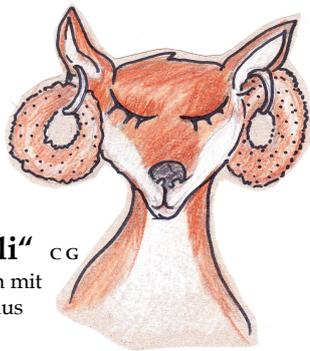


DESSERT

„Öpfelchuechli“ CG

Gebackene Apfelradln mit Zimtzucker & Apfelmus



6,50

Mousse au Chocolat CG

Schokoladenmousse mit Obers



6,50



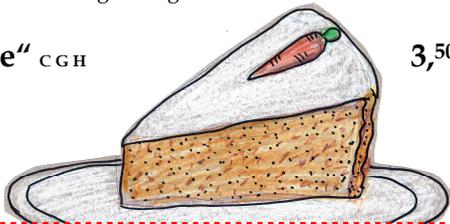
Eiger, Mönch & Jungfrau CG

Meringue mit Vanille Eis und geschlagenem Obers

5,50

„Rüebliuurte“ CGH

Karottenkuchen



3,50

Für weitere frische Tagesangebote fragen Sie uns oder schauen Sie selber in der Vitrine



Maria Katharina Strozzi wurde als Tochter des Reichsgrafen Franz Christoph von Khevenhüller geboren. Maria Katharina, Hofdame der Kaiserin, heiratete 1654 den Grafen Peter Strozzi, der von einer Florentiner Patrizierfamilie abstammte.

Ihr Mann wurde 1660 als kaiserlicher Gesandter nach Brandenburg berufen und fiel als Oberst eines Infanterieregiments am 7. Juni 1664 bei Csakathurn im Kampf gegen die Türken.

1702 kaufte sie das dürre Lerchenfeld und errichtete hier ein kleines Sommerpalais (**Palais Strozzi**). 1704 wurde ihr Besitz von Kaiser Leopold I. zum freien Rittergut erklärt, wodurch die rechtliche Grundlage für die Bildung einer selbständigen Vorstadt gelegt wurde. Im Jahr 1746 wurde das Gebiet von der Stadt Wien gekauft und zu einer eigenen Vorstadt erklärt, die zu Ehren der Gräfin den Namen Strozzigrund erhielt. Im Jahr 1862 wurde die **Strozzigasse**, in Wien Josefstadt (8. Bezirk), nach ihr benannt.

ESSEN



KLASSIKER

Kalbsbratwurst mit Rösti AGOMH

mit Zwiebelsauce

12,50

Laibchen mit Kartoffelstock ACGM

Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpuree

11,50

Capuns ACGLO

Traditionelles Gericht aus dem Kanton Graubünden Mit Fleisch und Käse gefüllte Mangoldblätter

15,50

Bernerrösti CHM

mit Speck und Spiegelei

8,90

„Blutti“ Rösti

ohne ohne, nur Rösti

6,50

„Gmüesrösti“

Rösti mit Rüebli und Chrütli

7,90

Riz Casimir GH

Reis mit Pouletfleisch an einer Currysauce. Auch wenn es exotisch klingt, ist dieses Gericht tatsächlich schweizerischen Ursprungs.

12,50



Luzerner „Chügelipastetli“ ACGHO

Blätterteigpasteten gefüllt mit Kalbsbrätkügelchen

14,50

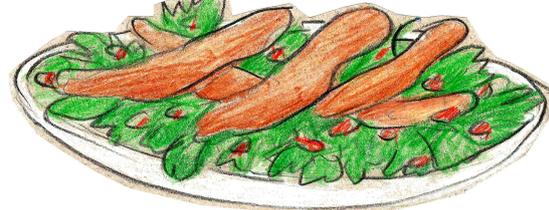
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes AG

