

*Familie Jakesch heißt Sie ganz
herzlich willkommen im*

Restaurant beim Hofmeister

Bräunerstrasse 7

1010 Wien

Tel. 01/5123763

www.restaurant-hofmeister.at

office@restaurant-hofmeister.at

Die Geschichte des Hauses

Die Fundamente dieses Hauses weisen heute noch mittelalterliche Bruchsteinmauer- Fundamente aus dem 13. Jahrhundert auf. Das frühbarocke Palais, in dem Sie heute speisen, wurde 1664 für Wilhelm Edlen von Walterskirchen erbaut und hatte den Namen „Freihaus Walterskirchen“.

- 1878 gründete Frau Katharina Bayer die „Protiviner Bierhalle“*
- 1902 – 1919 übernahm Josef Wallner das Gasthaus.*
- 1919 übernahm es Adalbert Hofmeister und nannte es „Zum alten Burgkeller“.*
- Von 1956 bis 1989 besaß Alberts Tochter dieses Lokal, welches in dieser Zeit den Namen „Bukurest“ gehabt hat und für seine rumänischen Spezialitäten weit über die Grenzen Österreichs bekannt war.*

1989 übernahm der heutige Besitzer Helmut Jakesch dieses Lokal von seiner Mutter und 1998 machte er das Lokal wieder zu dem was es schon immer war – zu einem echten alten Wienerlokal und nannte es „Beim Hofmeister“. Helmut, seine Frau Svetlanka und der Sohn Aleksandar, Jungsommelier und Nachfolger, die guten Seelen des Lokals, sind stets bemüht ihre Gäste auf der kulinarischen Reise, durch die Vielfalt der traditionellen österreichischen Küche zu begleiten ganz im Sinne der alten Tradition und ihren Vorfahren.

Tradition bedeutet für uns Regionalität!

Nachhaltigkeit und Regionalität liegen gerade voll im Trend. Für uns im Hofmeister ist dies schon seit Jahrzenten eine Selbstverständlichkeit. Warum in die Ferne schweifen, wenn unser schönes Land so viel zu bieten hat?

Der Tradition verpflichtet, beziehen wir alle unsere Produkte, (ausgenommen Tee, Kaffee und gängige Softdrinks) ausschließlich aus der Region und in Premium Qualität. Angefangen von Rohstoffen wie Holzkohle für unseren Grill bis hin zu Obst, Gemüse, Fleisch, Käse, Spirituosen, Biere und Weine -alles ist „Made in Austria“!

Suppen

Klare Rindsuppe vom Tafelspitz mit Frittaten oder Leberknödeln
Clear beef broth from Tafelspitz with stripes of pancake or liver dumplings
4,90€

Gulaschsuppe mit Gebäck
Beef goulash soup with bread
8,90€

Salat

 *Kleiner gemischter Salat*
Small mixed salad
4,70€

 *Großer gemischter Salat*
Large mixed salad
6,70€

mit Hühnerstreifen
with stripes of chicken
+4€

mit Backhendlstreifen
with stripes of backed chicken
+6€

mit Steakstreifen
with stripes of Beef Steak
+12€

Vorspeisen

Käse vom Holzkohlegrill auf Salat
Grilled cheese on mixed salad
7,90€

Sommelier Tipp: „Hierzu harmoniert unser Sauvignon Blanc hervorragend“



Scharf angebratene eingelegte Paprika
mit Waldviertler Schafskäse und Brot
Pepper with sheep cheese from the Waldviertel
and a bread
8,80€

Sommelier Empfehlung: „Unsere Rose Cuvée oder ein Schaumwein wie Prosecco sind die ideale Begleitung“

Wiener Klassiker

*Wiener Schnitzel Original
vom Kalb mit Erdäpfelsalat
Viennese cutlet from veal with potato salad*

18,50€



*Auch als glutenfreie Option bei gleichbleibendem Geschmack
Aufpreis 2€
Available as a gluten-free option with the same taste
extra charge 2€*



*Sommelier Tipp: " Ein ungeschriebenes Gesetz verlangt nach einem
Grüner Veltliner DAC oder einem Wiener Gemischter Satz DAC. "*



*Wiener Tafelspitz mit Rösti dazu
Apfelkren und Cremespinat
Boiled beef served with
horseridish-apple-cream,
creme spinach and hash brown potatoes*

19,90€

*Sommelier Tipp: " Bei einem Gericht, das solch eine Vielfalt an Aromen bittet, finden Sie im
Wiener Gemischter Satz DAC das entsprechende Gegenstück. "*

