

APERITIF

„CZAAKERINO“ Alkoholfrei € 6,20
Martini Vibrante (Alkoholfrei), Soda, Grapefruit

NEGRONI € 12,00
Campari, Martini Rosso, Gin

Hausgemachter Früchtewodka 4cl € 4,50

Rosé Secco Frizzante* 0,1 l € 4,90
fruchtig frisch aus Zweigelt Rosé

Aperol oder Campari Frizzante* ¼ l € 6,50

Aperol oder Campari Spritz* ¼ l € 5,90

Mirtillo Spritz ¼ l € 8,90
Freihof Mirtillo (Heidelbeer-, Limetten-, Ingwer-, WacholderLikör),
Soda, Bitter Lemon

HAUSLIMONADE:

Erdbeere, Minze, Limette 0,5 l € 5,90

In diesem auf Bier fixierten Land gibt es eine kleine,
aber beständige Minderheit, die die Wahrheit kennt:
[Weißer Spritzer](#) ist das beste alkoholische Getränk der Welt.

Daher haben wir hier eine kleine feine Auswahl
zusammengestellt:

Weißer Spritzer ¼ l € 3,70
1/8L Gr. Veltliner*, WG Schuckert, Erdberg/NÖ & 1/8L
Sodawasser

Gemischter Satz Spritzer ¼ l € 4,90
1/8L Gemischter Satz*, WH Leopold, Stammersd./Wien &
1/8L Sodawasser

Sauvignon Blanc Spritzer ¼ l € 5,20
1/8L Sauvignon Blanc*, WG Schilling, Strebersdorf/Wien &
1/8L Sodawasser

Muskateller Spritzer ¼ l € 5,80
1/8L Gelber Muskateller*, WG Stift, Röschitz/NÖ & 1/8L
Sodawasser

Rose Spritzer ¼ l € 5,50
1/8L Rose*, WG Kolkman/Fels/Wagram/NÖ & 1/8L
Sodawasser

Weißer Vase (Sommer Spritzer) ½ l € 5,50
1/8L Gr. Veltliner*, WG Schuckert, Erdberg/NÖ & 3/8L
Sodawasser

BIER VOM FASS:

Schladminger Märzen* € 4,00 0,3 l € 5,50 0,5 l
11,7° STW/5,1 Vol% Alk.

Staro Brno* € 4,00 0,3 l € 5,50 0,5 l
11,7° STW/5,2 Vol% Alk.

Schnitt* € 4,00 0,3 l € 5,50 0,5 l
halb hell/halb dunkel

Kaiser Doppelmalz dunkel* € 4,00 0,3 l € 5,50 0,5 l
13,3° STW/4,7 Vol% Alk.

Schwechater Zwickl naturtrüb* € 4,00 0,3 l € 5,50 0,5 l
12,4° STW/5,4 Vol% Alk.

Weihenstephaner Weizen* 0,5 l Fl. € 5,50

Gösser Zitronenradler* 0,5 l Fl. € 5,20

Gusswerk Glutenfreies Bier * 0,33 l Fl. € 5,90

Weihenstephaner Weizen Alkoholfrei* 0,5 l Fl. € 5,50

Gösser Alkoholfrei* 0,33 l Fl. € 3,90

APFEL CIDER STIBITZER 0,33 l Fl. € 4,50

*Enthält Sulfite




Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Gasthaus in der Postgasse begrüßen zu dürfen und erlauben uns einen kleinen Überblick über die Philosophie unseres Hauses und die Vielfalt der Produkte zu geben.

Teilen Sie mit uns die Liebe für ausgewählte Produkte, die Freude an erlesenen Weinen und lassen Sie sich bei uns verwöhnen.

Unser höchstes Ziel ist Ihr Wohlbefinden und Ihre Zufriedenheit, wir bereiten unsere Gerichte frisch zu und legen höchsten Wert auf die verwendeten Produkte.

