

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

HAUSLIMONADE MIT SCHUSS:

Erdbeere, Limette, 4 cl Wodka 0,5 l € 14,90

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/Carnuntum/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
WB Franz Schuckert/Poysdorf-Erdberg/Weinviertel/NÖ

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 € 3,90
1/8L Gr. Veltliner*, WG Schuckert, Erdberg/NÖ &
1/8L Sodawasser

Gemischter Satz Spritzer ¼ l € 5,30
1/8L Gemischter Satz*, WH Leopold, Stammersd./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 € 5,80
1/8L Rose*, WG Kolkmann/Fels/Wagram/NÖ &
1/8L Sodawasser

Weißer Vase (Sommerspritzer) ½ l € 5,80
1/8L Gr. Veltliner*, WG Schuckert, Erdberg/NÖ &
3/8L Sodawasser

ROT: 1/8 l FL. 0,75

Zweigelt 2021 € 5,50 € 32,00
Markus Leopold*
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 Scheiblhofer/Andau/BGLD

Merlot reserve* 2021 € 6,00 € 35,00
WG L. Aumann/Tribuswinkel/Thermenregion/NÖ

ROSE: 1/8l 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

CZAAKS KLASSIKER:

SUPPEN UND VORSPEISEN; SOUPS & STARTERS; ZUPPE & ANTIPASTI

Kräftige klare Rindsuppe mit Frittaten <i>Clear beef soup with sliced pancakes</i> Brodo di manzo con strice di crespelle	€ 5,50
Handgeschnittene Pommes frites mit Cocktailsauce <i>Handcut french fries with cocktailsauce</i> Patate fritte tagliate a mano con salsa rossa	€ 6,50
Meister Eders Käseteufel (Chilidebreziner mit Käse) mit Senf und Kren <i>Meister Eders Käseteufel (Chilidebreziner sausage with cheese) with mustard and horseradish</i> Meister Eders Käseteufel (Salsiccia chilidebreziner con formaggio) con senape e rafano	€ 8,90
Bratlcarpaccio mit Kernölmarinade, Speckkrusteln & Kren <i>Carpaccio of roasted pork marinated with pumpkin seed oil, roasted bacon & fresh horseradish</i> Carpaccio di arrosto di maiale marinato con olio di semi di zucca e panna, pancetta e rafano fresco	€ 10,90
Beef Tartar mit Butter und Toast <i>Beef tartar with butter and toast</i> Filetto di manzo crudo tritato con burro e toast	€ 12,90/ 16,90

SALATE; SALADS; INSALATE

Gemischter Salat, Blattsalat, Erdäpfelsalat; <i>Mixed salad, green salad, potato salad;</i> Insalata mista, insalata verde, insalata di patate	€ 5,50
Mayonnaise-Salat, Gurkensalat, Erdäpfel-Vogerl-Salat <i>Mayonnaise-salad, Cucumber salad, Potato-lamb's lettuce salad</i> Insalata di mayonese, Insalata di cetrioli, Insalata di patate e valeriana	€ 6,00
Alt Wiener Backhendlsalat; Gebackene Hühnerstücke auf Erdäpfel- Vogerlsalat <i>Old viennese chickensalad: Deep fried pieces of chicken, potato-lamb's lettuce salad</i> Insalata die pollo viennese: Pezzi di pollo impanato e fritto con insalata di patae e valeriana	€ 11,90/ 14,90
Portion Kernöl, <i>Pumpkin seed oil</i> , Porzione di olio di semi di zucca	€ 2,00
Laugenbrezel, Reschling, Salzstangerl	€ 2,40
Kaisersemmel	€ 2,00
Semmel Glutenfrei	€ 2,50

VEGETARISCH; VEGETARIAN; VEGETARIANO

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

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

€ 18,90

HAUPTSPEISEN; MAIN COURSES; SECONDI PATTI

Original Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfel € 24,90
Original Wiener Schnitzel, deep fried veal cutlet with parsley potatoes
Cotoletta di vitello alla Viennese con patate lesse al prezzemolo

Czaaky's Highlight € 24,90
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 Vienesese con patate lesse al prezzemolo e ½ goulash di manzo con piccola salsiccia, cetrioli e canederli di pane a fette

Waldviertler Schnitzel € 20,90
Schweinsnatschnitzel in Champignon-, Zwiebel- Speckrahmsauce mit 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 € 19,90
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

Hauschnitzel gebacken, gefüllt mit Schinken, Käse, Zwiebel und Champignons, dazu Braterdäpfel € 18,90
"Hauschnitzel" 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

