

LUDWIG VAN BEETHOVEN

17.12.1770 - 26.03.1827

war nicht nur ein hervorragender Komponist und Musiker
sondern auch ein Gourmet, der es verstand, Rezepte und
Speisekompositionen zusammenzustellen.

Nachweislich existieren von BEETHOVEN Einkaufslisten,
Rezepte und Menüzusammenstellungen, die wir
neben der Wiener Küche, ungarischen Schmankerln und
Saisonspezialitäten, für Sie wieder aufleben lassen.

So wie zu BEETHOVENS Schaffenszeiten verwenden auch wir
nur natürliche und frische Zutaten, frei von Geschmacksverstärkern,
für unsere Speisekompositionen. Unsere Gäste mit höchster
Qualität und absoluter Frische zu verwöhnen ist unser
„oberstes Gebot“

Lassen Sie sich in gemütlicher Restaurantatmosphäre und
von unserem gepflegtem Service verwöhnen!

BEETHOVENS Rezepte sind nachzulesen in
„Die gute Kocherrey“
Verlag Beethoven - Haus, Bonn

Freude, schöne Götterfunken
Tochter aus Elysium,
Wir betreten feuertrunken,
Himmliche, dein Heiligtum!
Deine Zauber binden wieder
Was die Mode streng geteilt,
Alle Menschen werden Brüder,
Wo dein sanfter Flügel weilt.

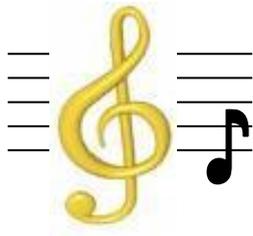
GENIE UND WAHNSINN
GENIE SEINE MUSIK
EIN WAHNSINN UNSERE SPEISEN

🎵 Cafe Restaurant

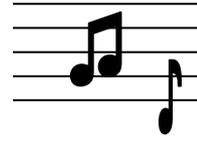


Beethoven

1120, Wien Hetzendorferstraße 75/a



Ungarische Spezialitäten



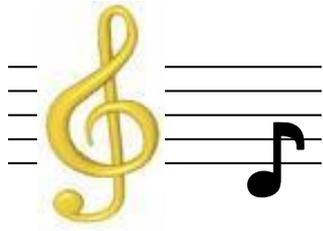
„Halászlé“ Ungarische – Fischsuppe 9,90 €
DOL

Hortobágyi palacsinta - Fleisch – Palatschinke mit Paprikarahmsauce 9,90 €
ACGLO

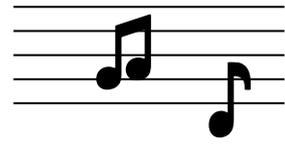
„Besztercei pulykatekercs“ – Putenroulade nach „Art Beszterce“ 16,90 €
mit Reis (Gefüllt mit Dörripflaumen, Käse, Schinken und mit Speck umwickelt, auf feinem Pflaumensaftspiegel)
AGLO

Schweinsmedaillons nach „Sindbad’s Art“ 17,90 €
mit Pilzsauce dazu Röstitaler
(Schweinslungenbraten in Speckmantel gehüllt, darauf gebackene Zwiebelringe)
ACGLO

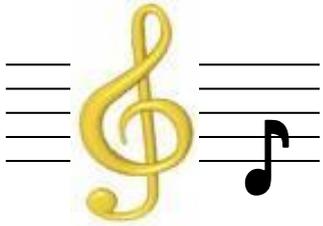
„Huszár-nyárs“ – Husaren Spieß 18,90 €
mit Steakkartoffeln (Schwein-, Rind-, Pute-, Speck-, Zwiebel-, Paprika- und Kräuterbutter)
GOLM