Hochwertiges Qualitätsfleisch aus Österreich, fein-aromatisch, saftig und zart von ausgesuchten Betrieben garantiert unser **Fleischer L. Eder**, Herzgasse 7, 1100 Wien.

Unser Lieferant  liefert uns, soweit möglich, erntefrisches Obst und Gemüse von heimischen Bauern mit bester Qualität.

Unsere Erdäpfel und Zwiebel, die Basis für unseren herrlichen Erdäpfelsalat, kommen aus heimischer Landwirtschaft vom **Erdäpfelhof Hendl**, 2111 Rückersdorf/Korneuburg

Glutenfreies Mehl und glutenfreie Brösel bekommen wir von der **Bäckerei Grimm**, 1010 Wien.

In Kombination mit Essenzen des **Gewürzhauses Wiberg** aus Freilassing und der Firma **Nannerl** aus Anthering vereinen sich die hochwertigen Produkte zu einer Gaumenfreude auf dem Teller.

Seit über 90 Jahren ist die **Brau Union** aus Schwechat unser verlässlicher Partner in der Bierkompetenz.

Neben unserem Wiener Weinbauer, **WH Leopold** (Stammersdorf), berät uns die **Fa. Del Fabro** bei der Erstellung unserer Weinkarte.

Zum Abschluss gibt's noch einen Schnaps von der **Brennerei Raser** aus Hainburg/NÖ, und einen Kaffee von der **Kaffeerösterei Meinl**.
MEINL KAFFEE

OFFENE WEINE UND FLASCHEN:

WEISS: 1/8 l FL. 0,75

GrüVe Saurüssel* 2022 € 4,00 € 23,00
WG Schuckert/Poysdorf/Weinviertel/NÖ

GrüVe Dac* 2022 € 4,50 € 26,00
WG Wenzl/Ziersdorf/Weinviertel/NÖ

Welschriesling DAC* 2022 € 4,50 € 26,00
WG Pfeifer/Vulkanland/STMK

Gem. Satz DAC* 2021 € 4,50 € 26,00
WH Leopold/Stammersdorf/WIEN

Sauvignon Blanc
Tony's 3* 2020 € 4,90 € 28,50
WG Natural Crafts/Strebendorf/WIEN

Chardonnay DAC* 2022 € 5,50 € 32,00
WG Markowitsch/Göttlesbrunn/Camuntum/NÖ

Gelber Muskateller* 2022 € 5,50 € 32,00
WH Stift/Röschitz/Weinviertel/NÖ

Riesling* 2022 € 5,50 € 32,00
WH Stift/Röschitz/Weinviertel/NÖ

Traminer* 2021 € 5,00 € 29,00
WB Franz Schuckert/Poysdorf-Erdberg/Weinviertel/NÖ

ROT: 1/8 l FL. 0,75

Zweigelt 2019 € 5,00 € 29,00
Markus Leopold*
WH Leopold/Stammersdorf/WIEN

St. Laurent bio* 2019 € 5,20 € 30,00
WG Johanneshof Reinisch/ Tattendorf /NÖ

Cuvee Big John* 2020 € 6,50 € 38,00
WG Scheiblhofer/Andau/BGLD

Merlot reserve* 2021 € 5,80 € 34,00
WG L. Aumann/Tribuswinkel/Thermenregion/NÖ

ROSE: 1/8l FL. 0,75

Rosè vom Zweigelt* 2022 € 5,20 € 30,00
WG Kolkmann/Fels/Wagram/NÖ

SÜSS:

Beerenauslese* 2015 5 cl € 5,50
WG E. Triebaumer/Rust/BGLD

**Enthält Sulfite*

FLASCHENWEISE:

