

# Burger

/ Double Cheeseburger	9,90
/ Tijuana Picante	10,90
/ Le Burger	13,90
/ Vito, die Wildsau	15,90
/ Der wilde Kerl	14,90
/ Veggie-Burger	9,90
/ Tierlos Burger <sup>vegan</sup>	9,90

Küche von 11:30 bis 22:30

Die genaue Beschreibung der Burger finden  
Sie weiter hinten in der Karte

# Mittagsangebot

Montag bis Freitag 11:30 - 14:00 Uhr

Alle Burger gibt es mittags  
um 1,00 Euro günstiger!

(130g Weiderindfleisch statt 150g)

der Espresso danach um nur 1,00

Die genaue Beschreibung der Burger finden  
Sie weiter hinten in der Karte

# Burgerinformation

- / Unser Weiderindfleisch kommt vom Fleischhauer Leopold Hödl - der letzten Wiener Metzgerei, die noch selbst schlachtet.
- / Das Burgerfleisch wird von uns jeden Tag in der Weinschenke frisch faschiert.
- / Das Burgerbrot wird nach unserer Rezeptur täglich frisch gebacken.
- / Der Seitan und alle Saucen sind hausgemacht.
- / Unsere Erdäpfel stammen aus dem Weinviertel.
- / Das Wildschwein grunzte in den Wäldern des Waldviertels.

# Unsere Saucen

- / Sauce Dijonaise
- / Hausketchup
- / Beirut Ketchup pikant & würzig
- / Thaicurry Erdnuss scharf
- / Safran Mayonnaise
- / BBQ Sauce
- / Limetten Aioli
- / Blue Cheese
- / Sour Cream
- / Mole (Schoko-Chili) scharf
- / Honig-Senf
- / Trüffel-Mayonnaise

Preis pro Sauce

1,90

## Burger Extras

+ Extra Sauce	1,90
+ Extra Käse	1,00
+ Gerösteter Bacon	1,50
+ Bio Spiegelei	1,50
+ Portion Jalapeños	1,00
+ 150 Gramm Weiderindfleisch	4,00
+ 150 Gramm Wildschweinfleisch	6,00
+ Portion Burgerbrot	1,00

## Chips aus dem WV

Portion incl. 1 Sauce nach Wahl 4,00

wahlweise dazu: frisches Rosmarin-Meersalz 0,30

## Blattsalat

Italienischer Baby Mix mit Wurzelgemüse,  
Roten Zwiebeln und

Basilikum-Sesamöl-Vinaigrette 4,50

## Süßes aus der Vitrine

Crème Brûlée<sup>A,G,G</sup> 3,90

Flüssiger warmer Schokokuchen<sup>A,G,G</sup> 3,90

# Double-Cheeseburger

150 Gramm hausfaschiertes Weiderindfleisch

- + Sauce Dijonaise
- + geräucherter Käse
- + Irish Cheddar
- + Rispentomaten
- + knackige Gurken
- + rote Zwiebeln

in unserem klassischen, gerösteten Burgerbrot

Burger	9,90
Burger + Blattsalat	11,90
Burger + Chips + Sauce nach Wahl	11,90

## Unsere Saucen:

Sauce Dijonaise <sup>C,M</sup>	Limetten Aioli <sup>C</sup>
Hausketchup <sup>vegan</sup>	Blue Cheese <sup>C,G</sup>
Beirut Ketchup <sup>vegan &amp; würzig</sup>	Sour Cream <sup>G</sup>
Thaicurry Erdnuss <sup>E,vegan</sup>	Mole (Schoko-Chili) <sup>G</sup>
Safran Mayonnaise <sup>C</sup>	Honig-Senf <sup>C, M</sup>
BBQ Sauce <sup>vegan</sup>	Trüffel-Mayonnaise <sup>C</sup>

Burger enthält Allergene: A, C, D, F, G, M Salat: N, M

A Gluten / B Krebstiere / C Eier / D Fisch / E Erdnuss / F Soja / G Milch oder Laktose  
H Schalenfrüchte / L Sellerie / M Senf / N Sesam / O Sulfite / P Lupinen / R Weichtiere