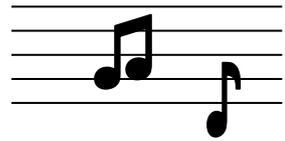
Suppen



Leberknödelsuppe	4,10 €
ACLO	
Frittatensuppe	4,10 €
ACGL	
Grießnockerlsuppe	4,10 €
ACL	
Nudelsuppe	4,10 €
ACL	
Beethovensuppe	7,90 €
(Rindfleisch, Wurzelgemüse, Nudeln)	
ACL	

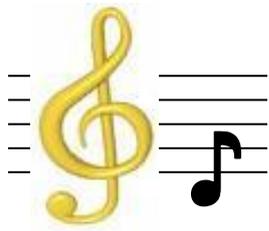


Vorspeisen

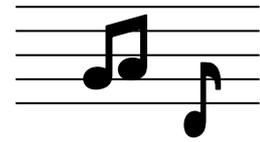


Beef – Tatar	14,90 €
mit Toastbrot (Klassisch fein vorgemischt, mit Zutaten zum ergänzen)	
ACGMOL	
Schafkäse im Speckmantel gegrillt auf Blattsalat	14,90 €
GO	

Unsere Speisen werden frisch zubereitet und wir verwenden nur natürliche Gewürze und Produkte!
Preise inkl. aller Abgaben und Steuern

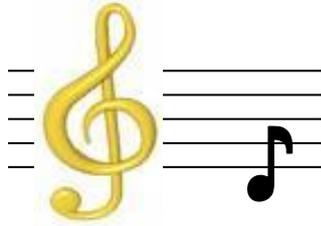


Vom Schwein

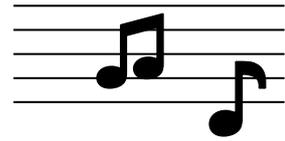


Geröstete Leber mit Salzkartoffeln (Schweinsleber) ALMO	9,90 €
Gebackene Leberschnitzel mit Kartoffel – Mayonnaise Salat (Schweinsleber) ACML	10,90 €
Hirn gebacken mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare CMAG	10,90 €
Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Kartoffel – Vogersalat ACM	10,90 €
Beethovens Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln (Schweins – Karree-Filet pikant gefüllt mit Speck, Zwiebel, Pfefferoni und Käse - so wie es der Meister liebte) A C G O	14,90 €
Kotelette gegrillt mit Steakkartoffeln und Kräuterbutter G O M L	12,90 €
Schweinsmedaillons Schweinslungenbraten in Pfeffersauce dazu Röstitaler L G A	17,90 €
Beethoven Grillplatte für 2 Personen (Schweine-, Hühner-, Pute, Speck und Leber mit Reis, Kartoffeln und Gemüse) G L O	29,90 €

Unsere Speisen werden frisch zubereitet und wir verwenden nur natürliche Gewürze und Produkte!
Preise inkl. aller Abgaben und Steuern

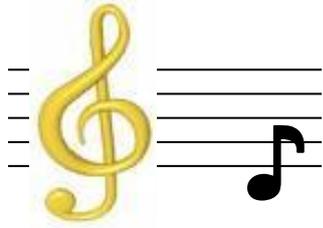


Vom Rind

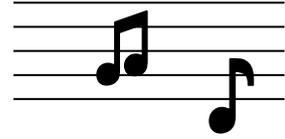


Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln (Zartes Rostbratenstück gebraten darauf frisch geröstete Zwiebellocken) A L M	16,90 €
Pfeffersteak mit Kroketten und Gemüse (Rindsfilet vom Weiderind) L G A	24,90 €
Filetsteak nach „Wiener Art“ mit englischem Gemüse und Bratkartoffeln (Rindsfilet vom Weiderind 200g, dazu Spiegelei und Kräuterbutter) L C	24,90 €
Kleines Gulasch mit Nockerl A C L O F	8,90 €
Großes Gulasch mit Nockerl A C L O F	10,90 €
Rostbraten gebacken Zartes Rostbratenstück mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter A C O G	16,90 €
Hüferlspitz gekocht mit Apfelkren und Röstkartoffeln ODER mit Cremespinat und Röstkartoffeln L O /A G F L O	14,90 €