WEISS: 0,75l

Cuvee Asia* 2021 € 31,00
WG Mayer am Pfarrplatz/Döbling/Wien

Roter Muskateller*2021 € 36,00
WG Fuhrgassl Huber/Neustift/Wien

Weißburgunder
Vollmondwein* 2021 € 35,00
WG Christ/Jedlersdorf/Wien

Riesling Federspiel
1000 Eimerberg* 2021 € 44,00
WG Gritsch/Spitz/Wachau/NÖ

Grüner Veltliner Smaragd
Schön* 2019 € 49,00
WG Gritsch/Spitz/Wachau/NÖ

ROSE: 0,75l

Fräulein Rosé von Döbling* 2020 € 29,00
WG Mayer am Pfarrplatz/Döbling/WIEN

ROT: 0,75l

Cuvee Camuntum(ZW/ME/BF)* 2020 € 34,00
WG Markowitsch/Göttlesbrunn/Camuntum/NÖ

Blaufränkisch Aviator* 2021 € 34,00
WG Keringer/Mönchhof/BGLD

Pinot Noir Reserve* 2019 € 36,00
WG L. Aumann/Tribuswinkel/Thermenregion/NÖ

Cuvee Rebecca(CS/ME)* 2020 € 35,00
WG Fuhrgassl Huber/Neustift/Wien

Cuvee Legends(ME/CS)* 2019 € 45,00
WG Scheiblhofer/Andau/BGLD

Cuvee Tridendron(ME/BF/CS)* 2019 € 42,00
WG E. Triebaumer/Rust/BGLD

Primitivo IGT Salento* 2018 € 35,00
WG Bepin de Eto/Conegliano/Valdobbiadene

Cuvee Quattro* 2017 0,375 l Fl. € 30,00
WG Gager/ Deutschkreutz/BGLD

**Enthält Sulfite*

ZU JEDER FLASCHE WEIN ERHALTEN SIE
EINE KARAFFE (0,7 L) SODAWASSER GRATIS!

SUPPEN UND VORSPEISEN; SOUPS & STARTERS; ZUPPE & ANTIPASTI

Kräftige klare Rindsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl € 5,50
Clear beef soup with sliced pancakes or semolina dumplings
Brodo di manzo con strice di crespelle o gnocchetti di semola

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

Bratlcarpaccio mit Kernölmariade, Speckkrusteln & Kren € 10,90
Carpaccio of roasted pork marinated with pumpkin seed oil, roasted bacon & fresh horseradish
Carpaccio di arrosto di maiale marinato con olio di semi di zucca e panna, pancetta e rafano fresco

Chili Garnelen(5 Stk.) mit getoastetem Schwarzbrot € 12,90
Chili prawns(5 pieces) with toasted brown bread
Gamberoni al peperoncino(5 pezzi) con pane integrale tostato

Geflämmtter Ziegenkäse mit Vogerlsalat und Quittensenssauce € 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 € 12,90/16,90
Beef tartar with butter and toast
Filetto di manzo crudo tritato con burro e toast

SALATE; SALADS; INSALATE

Gemischter Salat, Mayonnaise-Salat, Blattsalat, Erdäpfelsalat, Erdäpfel-Vogerl-Salat € 5,50
Mixed salad, mayonnaise-salad, green salad, potato salad, potato-lamb's lettuce salad
Insalata mista, insalata di mayonese, insalata verde, insalata di patate, insalata di patate e valeriana

Alt Wiener Backhendlsalat € 11,90/14,90
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 impanato e fritto con insalata di patae e valeriana

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

Gebäck/Brot € 2,00
Breadroll per piece
Pane un pezzo

VEGETARISCH; VEGETARIAN; VEGETARIANO

Spinatknödel mit geriebenem Käse, brauner Butter und Blattsalat € 15,90
Spinach dumplings served with grated cheese, brown butter and green salad
Canederli di spinaci con formaggio grattugiato e insalata verde

Karamalisierte Krautfleckerl € 10,90/14,90
Pasta Viennese style with caramelized white cabbage and black pepper
Pasta Viennese con cavolo bianco caramellato e pepe nero