Originales Zürcher Kalbsgeschnetzeltes aus Rindfleisch, mit Rösti

16,50

Backendl auf Blattsalat mit Kernöl AC

12,50



„Ghackets mit Hörnli“ ACP

Schweizer Hausmannskost mit Pasta, Faschiertem und Apfelmus als Beilage

8,50

„Schinkenfläckli“ mit Salat AGLP

8,50

„Fotzelschnitte“ & Apfelmus ACG

unsere liebste Mehlspeise

6,90

Pommes frites mit Ketchup EP

4,50

FONDUE & RACLETTE



Chäsfondue Moitié Moitié G O pro Person **19,50**
Das aus der Französischen Schweiz,
halb Gruyère- und halb Vacherin Käse

Chäsfondue Jumi BIO G O pro Person **18,50**
Jumi Hausmischung von BIO Rohmilchkäse



Birnen Fondue G O pro Person **20,50**
Käsefondue mit getrockneten Birnen

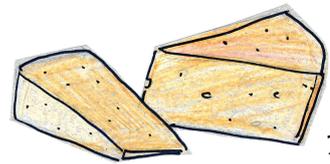
Walliser Fondue G O pro Person **18,50**
Käsefondue mit Tomaten

Steinpilz Fondue G O pro Person **21,00**
Käsefondue mit getrockneten Steinpilzen



Raclette G M pro Person **16,50**
mit Schweizer Käse von Jumi, „Kartöffelchen“, Cornichons,
„Perlzwiebelchen“ und „Maiskölbchen“

VORSPEISEN



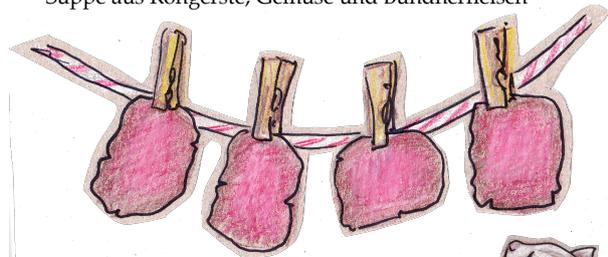
Käseplatte G A **11,50**
Schweizer Käse von Jumi mit Butter & Brot

**Beef Tatar mit
Butter & Gebäck** 100 g **12,50**
ACG 160 g **16,90**

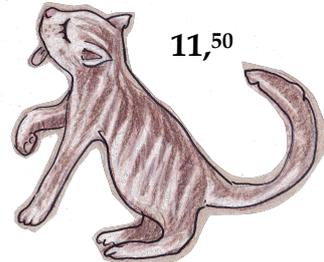


„Znüniplatte“ Jausenplatte A G L M **14,50**
Schweizer Käse, Mostbröckli (getrocknetes Rindfleisch),
Landjäger, garniert mit Butter und Brot

Bündner Gerstensuppe A L O **5,00**
Suppe aus Rohgerste, Gemüse und Bündnerfleisch



„Mostbröckliplatte“ A G L M **11,50**
Gepökelt, geräuchertes und an der Luft
getrocknetes Rindfleisch mit Butter & Brot

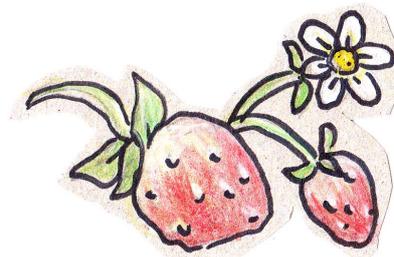


SALATE

Grüner Salat M **3,50**
mit Hausdressing

Nüsslisalat mit Speck und Ei A C G M O **7,50**
Vogelersalat mit Ei, knusprigem Speck, Croutons, Hausdressing
und Gebäck

Schweizer Wurstsalat - der Echte A H M O **7,90**
Mit Cervelat (ähnlich Knackwurst), Jungzwiebel, Hausdressing
und Gebäck
mit Käse garniert G **2,00**



SALZIGE WÄHEN

Wähe & grüner Salat A C G M **6,90**
Salziger Blechkuchen mit Salat