

APERITIF:

„CZAAKERINO“ Alkoholfrei	€	7,20
Martini Vibrante (Alkoholfrei), Soda, Grapefruit		
NEGRONI	€	12,00
Campari, Martini Rosso, Gin		
Hausgemachter Früchtewodka 4cl	€	5,00
Rosé Secco Frizzante*	0,1 l €	4,90
fruchtig frisch aus Zweigelt Rosé		
Aperol oder Campari Frizzante*	¼ l €	7,20
Aperol oder Campari Spritz*	¼ l €	6,50
Mirtillo Spritz	¼ l €	10,90
Freihof Mirtillo (Heidelbeer-, Limetten-, Ingwer-, Wacholderlikör), Soda, Bitter Lemon		

HAUSLIMONADE:

Erdbeere, Minze, Limette	0,5 l	€	6,50
--------------------------	-------	---	------

OFFENE WEINE UND FLASCHEN:

WEISS:	1/8 l	FL	0,75
GrüVe Saurüssel* 2022	€ 4,50	€	26,00
WG Schuckert/Poysdorf/Weinviertel/NÖ			
GrüVe Dac* 2022	€ 5,00	€	29,00
WG Wenzl/Ziersdorf/Weinviertel/NÖ			
Weißburgunder* 2022	€ 5,50	€	32,00
WG Hebenstreit/Klein Riedenthal/NÖ			
Gem. Satz DAC* 2021	€ 5,00	€	29,00
WH Leopold/Stammersdorf/WIEN			
Chardonnay DAC* 2022	€ 5,80	€	34,00
WG Markowitsch/Göttlesbrunn/Camuntum/NÖ			
Gelber Muskateller* 2022	€ 5,50	€	32,00
WH Stift/Röschitz/Weinviertel/NÖ			
Riesling vom Urgestein* 2021	€ 5,50	€	32,00
WH Stift/Röschitz/Weinviertel/NÖ			
Traminer* 2021	€ 5,00	€	29,00
WG Schuckert/Poysdorf/Weinviertel/NÖ			

BIER VOM FASS:

0,3 l € 4,20 0,5 l € 5,70

Schladminger Märzen*

11,7° STW/5,1 Vol% Alk.

Staro Brno*

11,7° STW/5,2 Vol% Alk.

Schnitt*

halb hell/halb dunkel

Kaiser Doppelmalz dunkel*

13,3° STW/4,7 Vol% Alk.

Schwechater Zwickl naturtrüb*

12,4° STW/5,4 Vol% Alk.

FLASCHENBIER:

Weihenstephaner Weizen*	0,5 l	€	5,90
Gösser Zitronenradler*	0,5 l	€	5,20
Gusswerk Glutenfreies Bier*	0,33 l	€	5,90
Weihenstephaner Weizen	0,5 l	€	5,90
Alkoholfrei*			
Gösser Alkoholfrei*	0,33 l	€	4,20

ROT:	1/8 l	FL	0,75
Zweigelt 2021 Markus Leopold*	€ 5,50	€	32,00
WH Leopold/Stammersdorf/WIEN			
St. Laurent bio* 2019	€ 5,80	€	34,00
WG Johanneshof Reinisch/ Tattendorf /NÖ			
Cuvee Big John* 2020	€ 6,50	€	38,00
WG Scheibhofer/Andau/BGLD			
Merlot reserve* 2021	€ 6,00	€	35,00
WG L. Aumann/Tribuswinkel/Thermenregion/NÖ			
ROSE:	1/8 l	FL	0,75
Rosè vom Zweigelt* 2022	€ 5,50	€	32,00
WG Kolkmann/Fels/Wagram/NÖ			
SÜSS:			
Beerenauslese* 2015	5 cl	€	5,50
WG E. Triebaumer/Rust/BGLD			

*Enthält Sulfite

SUPPEN UND VORSPEISEN;SOUPS & STARTERS; ZUPPE & ANTIPASTI

Kräftige klare Rindsuppe mit Frittaten € 5,50
 Clear beef soup with sliced pancakes
 Brodo di manzo con strice di crespelle

Puchberger Rahmsuppe mit Gemüse und
 Schwarzbrotwürfel € 6,50
 „Puchberger“ cream soup with vegetables and
 black bread cubes

Zuppa di panna „Puchberg“ con verdure e
 cubetti di pane nero

Handgeschnittene Pommes frites
 mit Cocktailsauce € 6,50
 Handcut french fries with cocktailsauce
 Patate fritte tagliate a mano con salsa rossa

Geflämmter Ziegenkäse mit Vogersalat
 und Quittensenfsauce € 12,90
 Flamed goat cheese with lamb's lettuce
 and quince mustard sauce

Formaggio di capra fiammato con valeriana
 e salsa alla senape di mele cotogne

Beef Tartar mit Butter und Toast € 16,90
 Beef tartar with butter and toast
 Filetto di manzo crudo tritato con burro e toast