# Tijuana picante

150 Gramm hausfaschiertes Weiderindfleisch

+ Irish Cheddar

+ Mole (scharfe Schokosauce mit Chipotle-Chilis)

+ Tomaten-Salsa mit Jalapeños und Koriander

+ rote Zwiebeln

in unserem rustikalen Polenta-Burgerbrot

Burger	10,90
Burger + Blattsalat	12,90
Burger + Chips + Sauce nach Wahl	12,90

## Unsere Saucen:

Sauce Dijonaise <sup>C,M</sup>

Hausketchup <sup>vegan</sup>

Beirut Ketchup <sup>vegan & würzig</sup>

Thaicurry Erdnuss <sup>E,vegan</sup>

Safran Mayonnaise <sup>C</sup>

BBQ Sauce <sup>vegan</sup>

Limetten Aioli <sup>C</sup>

Blue Cheese <sup>C,G</sup>

Sour Cream <sup>G</sup>

Mole (Schoko-Chili) <sup>G</sup>

Honig-Senf <sup>C, M</sup>

Trüffel-Mayonnaise <sup>C</sup>

Burger enthält Allergene: A, D, F, G, M

Salat: N, M

A Gluten / B Krebstiere / C Eier / D Fisch / E Erdnuss / F Soja / G Milch oder Laktose  
H Schalenfrüchte / L Sellerie / M Senf / N Sesam / O Sulfite / P Lupinen / R Weichtiere

# Le Burger

150 Gramm hausfaschiertes Weiderindfleisch

- + Camembert de Normandie
- + Rote Rüben
- + Honig-Senf-Sauce
- + Rispentomaten
- + frisch gehobelter Kren
- + knuspriger Speck
- + rote Zwiebeln

in unserem klassischen, gerösteten Burgerbrot

Burger	13,90
Burger + Blattsalat	15,90
Burger + Chips + Sauce nach Wahl	15,90

## Unsere Saucen:

Sauce Dijonaise <sup>C,M</sup>	Limetten Aioli <sup>C</sup>
Hausketchup <sup>vegan</sup>	Blue Cheese <sup>C,G</sup>
Beirut Ketchup <sup>vegan &amp; würzig</sup>	Sour Cream <sup>G</sup>
Thaicurry Erdnuss <sup>E,vegan</sup>	Mole (Schoko-Chili) <sup>G</sup>
Safran Mayonnaise <sup>C</sup>	Honig-Senf <sup>C, M</sup>
BBQ Sauce <sup>vegan</sup>	Trüffel-Mayonnaise <sup>C</sup>

Burger enthält Allergene: A, C, D, F, G, M      Salat: N, M

A Gluten / B Krebstiere / C Eier / D Fisch / E Erdnuss / F Soja / G Milch oder Laktose  
H Schalenfrüchte / L Sellerie / M Senf / N Sesam / O Sulfite / P Lupinen / R Weichtiere

# Vito, die Wildsau

150 Gramm Waldviertler Wildsau mit  
frischen Kräutern hausfaschiert

- + Irish Cheddar
- + Sherry-Pfeffer-Sauce
- + mariniertes Rotkraut
- + karamellisierte, getrocknete Zwetschken

in unserem klassischen, gerösteten Burgerbrot

Burger	15,90
Burger + Blattsalat	17,90
Burger + Chips + Sauce nach Wahl	17,90

## Unsere Saucen:

Sauce Dijonaise <sup>C,M</sup>	Limetten Aioli <sup>C</sup>
Hausketchup <sup>vegan</sup>	Blue Cheese <sup>C,G</sup>
Beirut Ketchup <sup>vegan &amp; würzig</sup>	Sour Cream <sup>G</sup>
Thaicurry Erdnuss <sup>E,vegan</sup>	Mole (Schoko-Chili) <sup>G</sup>
Safran Mayonnaise <sup>C</sup>	Honig-Senf <sup>C, M</sup>
BBQ Sauce <sup>vegan</sup>	Trüffel-Mayonnaise <sup>C</sup>

Burger enthält Allergene: A, C, D, F, G, M      Salat: N, M

A Gluten / B Krebstiere / C Eier / D Fisch / E Erdnuss / F Soja / G Milch oder Laktose  
H Schalenfrüchte / L Sellerie / M Senf / N Sesam / O Sulfite / P Lupinen / R Weichtiere

