

VORSPEISEN PROLOG

Rinder-Bresaola ^{G, H, M, O}  **18**
Eingelegter Spargel-Mix | **BIO-Bergkäse** | Rucola | geröstete
Walnüsse | Erdbeer-Vinaigrette

 **Gebackenes Freilandej** ^{A, C, G, N} **16**
Kräuter-Panko-Brösel | Melanzanicreme | bunter Salat |
Forellenkaviar

Wiener Brotsalat ^{A, G, M}  **17**
Wildkräutersalat | **BIO Wurzelbrot** | **BIO Bergkäse** | geschmorte
Cherry Tomaten | eingelegte Rote Zwiebel | Steirische Kürbiskernöl
Dressing | **BIO Gartenkresse**

SUPPEN VORWORT

 **Alt-Wiener Bio Suppentopf** ^{A, C, G, L}  **10**
BIO-Rinderconsommé | **BIO-Tafelspitzstücke** | Frittaten |
BIO-Wurzelgemüse

 **Spargelcremesuppe** ^{A, F, M, O}  **9**
Spargelspitzen | **BIO-Spinatknödel** | Traubenkernöl

KLASSIKER KULMINATION

 **Chef's Clubsandwich** ^{A, C, G, F, M}  **19**
Vollkornbrot | Crispy-Maishendl | Avocadocreme |
Wildkräutersalat | Fleischtomaten | Cheddar |
Puten-Bacon-Chips | milde Chili-Mayonnaise | Steak Fries

Haus Caesar Salat ^{A, C, D, G, N, M, O}  **16**
Knackiger Römersalat | Tomatentexturen | **BIO-Wurzelbrot-Croutons** |
Puten-Bacon-Chips | eingelegte Wachteleier vom Hof „Hagn“ |
Caesar-Dressing | Parmesan-Hobel

Zusätzlich mit Crispy-Maishendl ^{A, C, G}  **oder** **+ 6**
gegrilltem Maishendl (100 g)

„I am from Austria“ Burger ^{A, C, G, M, O}  **19**
Brioche-Bun | heimisches Rinderfaschiertes | Wildkräutersalat |
Fleischtomaten | **BIO-Bergkäse** | hausgemachte rote Zwiebel-
marmelade | Salzgurken | Chipotle-Sauce | Steak Fries

APERITIFS ERSTAUFLAGE

Ruby Steininger Verjus Spritz | 0%  **10,5**
Wermut Spritz  **10,5**
Sanddorn - Alpen Spritz  **10,5**
Wiener Blut - 100 % Wiener Aperitif  **14,5**
Austrian Espresso Martini  **14,5**
Negroni Sbagliato **14,5**

HAUSSPEZIALITÄT EXTRABLATT

 **Wiener Schnitzel vom Kalb**  **23**
In Butterschmalz gebacken, direkt aus der Pfanne.
Serviert mit Wiener Garnitur, **BIO-Preiselbeeren** und Zitrone.

Wählen Sie Ihr gewünschtes Kalbfleisch:

Aus der Kalbsoberschale ^{A, C, D, G} **23**
Aus dem Kalbsfrikandeau ^{A, C, D, G} **23**

Beilage nach Wahl **je 4**
• Erdäpfel-Vogerlsalat ^{L, M, O}
• Petersilienerdäpfel ^G
• Wildkräutersalat mit Balsamico-Dressing ^{M, O}
• Steak Fries

Extra Saucen **je 2**
Ketchup | Mayonnaise | Chipotle-Sauce | Chili-Mayonnaise

Unsere lokalen Partner

Fleisch/Fisch	Familie Wiesbauer - Reidling, Niederösterreich
Gemüse/Obst	Familie Unfried - Krems, Niederösterreich
Brot	Teufel
Ei	Bauernhof - Marschall
Kaffee/Schokolade	Julius Meinl - Wien
Spirits	Wien Gin, Hämmerle, Wiener Mokka, Freihof, Ignaz, Alfred, Burschik, Vreimuth, Wiener Dirndl, Gurktaler, Reisetbauer
Wein, Bier	100 % Österreichische Produzenten
Wasser	Römerquelle
Softdrinks	Almdudler, Pago Säfte, Makava, Frucade, MezzoMix

