

Das älteste
Beisl
am Naschmarkt

ZUR EISERNEN ZEIT

Seit 1916

SPEISEKARTE

FRÜHSTÜCK (BIS 11.00)



Kleines Wiener Frühstück		
<i>Melange und Croissant mit Butter und Marmelade.....</i>	<i>ACGMOP</i>	3.90
Großes Wiener Frühstück		
<i>1 Croissant und 1 Semmel mit Butter, Marmelade, Schinken und Käse, dazu Kaffee und 1/8 l frisch gepresster Orangensaft.....</i>	<i>ACGMOP</i>	7.10
Katerfrühstück		
<i>Kleines Gulasch und ein Pfiff Bier.....</i>	<i>ALMOP</i>	8.60
Nachtschwärmerfrühstück		
<i>Sacherwürstel mit Kren und Senf.....</i>	<i>AFMOP</i>	5.70
Eierspeis (3 Eier).....	<i>C</i>	4.90
Eierspeis (3 Eier) <i>mit Schinken oder Speck.....</i>	<i>CO</i>	5.90

Der Suppenkaspar

Der Kaspar, der war kerngesund, ein dicker Bub und kugelrund. Er hatte Backen rot und frisch; die Suppe aß er hübsch bei Tisch.

Doch einmal fing er an zu schrein: "Ich esse keine Suppe! Nein! Ich esse meine Suppe nicht! Nein, meine Suppe eß ich nicht!"

Am nächsten Tag - ja sieh nur her! - da war er schon viel magerer.

Am dritten Tag, o weh und ach, wie der Kaspar dünn und schwach!

Am vierten Tage endlich gar der Kaspar wie ein Fädchen war. Er wog vielleicht ein halbes Lot und war am fünften Tage tot.

AUS OMAS SUPPENKUCHL

Hausgemachte Rindsuppe		
<i>mit Leberknödel, Grießnockerln oder Frittaten.....</i>	<i>ACGLMOP</i>	3.40
Wiener Suppentopf		
<i>mit saftigem Rindfleisch, Nudeln, Gemüse & Frittaten.....</i>	<i>ACGLMOP</i>	5.20
Tagessuppe.....		5.20



Mit Liebe Kochen ist Nahrung für die Seele.

- Sprichwort

SCHMANKERLN & KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Hausbrot "Zur Eisernen Zeit"		
<i>getoastetes Schwarzbrot mit Eierspeis, Zwiebeln und Speck.....</i>	<i>ACGMOP</i>	5.60
Schmalzbrot mit Zwiebeln.....	<i>AOP</i>	3.20
Überbackenes Schinken-Käse Brot.....	<i>AGOP</i>	4.40
Überbackenes Schwarzbrot mit Camembert und Preiselbeeren.....	<i>AGOP</i>	4.90
Sacherwürstel		
<i>mit Senf & Kren</i>	<i>AFMOP</i>	6.20
Sacherwürstel		
<i>mit Saft.....</i>	<i>AFMOP</i>	6.90
Chilikäsekrainer		
<i>mit Zwiebelsenf.....</i>	<i>AFMOP</i>	6.60
Hauswurst „Zur Eisernen Zeit“	<i>AFMOP</i>	7.20

Das älteste
Beisl
am Naschmarkt

ZUR EISERNEN ZEIT

Seit 1916

SPEISEKARTE

GULASCH

Kleines Saftgulasch "Zur Eisernen Zeit"		
mit scharfem Pfefferoni	ALMOP	7.50
Großes Saftgulasch „Zur Eisernen Zeit“		
mit scharfem Pfefferoni	ALMOP	8.50
Fiakergulasch		
mit Spiegelei, Würstel, Gurkerl und Semmelknödel.....	ACFGLMOP	12.60
Bauerngulasch		
mit Gurkerl und Semmelknödel.....	ACFGLMOP	11.10

VOM GRILL

Grillteller		
vom Rind, Schwein und Huhn, mit Pommes frites & Salatgarnitur.....	CMOP	12.90
Burger "Zur Eisernen Zeit"		
mit gerösteten Champignons und Pommes frites.....	ACFGMNOP	9.60
Spareribs		
mit Knoblauchbaguette & 2 Grillsaucen.....	FGLMOP	12.90
Schweinskotelett		
mit Pommes frites, Salatgarnitur & Kräuterbutter.....	GLMOP	10.90



Es ist das
beste Gulasch
von Wien –
wenn nicht
von überall.