*Alt Wiener Zwiebelrostbraten
mit Quetschkartoffeln
Roast beef old Viennese way with crispy fried onions,
pickled gherkin & roast potatoes*

18,90€

*Sommelier Tipp: " Hierfür empfiehlt sich ein kräftiger vollmundiger
Rotwein wie unser St.Laurent. "*



Österreichische Spezialitäten

Rindergulasch mit Petersilienkartoffeln
Beef goulash with parsley potatoes

14,90€

Unser Sommelier empfiehlt ein Krüger 'l vom Fass oder ein Wiener Lager



1/2 Bäckhendl mit Erdäpfelsalat
1/2 Baked chicken with potato salad

14,50€

Auch als glutenfreie Option bei gleichbleibendem Geschmack

Aufpreis 2€

*Available as a gluten-free option with the same taste
extra charge 2€*



Sommelier Tipp: " Hierzu harmoniert ideal ein Grüner Veltliner DAC oder ein Wiener Gemischter Satz DAC "

Dreierlei Würstchenteller mit

Pommes und Senf

*Three different kinds of sausage
with chips and mustard*

13,90€

Unser Sommelier empfiehlt hierzu ein Krüger 'l Bier vom Fass.



Aus dem Ofen

Kalbsrollbraten mit Spätzle und gemischtem Salat
Veal roll with spaetzle and a mixed salad

19,50€

Sommelier Tipp: „Im Osten Österreichs wird hierzu ein kräftiger Weißwein getrunken, im Westen ist es üblich einen leichten Rotwein zu trinken.“



Rinderroulade in einer St.Laurent-Povidelsauce
dazu Spätzle und ein gemischter Salat
Beef roulade in a St.laurent-plum-sauce
whit spaetzle and a mixed salad

18,90€

Sommelier Tipp: „Der St.Laurent der die Sauce verfeinert bittet sich hervorragend als Speisebegleiter.“

1/4 Ente mit Rotkraut, Kroketten und Preiselbeeren
1/4 Duck with red cabbage croquettes and cranberries

18,50€

Sommelier Tipp: „Weiningers Wiener Trilogie hat genug Kraft um mit dem Intensiven Geschmack der Ente zu harmonieren.“



Vom Holzkohlegrill

*T- Bone Steak (400g) mit einer Folienkartoffel,
Sauerrahm und einem gemischten Salat*
*T-Bone Steak (400g) with a baked potato, sour cream
and a mixed salad*

37€



Sommelier Empfehlung: „Die Cuvée Wiener Trilogie ist der ideale Begleiter zum würzigen Steak“



*Steak von der Beiried (250g)
mit Pfeffersauce und Pommes*
Beefsteak (250g) with pepper sauce and chips

29€

Unser Sommelier empfiehlt ein Zwickel, Wiener Lager oder für die mutigen die Cuvée Wiener Trilogie

*Schweins Lungenbraten mit Pilzen
und Bratkartoffeln*
Pork tenderloin with mushrooms and roast potatoes

17,50€



Sommelier Tipp: „ Die Rosé Cuvée oder das Falkensteiner Berggericht sind vorzügliche Begleiter „

Vom Holzkohlegrill

*Grillplatte für zwei Personen
(Hühner und Schweinefleisch)
mit Pommes und Kräuterbutter
Mixed grill plate for two whit chips
(chicken and pork meat)*

28€



Unser Sommelier empfiehlt ein Krüger 'l Bier vom Fass oder das Falkensteiner Berggericht als Speisebegleiter



*Hühnerspieß auf Champignonreis
und gemischtem Salat
Chicken skewer on mushroom rice with salad*

14,50€

Sommelier Tipp: „Unser Chardonnay oder Weißburgunder harmonieren vorzüglich mit dem Paprika-Grillaroma“

Fisch

*Zanderfilet mit gebratenem Gemüse
und Quetschkartoffeln
Pike perch with grilled vegetables
and small roasted potatoes*

18,90€



Sommelier Tipp: „Zu dieser Speise mundet unser Weißburgunder oder Chardonnay vorzüglich“

Vegan & Vegetarisch



*Vegane Beyond Meat Würstchen vom
Holzkohlegrill mit Pommes
und Zwiebelsenf*

*Vegan Beyond Meat sausages with chips and
onion-mustard sauce*

15€



Sommelier Empfehlung: "Dazu eignet sich hervorragend ein Zwickel oder Weizenbier als Speisebegleitung."

