

...der Herbst- Oktober/November 2018 im Vitus
Schwerpunkt:
Österreichische Klassiker-bodenständig-regional
...mit internationalen „Spitzfindigkeiten“ ☺

Suppen&Salat

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten	6,50 €
Kürbisrahmsuppe mit Apfel & Kernöl	7,00 €

Wildkräutersalat mariniert mit Hausdressing
wahlweise mit :

-Ziegenkäse im Speckmantel gebraten	11,50 €
-gebratenen Erdäpfeln und Speck	9,50 €

darf es zusätzlich ein "Stamperl" steirisches Kürbiskernöl am Salat sein?
(2 cl ----1 Euro extra ☺)

Tipp „EINS“: fleischlos....
Herz!!!haftes Kürbisrahmgulasch , Erdäpfel&Sauerrahmklecks
plus Kernöl ☺

11,80 €

Alles Gröstl oder was?

Das Gröstl ist ein traditionelles österreichisches Pfannengericht, das normalerweise aus gekochten Kartoffeln und in Stücke geschnittenem Rind- oder Schweinefleisch besteht, die gemeinsam mit gehackter Zwiebel in Butterschmalz in einer Pfanne angeröstet werden. Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel und Petersilie.

Wir im Vitus kochen 3 verschiedene Arten von Gröstl:

Knödelgröstl (vegetarisch): aus hausgemachten Semmelknödeln mit Ei, serviert mit Blattsalat/Hausdressing **10,50 €**

Blunzengröstl: mit feiner Blutwurst – Erdäpfel, Sauerkraut **11,50 €**

Original Tiroler Gröstl: Tafelspitz-Erdäpfel-Spiegelei-Blattsalat **14,50 €**

Original Österreichisch gekocht...

.Fisch & Co

„**Saibling** aus der Heide“ – im Ganzen im Ofen gebraten, Petersilkartoffeln, serviert mit Blattsalat **23,00 €**

„**Wienerschnitzel** vom Kalb“
goldbraun gebacken in Butterschmalz, Petersilkartoffeln, Preiselbeeren **22,50 €**

„**Zwiebelrostbraten** aus der Beiried“ –traditionell „Alt Wienerisch“ mit Röstzwiebeln – sämiges Natursafterl (mit Obers)- Bratkartoffeln, Salzgurke **22,50 €**

„**Gekochter Tafelspitz**“ -wie in Ottakring (*Ottakring ist der 16. Wiener Gemeindebezirk wo die Tafelspitztradition besonders hochgehalten wird*) mit Röstkartoffeln, serviert mit kalter Schnittlauchsauce, Apfelkren, Rindermarkknochen und getoastetem Schwarzbrot **22,00 €**

<p>Tipp „ZWEI“: <i>mexikanische Ideen von Nils:</i> Burrito/Rindfleisch/Bohnen/Avocado/Zwiebeln/Paprika, serviert mit Schoko-Chilli-Dip und Rucola... einfach saugut ☺ 11,00 €</p>

Vegetarisch: ganz ohne Fleisch...

Hausgemachte **Kürbisgnocchis** mit brauner Butter, geräucherter Kuhmilchkäse, gehobelter Parmesan auf Rauke **12,00 €**

Flammkuchen mit Sauerrahm, Babymozzarella und Kirschparadeiser*, Rucola **7,80 €**

Siasses...hausgemacht.

New York Cheesecake nach unserer Art:
mit Butterkeksen, weisser Schokolade und einem Schuss Amaretto **5,50 €**

Original Kaiserschmarrn mit hausgemachten Zwetschkenroester*
(wir -schlagen- „Schnee“ und flambieren mit original 80%igen Stroh Rum aus Österreich-dazu benötigen wir eine 25 minütige Zubereitungszeit) **12,50 €**

Let's cheeeeeeeese...alles Käse oder was???

Gemischter Käseteller (ca.150gm)

aus Kuhmilchkäsen (nach Angebotsvorrat: Cheddar -20 Monate, Ortolan, Morbier, Brugge Alt -10 Monate, Comte -9 Monate, Petit Sapin) **12,00 €**
serviert mit Baguette und Butter

Prost & Mahlzeit
Das Vitus „**koch&service**“ Team
im Oktober/November 2018

Falls sie etwas nicht verstanden haben, schauen sie auf die nächste Seite 😊

***Übersetzung österreichisch - deutsch ☺**

Frittaten=	dünne Pfannkuchenstreifen
Erdäpfel=	Kartoffeln
Grantn=	Preiselbeeren
Kren=	Meerrettich
Obers=	Sahne
Zwetschke=	Pflaume
Österreichische Rösterdäpfel=	deutsche Bratkartoffeln
Paradeiser=	Tomaten