- Friedrich Maschner
Mein Naschmarkt



ALTWIENER HAUSMANNSKOST

Gulasch

Die Ursprünge des Gulaschs reichen bis ins Mittelalter zurück, wo es ungarische Hirten, damals noch ohne Paprika, am offenen Feuer zubereiteten. Das Gulasch von damals war noch eine einfache Suppe aus geröstetem Fleisch und Zwiebeln.

In Österreich wurde erstmals im Jahr 1827 ein Rezept über Ungarisches Kolaschfleisch im Kapitel Eingemachtes im Großen Wiener Kochbuch von Anna Dorn erwähnt.

Wiener Schnitzel vom Kalb		
mit Erdäpfel-Vogerlsalat.....	ACGMOP	16.60
Wiener Schnitzel vom Schwein		
mit Erdäpfel-Vogerlsalat.....	ACGMOP	9.90
Altwiener Zwiebelrostbraten		
mit Braterdäpfeln und Sauergurkerl.....	ALMOP	14.90
Blunzengröstl		
mit frischem Kren, dazu warmer Krautsalat.....	MOP	8.90
Schweinsbraten		
mit Sauerkraut und Semmelknödel.....	ACGLMOP	11.90
Bauernschmaus		
Schweinsbraten, Selcher, Würstel mit Sauerkraut & Knödel..	ACGLMOP	12.90
Pfefferpfandl		
Gegrillte Schweinsfilets in Pfeffersauce mit Braterdäpfeln.....	ACGLMOP	12.20
Kalbsrahmbeuschel		
mit einem flaumigen Semmelknödel.....	ACFGLMOP	10.20
Tiroler Gröstl		
mit Spiegelei und grünem Salat.....	CMOP	9.90

Das älteste
Weisl
am Naschmarkt

ZUR EISERNEN ZEIT

Seit 1916

SPEISEKARTE

AMOI OHNE FLEISCH

Gebackene Champignons mit Sauce Tartare.....	AGMOP	8.80
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grünem Salat.....	ACGMOP	8.50
Geröstete Knödel mit Ei auf Edelblattsalat.....	ACGMOP	7.90
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren.....	ACGMOP	11.30
Kaspressknödel auf Salatbett.....	ACGLMOP	8.50

SALATTELLER

Bunter Haussalat		
großer bunter Salat mit Hausdressing.....	FMO	8.90
Bauernsalat		
bunter Salat mit gebratenen Erdäpfeln & Speckstreifen.....	FMO	8.90
Steirischer Backhendlsalat		
gebackene Hühnerstreifen an Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl.....	FMO	8.90
Gegrillte Hühnerbruststreifen		
an buntem Edelblattsalat mit Knoblauch-Rahmdressing.....	GMO	8.90



KLEINE SALATE

Gemischter Salat.....	FMO	3.50
Kleiner Blattsalat.....	FMO	3.40
Krautsalat.....	FMO	3.40
Warmer Krautsalat mit Speck.....	FMO	3.80
Erdäpfelsalat.....	FMO	3.40
Erdäpfel-Vogerlsalat.....	FMO	3.80

BEILAGEN G´HÖRN A DAZUA

Knödel, Nockerl, Pommes frites, Petersilerdäpfel.....	ACGOP	2.60
Semmel oder Portion Brot.....	ACGOP	1.20
Salzstangerl oder Brezen.....	ACGOP	1.50
Senf, Mayonnaise, Ketchup.....	FMO	0.90
Preiselbeeren, Pfefferoni, Kernöl.....	MO	1.40

FÜR SÜßE UND ZARTE

Hausgemachter Apfelstrudel mit Zimtzucker und Schlag.....	ACGOP	4.90
Palatschinken mit Marillenmarmelade.....	ACGOP	4.50
Weinviertler Palatschinken mit Powidl und Mohnzucker.....	ACGMOP	5.50
Topfen-Nougatknödel auf Erdbeersauce und Schlagobers.....	AFGOP	6.40
Powidltascherl mit Butterbrösel.....	AGOP	6.20
Wiener Schmankerlvariation		
1 Palatschinke, 2 Powideltascherln & 1 Topfen-Nougat Knödel.....	ACGLOP	7.80

Knödel mit Ei

Die Knödel in ca. 1 cm große Würfelchen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Knödel bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten unter wenden anbraten.

Die Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen und über die Knödel schütten. Zugedeckt etwa 2 Minuten braten lassen, sodass die Eier stocken.



Apfelstrudel, Apfelstrudel,
essen alle Leute gern.
Große Leute, kleine Leute,
Damen und auch Herren.

- Kinderlied