Unsere Speisen werden frisch zubereitet und wir verwenden nur natürliche Gewürze und Produkte!
Preise inkl. aller Abgaben und Steuern



Von der Pute

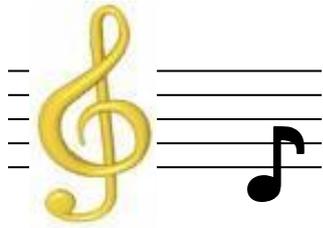


Puten Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln
(Putenfilet gefüllt mit Schinken und Käse)

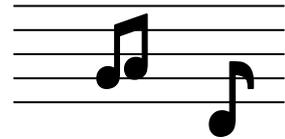
13,90 €

Pikantes Putenrahmagout mit Reis
(Putenfiletstücke, Zwiebel, Paprika, Speck)
L G AO

14,90 €



Von Huhn



Kinderschnitzel vom Huhn mit Pommes frites und Ketchup
A C

8,90 €

Hühnerschnitzel gebacken mit Pommes frites
A C

12,90 €

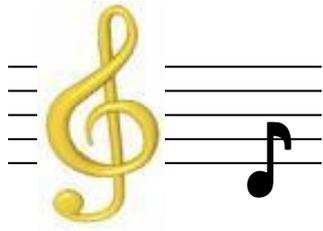
Hühnerfilet auf „Pariser Art“ mit Petersilienkartoffeln
A C G

13,90 €

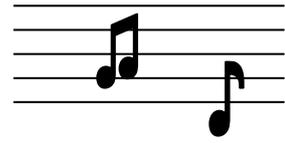
Hühner Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln
(Hühnerfilet gefüllt mit Schinken und Käse)
A C G

13,90 €

Unsere Speisen werden frisch zubereitet und wir verwenden nur natürliche Gewürze und Produkte!
Preise inkl. aller Abgaben und Steuern



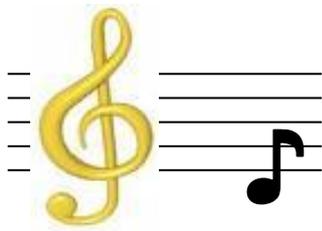
Fischgerichte



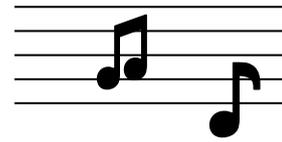
Zanderfilet serbisch auf Letscho mit Petersilienkartoffeln
und Kräuterbutter
O L G D A 17,90 €

Zanderfilet natur mit Petersilienkartoffeln
D G L 17,90 €

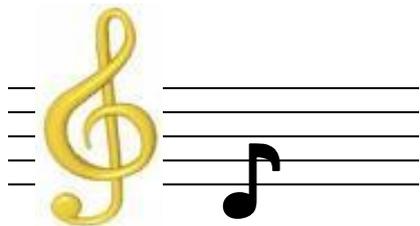
Karpfenfilet gebacken mit Kartoffel - Mayonnaisesalat
D A C M 17,90 €



Vegetarisch



Hausgemachte Käsenockerl mit grünem Salat (darüber geriebener Käse) A C G	9,90 €
Hausgemachte Eiernockerl mit grünem Salat A C	9,90 €
Vegetarischer Teller (Käse und Gemüse gebacken mit Sauce Tartare und Preiselbeeren) A C G O L	14,90 €
Gegrillter Gemüsemix mit Spiegelei und Steakkartoffeln C M L O	14,90 €