# Der wilde Kerl

150 Gramm hausfaschiertes Weiderindfleisch

- + geräucherter Käse & Irish Cheddar
- + Räucher-Chili-BBQ-Sauce
- + knuspriger Speck
- + Bio-Spiegelei
- + Jalapeños
- + Rispentomaten & knackige Gurken
- + rote Zwiebeln

in unserem klassischen, gerösteten Burgerbrot

Burger	14,90
Burger + Blattsalat	16,90
Burger + Chips + Sauce nach Wahl	16,90

## Unsere Saucen:

Sauce Dijonaise <sup>C,M</sup>	Limetten Aioli <sup>C</sup>
Hausketchup <sup>vegan</sup>	Blue Cheese <sup>C,G</sup>
Beirut Ketchup <sup>vegan &amp; würzig</sup>	Sour Cream <sup>G</sup>
Thaicurry Erdnuss <sup>E,vegan</sup>	Mole (Schoko-Chili) <sup>G</sup>
Safran Mayonnaise <sup>C</sup>	Honig-Senf <sup>C, M</sup>
BBQ Sauce <sup>vegan</sup>	Trüffel-Mayonnaise <sup>C</sup>

Burger enthält Allergene: A, C, D, F, G Salat: N, M

A Gluten / B Krebstiere / C Eier / D Fisch / E Erdnuss / F Soja / G Milch oder Laktose  
H Schalenfrüchte / L Sellerie / M Senf / N Sesam / O Sulfite / P Lupinen / R Weichtiere

# Veggie-Burger

in Pankomehl gebackener Knollensellerie

- + Safran-Mayonnaise
- + weicher Ziegenkäse
- + Salat
- + Tomate
- + geräuchertes Antipasti Gemüse
- + rote Zwiebel

in unserem rustikalen Polenta-Burgerbrot

Burger	9,90
Burger + Blattsalat	11,90
Burger + Chips + Sauce nach Wahl	11,90

## Unsere Saucen:

Sauce Dijonaise <sup>C,M</sup>	Limetten Aioli <sup>C</sup>
Hausketchup <sup>vegan</sup>	Blue Cheese <sup>C,G</sup>
Beirut Ketchup <sup>vegan &amp; würzig</sup>	Sour Cream <sup>G</sup>
Thaicurry Erdnuss <sup>E,vegan</sup>	Mole (Schoko-Chili) <sup>G</sup>
Safran Mayonnaise <sup>C</sup>	Honig-Senf <sup>C, M</sup>
BBQ Sauce <sup>vegan</sup>	Trüffel-Mayonnaise <sup>C</sup>

Burger enthält Allergene: A, F, G

Salat: N, M

A Gluten / B Krebstiere / C Eier / D Fisch / E Erdnuss / F Soja / G Milch oder Laktose  
H Schalenfrüchte / L Sellerie / M Senf / N Sesam / O Sulfite / P Lupinen / R Weichtiere

# Tierlos-Burger <sup>vegan</sup>

In würzigem Gemüsefond geschmorter,  
hausgemachter Seitan

- + geräuchertes Antipasti Gemüse
- + Thaicurry-Erdnuss-Creme
- + rote Zwiebeln
- + Salat
- + Tomaten

in unserem rustikalen Polenta-Burgerbrot

Burger	9,90
Burger + Blattsalat	11,90
Burger + Chips + Sauce nach Wahl	11,90

## Unsere Saucen:

Sauce Dijonaise <sup>C,M</sup>	Limetten Aioli <sup>C</sup>
Hausketchup <sup>vegan</sup>	Blue Cheese <sup>C,G</sup>
Beirut Ketchup <sup>vegan &amp; würzig</sup>	Sour Cream <sup>G</sup>
Thaicurry Erdnuss <sup>E,vegan</sup>	Mole (Schoko-Chili) <sup>G</sup>
Safran Mayonnaise <sup>C</sup>	Honig-Senf <sup>C, M</sup>
BBQ Sauce <sup>vegan</sup>	Trüffel-Mayonnaise <sup>C</sup>

