0,5 l

3,20 Coca-Cola / Coca-Cola Cero
0,33 l

3,90 Fritz Limo
Rhabarber, Kola Ohne,
Mischmasch 0,33 l

VORSPEISEN

Ofen Spitzkraut

Gewürzfond, Amaranth & Kümmelöl

14,50 (L,M)

Marinierter Lachs

Winterrettich, Artischocken-Aioli &
Linsen-Knusper (A,C,G,L,M,N)

16,80

Beef Tartar

sauer marinierter Dotter, Kapern-
Mayonnaise & Bäckertoast (A,C,D,G,L,M,R)

16,50/19,50

SUPPEN

Rindsuppe

3erlei Wiener Einlagen (A,C,G,L)

6,50

Geröstete Topinambursuppe

Schwarzer Knoblauch, Pimentos &
Shiitake (G)

8,90

INNEREIEN

Rieslingbeuschel

Semmelknödel (A,C,D,G,L,M,O)

13,50/17,50

Kalbsleber

Schmorzwiebeln & Erdäpfelpüree (G,L,O)

18,50/22,50

Kalbsbries & Artischocke

Grüne Bohnen, Perlzwiebel &
Krustentierfond (A,C,G,L,M,R)

19,00 /26,00

Küchenchef: Roman Artner

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Krautfleckerln

Schnittlauch (A,C,G,L,O)

9,00/12,00

Hausgemachte Teigtaschen

Frischkäse, Puntarelle, Radicchio
trevisiano & Pinienkerne (A,C,G,L,M)

15,00/19,00

Filet vom Zander

Rollgerste, gepuffter Wildreis,
Physalis & braune Butter (G,D,L,M)

21,50/25,50

Schwarzfederhuhn & Schwarzer Trüffel

Butternusskürbis, Schwarzkohl,
Esskastanien & Pilzfond (L,M,N)

26,00

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfeln & gem. Salat
(A,C,G)

16,80/24,50

DESSERTS

Hausgemachte Sorbets

3 Kugeln nach Tagesangebot (A,C,G,L)

7,00

Bratapfel

Moscato, Marzipan, Zimt & Vanille

(A,C,G,H)

9,00

Schokoladenschnitte

Mango, gerösteter Germ & rosa
Pfeffer (A,C,G,H)

10,00

Käseauswahl

Jumi / Schweiz (G,H)

15,50

8,00 Portwein Quinta da Gaivosa
LBV 2014/15 5cl

BRÄNDE 2CL

6,00 Wallnussansatz
Gmoser Weiz

6,50 Hirschbirne
Gmoser Weiz

7,00 Quitte
Gmoser Weiz

7,00 Schoko-Orange Likör
Parzmair Schwanenstadt

7,50 Alter Apfel
Gölles Riegersburg

7,50 Rote Rüben Brand
Parzmair Schwanenstadt

8,50 Alte Zwetschke
Gölles Riegersburg

9,00 Gebrannte Haselnuss
Parzmair Schwanenstadt

9,50 Rote Williams
Reisetbauer Axberg

9,50 Marillenbrand
Reisetbauer Axberg

10,00 Himbeere
Gölles, Riegersburg

10,00 Holunder
Edelbrand Herzog Saalfelden

10,50 Voglbeere
Gölles, Riegersburg

10,50 Quittenbrand
Reisetbauer Axberg

7,50 Moscato
Morbida Grappa Morbida Po di
Poli

13,00 2012 Tres soli Tre
Grappa, Berta, Piemont

30,00 Elsbeere
Reisetbauer Axberg

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.
Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben.

Für das Gedeck erlauben wir uns 3,90 Euro zu verrechnen

WEISSWEIN 0,125L

- 4,60 Junger Wiener Mayer am Pfarrplatz,
Wien
2020
- 4,60 Gelber Muskateller Wenzl,
Weinviertel
2020
- 5,00 Grüner Veltliner Hochterrassen
Salomon Undhof, Kremstal
2020
- 5,30 Riesling Federspiel Domaine
Wachau, Wachau
2020
- 6,00 Sauvignon Blanc Primus,
Südsteiermark
2020
- 6,60 Gemischter Satz Ried Nussberg FM,
Mayer Wien
2020
- 6,90 Grüner Veltliner Ried Kollmütz
Smaragd Schwaiger, Wösendorf,
Wachau
2020

ROSÉWEIN 0,125L

- 6,00 Fräulein Rosé von Döbling Mayr am
Pfarrplatz
2020

ROTWEIN 0,125L

- 5,00 Blaufränkisch Nittnaus Leithaberg
2018
- 5,20 Zweigelt Feiler-Artinger Neussiedler
See
2018
- 6,90 Kumarod (BF, ME)
Schwarz, Neussieler See
2018
- 6,90 Côtes du Rhône Réserve Perrin,
Frankreich
2018
- 6,90 Pinot Noir Markowitsch,
Göttelsbrunn, Carnuntum
2020

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.
Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben.

Für das Gedeck erlauben wir uns 3,90 Euro zu verrechnen