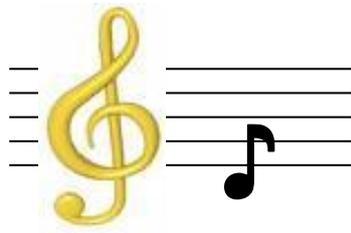


Salatteller



Putenstreifen natur auf Blattsalat mit Balsamico – Dressing O G	11,90 €
Steirischer Backhendlsalat auf Kartoffel-Vogelsalat mit Kernöl A C M	11,90 €
Rindfleischsalat vom Hüferlspitz in Marinade und Kürbiskernöl auf Blattsalat L O	14,90 €
Beilagen – Salat	4,10 €
Gurkensalat O	
Rote Rübensalat	
Krautsalat	
Kartoffel – Mayonnaise-Salat MC	
Ruccola	
Gemischter Salat OCM	
Tomatensalat O	
Kartoffelsalat M	
Blattsalat	
Vogersalat	

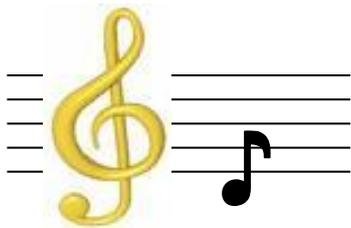
Unsere Speisen werden frisch zubereitet und wir verwenden nur natürliche Gewürze und Produkte!
Preise inkl. aller Abgaben und Steuern



Nachspeisen



Somlói – Nockerl A C G H	7,90 €
Torte Hausgemachte Cremeschnitte ACG	4,10 € 4,10 €
„Eszterházy“ Schnitte A C G H	4,10 €
Nougatknödel im Bröselmantel auf Vanille – Schoko – Spiegel dazu Vanilleeis und Schlagobers AGH	8,90 €
Topfennockerl im Bröselmantel auf Vanille – Erdbeere - Spiegel, garniert mit Schlagobers A G	8,90 €
Mohr im Hemd G A	6,90 €

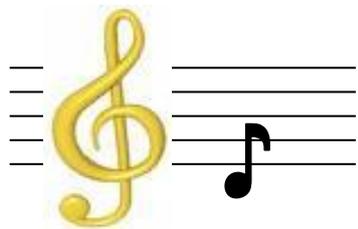


Palatschinken



Marmelade-Palatschinke A C G	2,90 €
Nougat-Palatschinke A C G	3,60 €
Eis-Palatschinke A C G	4,90 €
Mohn-Kirsch-Palatschinke ACGO	4,90 €

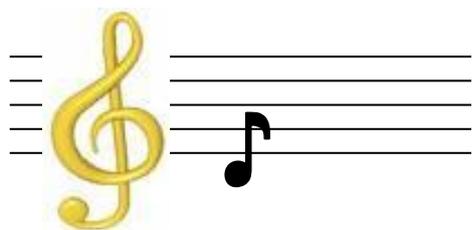
Unsere Speisen werden frisch zubereitet und wir verwenden nur natürliche Gewürze und Produkte!
Preise inkl. aller Abgaben und Steuern



Extra Beilagen



Steakkartoffeln G O	3,90 €
Bratkartoffeln	3,90 €
Petersilienkartoffeln G	3,90 €
Salzkartoffeln	3,90 €
Pommes Frites	3,90 €
Röstitaler G	3,90 €
Reis	3,90 €
Gemüse G	3,90 €



Extras



Kräuterbutter G O	0,80 €
Kren O	0,80 €
Mayonnaise CM	0,80 €
Senf M	0,80 €
Ketchup	0,80 €
Preiselbeeren	1,50 €
Schlagobers G	0,80 €
Butter G	0,80 €
Kernöl	1,50 €

Unsere Speisen werden frisch zubereitet und wir verwenden nur natürliche Gewürze und Produkte!
Preise inkl. aller Abgaben und Steuern

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

- A: Glutenhaltiges Getreide**
- B: Krebstiere**
- C: Ei**
- D: Fisch**
- E: Erdnuss**
- F: Soja**
- G: Milch**
- H: Schalenfrüchte**
- L: Sellerie**
- M: Senf**
- N: Sesam**
- O: Sulfite**
- P: Lupinen**
- R: Weichtiere**
- 1: enthält eine Phenylalaninquelle**

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

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-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.