HAUPTSPEISEN HAUPTKAPITEL

 **BIO-Tafelspitz** ^{A, C, G, L, N, M, O}  **27**
BIO-Tafelspitz | **BIO-Kruspelspitz** | aromatische **BIO-Rösterdäpfel** |
BIO-Markknochen | **BIO-Wurzelgemüse** | **BIO-Wurzelbrot**

Inklusive klassischer Saucen: **BIO-Apfelkren** | Schnittlauchsauce |
BIO-Semmelkren

Gegrilltes Zanderfilet ^{A, D, G, F, O}  **23**
Buntes Kirschtomaten-Ragout | **BIO-Kartoffelpüree** | klassische
Beurre blanc | Selchspeckbrösel

 **Pinzgauer Kasnockerl** ^{A, C, G, M, O}  **18**
Nockerl | Käsemischung mit **BIO-Bergkäse** | Zwiebeltexturen |
kleiner Wildkräutersalat

 **Gefüllte Paprika** ^{A, F, H, L, O}  **21**
BIO-Quinoa | **BIO-Räuchertofu** | Pinienkerne | aromatisches
Tomatenragout | Safran-Mandel-Couscous | pflanzliches Joghurt

NACHSPEISEN EPILOG

 **Kaiserschmarrn nach Chefart** ^{A, C, G}  **10**
Mit **BIO-Apfelmus** und frischen Beeren

 **Crème Brûlée** ^{A, F, H}  **9**
Schokoladenerde | Erdbeersorbet

 **Ein Stück Kaffeehaus** ^{A, C, G, H}  **4,8**
Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Kuchenangebot.
Dazu eine passende Kaffeespezialität des Hauses Julius Meinl.

Allergene FUSSNOTE

A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel etc.)
B - Krebstiere (z.B. Garnelen, Hummer, Krabben) | **C** - Eier | **D** - Fische
E - Erdnüsse | **F** - Soja | **G** - Milch oder Laktose | **H** - Schalenfrüchte (Mandeln,
Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pistazien etc.) | **L** - Sellerie | **M** - Senf
N - Sesam | **O** - Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen über 10 mg/kg
oder 10 mg/l) | **P** - Lupinen | **R** - Weichtiere (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch)



WIEN WAR, IST UND BLEIBT EINE VERBINDENDE LITERATUR- UND KULTUR-METROPOLE. UND DARAUF SIND WIR STOLZ.

Wien ist ein Ort, an dem Literatur seit jeher lebendig ist und an jeder Ecke eine neue Geschichte erzählt und geschrieben wird. Diese literarische Tradition lebt in Kaffeehäusern, Museen, den historischen Orten der Stadt und ganz besonders in seinen Bewohnern.

Die Stadt hat viele berühmte Schriftsteller hervorgebracht, darunter Arthur Schnitzler, Franz Grillparzer, Franz Kafka, Hugo von Hofmannsthal, Peter Handke, Elfriede Jelinek, Stefan Zweig, Ingeborg Bachmann, H.C. Artmann, Rainer Maria Rilke, Ernst Jandl und **Friederike Mayröcker**.

Stellvertretend für all unsere Dichter und Denker der Vergangenheit und Gegenwart feiern wir hier das Leben und Werk von Friederike Mayröcker (1924 in Wien – 2021 ebenda), Kosenamen: Rike, welche jahrzehntelang in ihrer Schreibwohnung in der

**HEREINSPAZIERT IN UNSERE HERRLICHE
BELETAGE UND AGORA DES HAUSES!**

**MARGARETENS KURATierter &
BITTERSÜSSER WIENER PANIER SALON.**

Zentagasse unweit von hier bei uns im Fünften Bezirk gelebt und gewirkt hat. Sie veröffentlichte ab den 1950er Jahren bis zu ihrem Tod über 120 Bücher, Lyrik, Prosa, Kinderbücher, Bühnentexte und Hörspiele und zählt durch ihre Eigenwilligkeit, Bildgewalt und poetische Radikalität zu den wichtigsten Autorinnen ihrer Generation im deutschsprachigen Raum.