Burger enthält Allergene: A, E, F, L, N                      Salat: N, M

A Gluten / B Krebstiere / C Eier / D Fisch / E Erdnuss / F Soja / G Milch oder Laktose  
H Schalenfrüchte / L Sellerie / M Senf / N Sesam / O Sulfite / P Lupinen / R Weichtiere

# Hauswein, Cider, Sekt

## - H A U S W E I N -

Machalek, Grüner Veltliner	1/81	2,20
Weißer Spritzer	1/41	2,70
Gisberg, Zweigelt	1/81	2,20
Roter Spritzer	1/41	2,70

## - C I D E R -

BlakStoc, Steiermark		
Wild Tree Hoppy Cider	0,331	4,40
Ginger for my Honey Cider	0,331	4,40

## - O F F E N E R S E K T -

Glas / Flasche

Wailand, Weingut; Wien, Grinzing		
Vienna's Best Brut (GV)	4,40 / 28,00	
eleganter, rassiger Sekt vom Nußberg aus Grüner Veltliner		

# Offene Weißweine

Glas / Flasche

## - GRÜNER VELTLINER -

Setzer, Weingut; Hohenwarth - Weinviertel

Grüner Veltliner 2017 "Vesper" 3,60 / 20,00  
(klassischer Veltliner von einem der besten Winzer im  
Weinviertel)

## - RIESLING -

Sigl, Winzerhof; Rossatz - Wachau

Riesling Federspiel 2017 "Kirnberg" 4,90 / 27,00  
(sehr typisch, Marille in Nase und Gaumen)

## - GEMISCHTER SATZ -

Seymann, Weinhandwerkerei; Karlsdorf - Weinviertel

Schmeckata 2017 4,40 / 24,00  
(ein aromatischer, süffiger Wein aus Muskateller, Sauvignon  
Blanc, Traminer und Grüner Veltliner)

## - ROTES VELTLINER -

Grill, Gudrun; Fels - Wagram

Rotes Veltliner 2017 4,40 / 24,00  
(herbwürzig, mittelkräftig, ist nicht mit GV verwandt!)

## - GEMISCHTER SATZ -

Edlmoser, Weingut; Mauer - Wien

Himmel 2016 (50 jährige Reben) 6,60 / 39,90  
(8 Sorten werden gemeinsam gelesen und ausgebaut; einer der  
besten Gemischten Sätze Wiens!; dicht, vollmundig, elegant,  
großer Wein)

# Offene Rotweine

Glas / Flasche

## -ZWEIGELT-

Mariell, Weingut; Großhöflein - Neusiedlersee

Zweigelt 2016 4,00 / 22,00  
(fleischig, dicht, vollmundig)

## -BLAUFRÄNKISCH-

Iby-Lehrner, Weingut; Horitschon - Mittelburgenland

Blaufränkisch 2016 "Classic" 4,00 / 22,00  
(leicht, herbwürzig, trocken)

## -ST. LAURENT-

Lunzer, Heinrich; Gols - Neusiedlersee

St.Laurent 2016 4,00 / 22,00  
(hellere Farbe (verwandt mit Pinot Noir!), elegant,  
Zitrusnote)

## -PINOT NOIR-

Gisperg, Johann; Teesdorf - Thermenregion

Pinot Noir 2015 "Exklusiv" 4,80 / 26,00  
(dunklere Farbe als üblich, voll im Geschmack, dennoch sehr  
elegant; die Thermenregion ist eines der besten Weinbaugebiete  
für PN!)

## -CUVÉE ROT-

Jahner, Weingut; Wildungsmauer - Carnuntum

Wild Wall 2016 (SH/ZW/MER) 6,60 / 39,90  
(kräftig, vielschichtig, schwarze Oliven und Kräuter der  
Provence vom Syrah (Shiraz))

# Alkoholfreie Getränke

## - W A S S E R -

Vöslauer Prickelnd	0,331	2,50
Soda-Wasser	0,251	1,80
Soda-Wasser	0,501	2,70
Soda-Wasser	1,001	3,60

## - J U G E N D G E T R Ä N K E -

Soda-Zitron, hausgemacht	0,251	2,10
Soda-Zitron, hausgemacht	0,501	3,30
Altenriederer, Apfelsaft gesp.	0,251	2,80
Altenriederer, Apfelsaft gesp.	0,501	3,80