SALATE; SALADS; INSALATE

Gem. Salat, Blattsalat, Erdäpfelsalat; € 5,50
 Mixed salad, green salad, potato salad;
 Insalata mista, insalata verde, insalata di patate

Mayonnaise-Salat, Gurkensalat,
 Erdäpfel-Vogerl-Salat € 6,00
 Mayonnaise-salad, Cucumber salad,
 Potato-lamb's lettuce salad
 Insalata di mayonese, Insalata di cetrioli,
 Insalata di patate e valeriana

Alt Wiener Backhendlsalat; € 14,90
 Gebackene Hühnerstücke auf Erdäpfel- Vogerlsalat
 Old viennese chickensalad:
 Deep fried pieces of chicken, potato-lamb's lettuce salad
 Insalata die pollo viennese:
 Pezzi di pollo impanata, fritti con insalata di patae e valeriana

Portion Kernöl, Pumpkin seed oil, € 2,00
 Porzione di olio di semi di zucca

Laugenbrezel, Reschling, Salzstangerl € 2,40
 Kaisersemmel € 2,00
 Semmel Glutenfrei € 2,50

VEGETARISCH; VEGETARIAN; VEGETARIANO

Gefüllte Nudeltaschen (Spinat, Pinienkerne)
 in Nussbutter, Ruccola & Parmesan € 18,90
 Ravioli Stuffed with spinach and pine nuts
 in nut butter, rocket & fresh parmesan
 Ravioli ripieni di spinaci e pinoli
 in burro di noci, rucola e parmigiano fresco

Linsengemüse mit Serviettenknödel € 16,90
 Lentil vegetables with sliced dumplings
 Verdure di lenticchie con canederli di panne a fette

HAUPTSPEISEN; MAIN COURSES;
 SECONDI PATTI

Filet Steak (220g) vom Hochlandrind in
 Pfefferrahmsauce & Pommes frites € 36,90
 Fillet steak (220g) from highland beef in
 pepper cream sauce & French fries
 Filetto (220g) di manzo delle Highlands in
 salsa alla crema di pepe e patate fritte

Geschmorte Lammstelze im Rosmarinsaftl
 mit Gemüse & Braterdäpfel € 26,90
 Braised lamb knuckle with rosemary sauce,
 braised vegetables & fried potatoes
 Stinco d'agnello brasato in salsa di rosmarino,
 verdure al forno e patate fritte

Original Wiener Schnitzel
 mit Petersilerdäpfel € 26,90
 Original Wiener Schnitzel, deep fried veal cutlet with
 parsley potatoes
 Cotoletta di vitello alla Viennese con
 patate lesse al prezzemolo

Czaaky's Highlight € 26,90
 ½ Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfeln & ½
 Herrengulyas mit Würstl, Gurkerl und Knödel
 Czaaky's Highlight
 ½ wiener schnitzel with parsley potatoes and ½ beef
 goulash with small sausage,
 pickled cucumber & sliced dumplings
 "Czaaky's piatto forte" ½ Cotoletta alla Vienese con
 patate lesse al prezzemolo e
 ½ goulash di manzo con piccola salsiccia, cetrioli e
 canederli di pane a fette

Auf Wunsch panieren wir mit glutenfreiem Mehl und
 glutenfreien Bröseln

Dafür berechnen wir € 2,50 pro Portion

On request we cook with gluten-free flour and gluten-free
 breadcrumbs. We charge € 2,50

Su richiesta, impaniamo con farina senza glutine e
 pangrattato senza glutine.

Facciamo pagare € 2,50 per questo

Alt Wiener Backhuhn ausgelöst € 19,90
mit Erdäpfelsalat ohne Haut und Knochen
½ Huhn aus der Steiermark wird in mehrere Stücke
geteilt, paniert, goldbraun gebacken
und im Körbchen serviert.

Old Viennese deep fried chicken, ½ chicken from the
province of Styria is divided into several
pieces, breaded, golden brown deep fried with potato
salad. Served in a basket

Pollo fritto alla Viennese
½ pollo della provincia Stiarica è diviso in diversi pezzi,
impanata, fritti con insalata di patate, Serviti in un
cestino.

Gebackener Weihnachtskarpfen € 24,90
mit Mayonnaisesalat
Deep fried Christmas carp with mayonnaise salad
Carpa di Natale impanata, fritti con
insalata di maionese

Waldviertler Schnitzel € 20,90
Schweinsnaturschnitzel in Champignon-, Zwiebel-
Speckrahmsauce & Erdäpfelkroketten
Waldviertler Schnitzel
Grilled pork schnitzel in mushroom, onion and
bacon cream sauce with potato croquettes
Waldviertler Schnitzel
Cotoletta di maiale alla griglia in salsa di crema di funghi,
cipolla e pancetta con crocchette di patate

Czaaky's Herrengulyas € 20,90
Rindsgulyas mit Würstl, Gurkerl
und Serviettenknödel
Beef-goulash „Czaak Style“ with small sausage,
pickled cucumber and sliced dumplings
Goulash di manzo della casa con piccola salsiccia,
cetrioli e canederli di pane a fette