HAUPTSPEISEN; MAIN COURSES; SECONDI PATTI

Rib Eye Steak (350g) mit Kräuterbutter, Pommes frites und Ofengemüse <i>Rib Eye Steak (350g) with herb butter, French fries and oven vegetables</i> Bistecca di manzo (350 g) con burro alle erbe, patatine fritte e verdure al forno	€ 34,90
Original Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfel <i>Original Wiener Schnitzel, deep fried veal cutlet with parsley potatoes</i> Cotoletta di vitello alla Viennese con patate lesse al prezzemolo	€ 24,90
Czaaky's Highlight ½ Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfeln & ½ Herrengulyas mit Würstl, Gurkerl und Knödel <i>Czaaky's Highlight</i> <i>½ wiener schnitzel with parsley potatoes and ½ beef goulash with small sausage, pickled cucumber & sliced dumplings</i> "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	€ 24,90
Waldviertler Schnitzel Schweinsnatschnitzel in Champignon-, Zwiebel- Speckrahmsauce mit Erdäpfelkroketten <i>Waldviertler Schnitzel</i> <i>Grilled pork schnitzel in mushroom, onion and bacon cream sauce with potato croquettes</i> Waldviertler Schnitzel Cotoletta di maiale alla griglia in salsa di crema di funghi, cipolla e pancetta con crocchette di patate	€ 20,90
Czaaky's Herrengulyas Rindsgulyas mit Würstl, Gurkerl und Serviettenknödel <i>Beef-goulash „Czaak Style“ with small sausage, pickled cucumber and sliced dumplings</i> Goulash di manzo della casa con piccola salsiccia, cetrioli e canederli di pane a fette	€ 19,90
Haus schnitzel gebacken, gefüllt mit Schinken, Käse, Zwiebel und Champignons, dazu Braterdäpfel <i>"Haus schnitzel" Breaded deep fried cutlet of pork stuffed with ham, cheese, onions & mushrooms, fried potatoes</i> Cotoletta di maiale impanata, farcita con prosciutto, formaggio, cipolla, funghi, servito con patate fritte	€ 18,90
Schinkenfleckerl mit Blattsalat <i>Pasta Viennese style with ham and cream served with green salad</i> Pasta Viennese con panna e prosciutto cotto con insalata verde	€ 10,90/14,90

Immer Dienstag:

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kraut & Knödel

Every Tuesday: Braised pork

Braised pork fresh from the oven with cabbage & dumpling

IL MARTEDÌ È IL GIORNO DELL' ARROSTO DI MAIALE

Arrosto di maiale fresco al forno con insalata di cavolo e canederli di pane a fette

€ 17,90

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 € 18,90

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 Stiria è diviso in diversi pezzi, impanata, fritti con insalata di patate, Serviti in un cestino.

for 2 persons/ per 2 persone € 37,00

for 3 persons/ per 3 persone € 55,00

for 4 persons/ per 4 persone € 72,00

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

Knusprige Apfelradln mit Butterscotchsauce und Orangenmarmelade

€ 10,90

Apple fritters with butterscotch sauce and orange jam

Bigné di mele con salsa butterscotch e marmellata di arance

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 und Vanilleeis

€ 10,90

Warm chokolade cake with stewed berries and vanilla ice cream

Torta calda di cioccolato con frutti di bosco e gelato alla vaniglia

Böhmische Palatschinke mit Powidl, Sauerrahm und Mohnzucker

€ 8,90

Bohemian pancakes with plum jam, sour cream and poppy seed sugar

Frittella di Boemia con marmellata di prugne, panna acida e zucchero di semi di papavero

Eismarillenknödel

€ 5,20

Vanilla ice cream dumpling filled with apricots wrapped in hazelnuts

Pallina di gelato alla vaniglia con cuore di albicocca avvolto in noci

JEDEN FREITAG;

Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Isabellatraubengelee

€ 11,90

EVERY FRIDAY

“KAISERSCHMARRN” Browned omelette with homemade grapechelly

OGNI VENERDI

Omelette rosolate con prugne cotte

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
Avema, 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			