Ihre Arbeitsweise beschrieb Mayröcker so: „*Ich lebe in Bildern. Ich sehe alles in Bildern, meine ganze Vergangenheit, Erinnerungen sind Bilder. Ich mache die Bilder zu Sprache, indem ich ganz hineinsteige in das Bild. Ich steige so lange hinein, bis es Sprache wird.*“

Als Hommage und Erinnerung an Ihre Eigenwilligkeit, Neugier und Verbundenheit zu Wien sowie in tiefer Verbeugung vor Ihrem Tatendrang, Ihrer Weltoffenheit und ihrer poetischen Intensität, feiern wir die Dichterin und Denkerin hier stolz.

RIKE im Fünften.

APPETIZERS PROLOGUE

Beef Bresaola ^{G, H, M, O}  **18**
Pickled asparagus mix | **ORGANIC** mountain cheese |
Rocket salad | Roasted walnuts | Strawberry vinaigrette

 **Baked Free-Range Egg** ^{A, C, G, N} **16**
Herb-panko breadcrumbs | Aubergine cream | Mixed salad |
Trout roe

Viennese Bread Salad ^{A, G, M}  **17**
Wild herb salad | **ORGANIC** root bread | **ORGANIC** mountain cheese |
slow-braised cherry tomatoes | pickled red onions | Styrian pumpkin
seed oil dressing | **ORGANIC** garden cress | pickled chanterelle
mushrooms

SOUPS FOREWORD

 **Old-Viennese Organic Soup Pot** ^{A, C, G, L}  **10**
ORGANIC beef consommé | **ORGANIC** boiled beef pieces |
Pancake strips | **ORGANIC** root vegetables

 **Cream of Asparagus Soup** ^{A, F, M, O}  **9**
Asparagus tips | **ORGANIC** spinach dumpling | Grapeseed oil

CLASSICS CLIMAX

 **Chef's Club Sandwich** ^{A, C, G, F, M}  **19**
Whole wheat bread | Crispy corn-fed chicken | Avocado cream |
Wild herb salad | Beef tomatoes | Cheddar |
Turkey bacon chips | Mild chili mayonnaise | Steak fries

MAXX Caesar Salad ^{A, C, D, G, N, M, O}  **16**
Crisp Romaine lettuce | Tomato textures | **ORGANIC** root bread
croutons | Turkey bacon chips | Pickled quail eggs from the „Hagn“
farm | Caesar dressing | Shaved parmesan

Add crispy corn-fed chicken ^{A, C, G}  **or** **+ 6**
grilled corn-fed chicken (100g)

„I am from Austria“ Burger ^{A, C, G, M, O}  **19**
Brioche-Bun | Locally sourced minced beef | Wild herb salad |
Beef tomatoes | **ORGANIC** mountain cheese | Homemade red onion
marmalade | Pickled gherkins | Chipotle sauce | Steak fries

APERITIFS FIRST EDITION

Ruby Steininger Verjus Spritz | 0%  **10,5**
Wermut Spritz  **10,5**
Sanddorn - Alpen Spritz  **10,5**
Wiener Blut - 100 % Viennese Aperitif  **14,5**
Austrian Espresso Martini  **14,5**
Negroni Sbagliato **14,5**

HOUSE SPECIALITY EXTRA

 **Viennese Veal Schnitzel** 
Pan-fried to perfection in clarified butter. Served with
traditional Viennese garnish, **ORGANIC** cranberries, and lemon.

Choose your preferred cut of veal:

From the veal topside ^{A, C, D, G} **23**
From the veal frikandeau ^{A, C, D, G} **23**

Side dish of your choice **each 4**

- Viennese potato and lamb's lettuce salad ^{L, M, O}
- Parsley potatoes ^G
- Wild herb salad with balsamic dressing ^{M, O}
- Steak fries

Extra sauces **each 2**
Ketchup | Mayonnaise | Chipotle sauce | Chilli mayonnaise

Our local partners

Meat/Fish	The Wiesbauer family – Reidling, Lower Austria
Gemüse/Obst	The Unfried family – Krems, Lower Austria
Bread	Teufel
Eggs	Marschall Farm
Coffee/Chocolate	Julius Meinl - Vienna
Spirits	Wien Gin, Hämmerle, Wiener Mokka, Freihof, Ignaz, Alfred, Burschik, Vreimuth, Wiener Dirndl, Gurktaler, Reisetbauer
Wine, beer	100% Austrian producers
Water	Römerquelle
Soft drinks	Almdudler, Pago Säfte, Makava, Frucade, MezzoMix