Haus schnitzel gebacken, € 19,90
gefüllt mit Schinken, Käse, Zwiebel und Champignons,
dazu Braterdäpfel
"Haus schnitzel" Breaded deep fried cutlet of pork
stuffed with ham, cheese, onions & mushrooms,
fried potatoes
Cotoletta di maiale impanata,
farcita con prosciutto, formaggio, cipolla, funghi,
servito con patate fritte

Bratwürstl mit Sauerkraut und € 17,90
Braterdäpfel
Grilled sausage with sauerkraut
and roasted potatoes
Salsicce con crauti e patate fritte

MEHLSPEISEN; DESSERTS; DOLCI

„Czaakys“ Dessertteller € 12,90
Knuspriges Apfelradl, Petit Four, Eismarillenknödel und
Beerenröster

„Czaakys“ dessert plate
Apple fritter, petit four, apricot ice cream dumpling and
stewed berries

„Czaakys“ piatto da dessert
Bigné di mele, petit four, palline di gelato alla vaniglia
con albicocca e frutti di bosco

Gourmet à la Czaak € 10,90
Espresso, Petit Four, Orangenbrand
Coffee Gourmet à la Czaak, Espresso, petit four,
orange-brandy
Coffee Gourmet à la Czaak, Espresso, petit four,
Grappa di arance

Warmes Schokotörtchen mit Beerenröster € 10,90
und Vanilleeis
Warm chokolade cake with stewed berries
and vanilla ice cream
Torta calda di cioccolato con frutti di bosco e gelato
alla vaniglia

„Mozart Palatschinken“ gefüllt mit € 9,90
Pistazien- und Nougatcreme
"Mozart pancake" filled with pistachio-
and nougat cream
"Fritella Mozart" farcita con crema di pistacchio
e torrone

Apfelstrudel mit Schlagobers € 7,90
Apple strudel with whipped cream
Strudel di mele con panna montana

Sachertorte mit Schlagobers € 6,90
Chocolate Cake "Sacher" with whipped cream
Torta al cioccolato "Sacher" con panna montana

Eismarillenknödel € 5,20
Vanilla ice cream dumpling filled with apricots wrapped
in hazelnuts
Pallina di gelato alla vaniglia con cuore di albicocca
avolto in noci

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE:

Gasteiner Mineralwasser mit oder ohne	0,33 l Fl.	€	3,50
Gasteiner Mineralwasser mit oder ohne	0,75 l Fl.	€	6,20
Sodawasser Glas	0,25 l	€	1,80
Sodawasser Karaffe	0,7 l	€	5,00
Schartner Orange oder Zitrone	0,25 l Fl.	€	3,50
Coca Cola, Coca Cola Zero, Almdudler	0,33 l Fl.	€	3,90
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water	0,2 l Fl.	€	3,90

SÄFTE:

Pago Marille, Johannisbeer, Orange	0,2 l Fl.	€	3,90
Pago Rhabarber	0,33 l Fl.	€	4,90
Pago Apfelsaft, naturtrüber Apfelsaft	0,3/0,5l	€	3,50/5,50

FRUCHTSÄFTE GESPRITZT:

Apfelsäfte gespritzt	0,3/0,5l	€	3,00/5,00
Pago Marille, Johannisbeer, Orange gespritzt	0,3/0,5l	€	4,80/5,70
Rhabarber gespritzt	0,5 l	€	6,50
Holunderblütensirup oder Himbeersirup gespritzt	0,3/0,5l	€	2,90/4,90
Schwasser (Jugendgetränk)	0,5 l	€	2,60

MEINL KAFFEE:

Kleiner Espresso	€	2,80
Großer Espresso	€	5,20
Melange oder Verlängerter	€	4,00
Capuccino mit Schlagobers	€	4,20
Café Latte	€	5,90

ZUM KAFFEE:

Bailey's Irish Cream	4 cl	€	5,50
AMARULA	4 cl	€	6,50
Grappa Lugano 5 anni botte di rovere, ciliegio	2 cl	€	5,90
Scaramellini, Destilleria dall'Esperienza, Italia			

HOCHPROZENTIGES:

Marille, Williambirne, Alter Apfel, Quitte, Himbeere,	2 cl	€	5,20
Brennerei Raser/Hainburg/NÖ			
Obstler, gekühlt serviert	2 cl	€	2,90
Avena, Fernet, Ramazotti	2 cl	€	3,50
Becherovka	2 cl	€	3,50
Vodka	2 cl	€	3,50
Wacholderbär (Österr. Gin)	2 cl	€	4,00
Kartoff	2 cl	€	4,00
Hazelnut Vodka (Österreich)			
GinTonic Klassisch	4 cl	€	12,90
Bombay, Tonic, Zitrone			
Cuba Libre	4 cl	€	12,90
Rum, Coca Cola, Zitrone			