Schinkenfleckerl mit Blattsalat € 10,90/ 14,90
Pasta Viennese style with ham and cream served with green salad
Pasta Viennese con panna e prosciutto cotto con insalata verde

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 Stiarica 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 Knuspriges Apfelradl, Petit Four, Eismarillenknödel und Beerenröster	€ 12,90
„Czaakys“ dessert plate <i>Apple fritter, petit four, apricot ice cream dumpling and stewed berries</i>	
„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
<i>Apple fritters with butterscotch sauce and orange jam</i> Bigné di mele con salsa butterscotch e marmellata di arance	
Gourmet à la Czaak Espresso, Petit Four, Orangenbrand	€ 10,90
<i>Coffee Gourmet à la Czaak/ Espresso, petit four, orange-brandy</i> Coffee Gourmet à la Czaak/ Espresso, petit four, Grappa di arance	
Warmes Schokotörtchen mit Beerenröster und Vanilleeis	€ 10,90
<i>Warm chokolade cake with stewed berries and vanilla ice cream</i> Torta calda di cioccolato con frutti di bosco e gelato alla vaniglia	
Böhmische Palatschinke mit Powidl, Sauerrahm und Mohnzucker	€ 8,90
<i>Bohemian pancakes with plum jam, sour cream and poppy seed sugar</i> Frittella di Boemia con marmellata di prugne, panna acida e zucchero di semi di papavero	
Eismarillenknödel	€ 5,20
<i>Vanilla ice cream dumpling filled with apricots wrapped in hazelnuts</i> Pallina di gelato alla vaniglia con cuore di albicocca avvolto in noci	

<u>MEINL KAFFEE:</u>		<u>HOCHPROZENTIGES:</u>	
Kleiner Espresso	€ 2,80	Marille, Williambirne, Alter Apfel, Quitte, Himbeere, 2 cl	€ 5,20
Großer Espresso	€ 5,20	Brennerei Raser/Hainburg/NÖ	
Melange oder Verlängerter	€ 4,00	Obstler, gekühlt serviert 2 cl	€ 2,90
Capuccino mit Schlagobers	€ 4,20	Avena, Femet, Ramazotti 2 cl	€ 3,50
Café Latte	€ 5,90	Becherovka 2 cl	€ 3,50
ZUM KAFFEE:		Vodka 2 cl	€ 3,50
Bailey's Irish Cream 4 cl	€ 5,50	Wacholderbär (Österr. Gin) 2 cl	€ 4,00
AMARULA 4 cl	€ 6,50	Kartoff 2 cl	€ 4,00
Grappa Lugano 5 anni botte di rovere, ciliegio 2 cl	€ 5,90	Hazelnut Vodka (Österreich)	
Scaramellini, Destilleria dall'Esperienza, Italia		GinTonic Klassisch 4 cl	€ 12,90
		Bombay, Tonic, Zitrone	
		Cuba Libre 4 cl	€ 12,90
		Rum, Coca Cola, Zitrone	

FLASCHENWEINE:

WEISS: 0,75l

Bio Gemischter Satz* 2023 € 31,00
WG Zahel/Mauer/Wien

Roter Muskateller*2023 € 28,00
WG Waberer/Mistelbach/NÖ

Weißburgunder* 2023 € 36,00
WG Wohlmuth/Kitzeck/SüdStmk

Riesling Federspiel
1000 Eimerberg* 2023 € 38,00
WG Domäne Wachau/Dürnstein/NÖ

Grüner Veltliner Smaragd
Terrassen* 2023 € 48,00
WG Domäne Wachau/Dürnstein/NÖ

ROSE: 0,75l

Fräulein Rosé von Döbling* 2023 € 32,00
WG Mayer am Pfarrplatz/Döbling/WIEN

ROT: 0,75l

Cuvee Camuntum(ZW/ME/BF)* 2022 € 34,00
WG Markowitsch/Göttlesbrunn/Camuntum/NÖ

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

Pinot Noir Classic* 2022 € 28,00
WG PMC Müenzenrieder/Apetlon/BGLD

Cuvee Classic(ZW/ST.L/ME/PNNR)* 2022 € 34,00
WG L. Aumann/Tribuswinkel/Thermenregion/NÖ

Cuvee Legends(ME/CS)* 2022 € 48,00
WG Scheiblhofer/Andau/BGLD

The Magic Red(ME/BF/CS)* 2022 € 38,00
WG Pfneisl/Deutschkreutz/BGLD

Primitivo Puglia* 2020 € 35,00
WG Bepin de Eto/Conegliano/Valdobbiadene

**Enthält Sulfite*

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

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

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

**Enthält Sulfite*