MAIN COURSES MAIN CHAPTER

 **ORGANIC Boiled Beef (Tafelspitz)** ^{A, C, G, L, N, M, O}  **27**
ORGANIC boiled beef & crispy brisket | aromatic **ORGANIC** roasted
potatoes | **ORGANIC** marrow bone | **ORGANIC** root vegetables |
ORGANIC root bread

Includes classic traditional sauces: **ORGANIC** apple horseradish |
Chive sauce | **ORGANIC** bread horseradish

Grilled Fillet of Pikeperch ^{A, D, G, F, O}  **23**
Colorful cherry tomato ragout | **ORGANIC** mashed potatoes |
Classic beurre blanc | Smoked bacon breadcrumbs

 **Pinzgau Cheese Spaetzle** ^{A, C, G, M, O}  **18**
Traditional egg noodles | Cheese blend with **ORGANIC** mountain
cheese | Onion textures | Small wild herb salad

 **Stuffed Bell Pepper** ^{A, F, H, L, O}  **21**
ORGANIC quinoa | **ORGANIC** smoked tofu | Pine nuts | Aromatic
tomato ragout | Saffron-almond couscous | Plant-based yogurt

DESSERTS EPILOGUE

 **Chef-Style Kaiserschmarrn** ^{A, C, G}  **10**
Shredded pancake with **ORGANIC** apple sauce and fresh berries

 **Crème Brûlée** ^{A, F, H}  **9**
Chocolate soil | Strawberry sorbet

 **A Slice of Viennese Coffeehouse Cake** ^{A, C, G, H}  **4,8**
Please ask our service team about today's selection of cakes.
Enjoy it with a specialty coffee from the house of Julius Meinl

Allergens FOOTNOTE

A - Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, etc.)
B - Crustaceans (e.g. prawns, lobsters, crabs) | **C** - Eggs | **D** - Fish | **E** - Peanuts |
F - Soya | **G** - Milk or lactose | **H** - Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts,
cashew nuts, pistachios, etc.) | **L** - Celery | **M** - Mustard | **N** - Sesame |
O - Sulphur dioxide and sulphites (in concentrations exceeding 10 mg/kg
or 10 mg/l) | **P** - Lupins | **R** - Molluscs (e.g. snails, mussels, squid)



WELCOME TO OUR MAGNIFICENT
BEL ÉTAGE AND THE HOUSE'S AGORA!

MARGARETEN'S CURATED &
BITTERSWEET VIENNESE SALON.

VIENNA WAS, IS, AND WILL REMAIN A CONNECTING METROPOLIS
OF LITERATURE AND CULTURE. AND WE ARE PROUD OF THAT.

Vienna is a place where literature has always been alive, and where a new story is told and written around every corner. This literary tradition lives on in the coffee houses, museums, historic places of the city, and especially in its people.

The city has produced many famous writers, including Arthur Schnitzler, Franz Grillparzer, Franz Kafka, Hugo von Hofmannsthal, Peter Handke, Elfriede Jelinek, Stefan Zweig, Ingeborg Bachmann, H. C. Artmann, Rainer Maria Rilke, Ernst Jandl, and **Friederike Mayröcker**.

Representing all our poets and thinkers of the past and present, we celebrate here the life and work of Friederike Mayröcker (1924 in Vienna – 2021 in Vienna), affectionately known as "Rike," who lived and worked for decades in her writing apartment on Zentagasse, not far from here, in Vienna's Fifth District.

From the 1950s until her death, she published more than 120 books, including poetry, prose, children's books, theatre texts, and radio plays. Through her originality, powerful imagery, and poetic radicalism, she is considered one of the most important authors of her generation in the German-speaking world.

Mayröcker described her way of working as follows: *„I live in images. I see everything in images, my entire past, memories are images. I turn the images into language by stepping right inside the image. I keep stepping inside until it becomes language.“*

As a tribute to and in remembrance of her originality, curiosity, and connection to Vienna, and in profound admiration for her drive, her openness to the world, and her poetic intensity, we proudly celebrate here the poet and thinker Friederike Mayröcker.

RIKE in the Fifth.