## - S Ä F T E -

Almdudler, Kräuterlimonade	0,251	2,90
Frucade, Fruchtlimonade	0,331	3,20
Premium, Cola	0,251	3,20
TIROLA, Kola leicht	0,251	3,20
Altenriederer, Apfelsaft	0,251	3,20
Preiß, Marillen-Nektar	0,251	3,80
Preiß, Williams-Nektar	0,251	3,80
Preiß, Erdbeer-Nektar	0,251	3,80
Preiß, Zweigelt Traubensaft	1/81	2,80
Preiß, Grüner Veltliner Saft	1/81	3,20

# Bier

## - HACKER PSCHORR VOM FASS -

Krügerl	0,50l	4,10
Seidel	0,30l	3,30
Pfiff	0,20l	2,20

## - FLASCHENBIER -

Die Weisse, Weizenbier	0,50l	4,50
------------------------	-------	------

## - CRAFT BEER -

Gusswerk, Brauerei;  
Hof bei Salzburg

AAA - Austrian Amber Ale	0,33l	4,90
--------------------------	-------	------

(Alkoholgehalt: 5,6%; Stammwürze: 12,8°; fruchtige Aromen, Zitrus-Grapefruit unterlegt mit feinem Bitterton)

Bio-Horny Betty	0,33l	5,50
-----------------	-------	------

(Alkoholgehalt: 9,2%; Stammwürze: 19,9°; Die dreifache Maische und die doppelte Gärung entfachen in ihr ein leidenschaftliches Feuer, angeheizt vom "Geilen Ziegenkraut; Wundervoll breites, würzig-fruchtiges Aroma)

# Warme Getränke

## - C A F F É -

Caffé Caliano, Rösterei; Udine

Espresso	2,00
Espresso doppio	3,80
Cappuccino	3,30
Babyccino	1,00
(Aufgeschäumte warme Milch mit Kakao für unsere Kleinsten)	

## - T E E -

Loser Tee, in Kannen

Earl Grey	3,40
Sencha Grüner Tee	3,40
Nana Minze	3,40
Kamillen Blüten	3,40
Salbei	3,40

# Hochprozentiges

## - S C H N A P S -

Wallner, Dorfbrennerei, Gols

Williams-Birne	2cl	3,70
Zwetschke	2cl	3,40
Marille	2cl	3,70
Vogelbeere	2cl	4,70

## - H A U S B I O V O D K A -

Pur	2cl	3,20
Mit frischen Zutaten aromatisiert Basilikum/Kren/Kaffee	2cl	3,50

## - G R A P P A -

Maschio Pinot Grappa vom Fass	2cl	3,90
Maschio Pinot Grigio Grappa	2cl	3,80

## - W H I S K Y -

Laphroaig		
Islay Single Malt Scotch Whisky	2cl	4,40
Jameson Irish Whiskey	2cl	3,20

## - U N D -

Pernod Anisée	4cl	4,20
Nonino Amaro Kräuterlikör	2cl	3,80

# Allergenhinweise

- / A Gluten
- / B Krebstiere
- / C Eier
- / D Fisch
- / E Erdnuss
- / F Soja
- / G Milch oder Laktose
- / H Schalen-früchte
- / L Sellerie
- / M Senf
- / N Sesam
- / O Sulfite
- / P Lupinen
- / R Weichtiere

# Weinschenke

am Karmelitermarkt  
Österreichischer Wein & feinste Burger  
www.weinschenke.wien

- Ö F F N U N G S Z E I T E N -  
Montag bis Samstag von 11:00 bis 23.00 Uhr

- G A S T R O K O N Z E P T -  
Nikolai Kölbl  
gastro(at)weinschenke.wien

- W E I N B E S C H R E I B U N G E N -  
Franz Haslinger  
www.vinissimo.at, wein(at)weinschenke.wien

- G E S T A L T U N G D E R W E I N S C H E N K E -  
Einrichtung, Möbel, Grafik  
Rüdiger Breitbach  
mail(at)deltuyo.net

- B I L D V I T O C O R L E O N E -  
Sarah-Sophie Gruber  
www.sarah-sophie.wien, ars(at)sarah-sophie.wien