*Gebackener Schärddinger Edel Gouda
mit Preiselbeeren und gemischtem Salat*

*Baked Schärddinger Edel Gouda cheese
with cranberries and mixed salad*

12,90€



*Auch als glutenfreie Option bei gleichbleibendem Geschmack
Aufpreis 2€*

*Available as a gluten-free option with the same taste
extra charge 2€*




Tipp vom Sommelier: "Ein idealer Begleiter ist unser Sauvignon Blanc"

*Die Empfehlungen und Tipps von unserem Jungsommelier sind lediglich
unverbindliche Empfehlungen die kein Muss darstellen!*

Information zur Allergenauszeichnung

*Unser geschultes Personal gibt Ihnen gerne Auskunft
über die Inhaltsstoffe der angeführten Speisen und Getränke!*

 = Vegan

Dessert

Wiener Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Eine Zubereitungszeit von mindestens 15 min ist bitte mit einzuberechnen!

Scrambled pancake Viennese way with plum compote

7,90€



Auch als glutenfreie Option bei gleichbleibendem Geschmack

Aufpreis 2€

*Available as a gluten-free option with the same taste
extra charge 2€*



Unser Sommelier empfiehlt hierzu unsere Muskat Ottonel Auslese



Alt- Wiener Apfelstrudel

Old Viennese way apple cake

5€

*Empfehlung vom Sommelier: „ Unsere Muskat Ottonel Auslese ist ein
idealer Begleiter „*

Wiener Sachertorte

Viennese chocolate cake

5€

*Sommelier Tipp: „Ein Glas Likörwein wie Forticus vom Schlosswingut Graf Hardegg
harmoniert ideal mit der Schokolade“*



2 Palatschinken mit Marillenmarmelade aus dem Weinviertel

2 pancakes with austrian apricot jam

4,50€



Auch als glutenfreie Option bei gleichbleibendem Geschmack

Aufpreis 2€

*Available as a gluten-free option with the same taste
extra charge 2€*

Unser Sommelier empfiehlt hierzu unseren Marillen Likör oder sogar die Trockenbeerenauslese

Aperitif

<i>Weißerspritzer</i>		<i>1/4.....3,30€</i>
<i>Uhudler Trummer</i>	<i>1/8.....3,30€</i>	<i>1/4.....6,60€</i>
<i>Schilerol Spritz</i> <i>(Schilerol, Soda, Eiswürfel, Zitronenscheibe)</i>		<i>1/4.....5,90€</i>
<i>Aperol Spritz</i> <i>(Aperol, Prosecco, Soda, Eiswürfel, Orangenscheibe)</i>		<i>1/4.....5,90</i>
<i>Mister Vienna by Ginger Beer</i> <i>(Weißwein, Ginger Beer, Soda, Eis Zitronenscheibe)</i>		<i>1/4.....6,90€</i>
<i>Alfred Wermut semi dry mit Soda</i>		<i>10cl....7,90€</i>
<i>Schlumberger Piccolo</i>		<i>0,2....8,00€</i>

Bier vom Faß

<i>Gösser Märzen 5,2%Vol</i>	<i>0,33l.....3,70€</i> <i>1l.....8,20€</i>	<i>0,5l.....4,50€</i> <i>2l.....16,00€</i>
<i>Wieselburger 5%Vol</i>	<i>0,33l.....3,70€</i>	<i>0,5l.....4,50€</i>
<i>Edelweiss Hefetrüb 5,3%Vol</i>	<i>0,33l.....3,70€</i>	<i>0,5l.....4,50€</i>

Flaschenbiere

<i>Gösser Zwickel hell 5,2%Vol</i>	<i>0,5l.....4,70€</i>
<i>Gösser Stiftsbräu dunkel 4,5%Vol</i>	<i>0,5l.....4€</i>
<i>Schwechater Wiener Lager 5,5%Vol</i>	<i>0,5l.....4€</i>
<i>Gösser Natur Radler 2%Vol</i>	<i>0,5l.....4€</i>
<i>Gösser Naturgold alkoholfrei <0,5%Vol</i>	<i>0,5l.....4€</i>
<i>Edelweiss Wiezenbier alkoholfrei <0,5%Vol</i>	<i>0,5l.....4€</i>
<i>Ginger Beer BIO (Bier aus Ingwer) alkoholfrei</i>	<i>0,33l...3,90€</i>

Weißweine

<i>Riesling Fehlmann, 2020-12,5%Vol</i>	<i>1/8.....3,60€</i>	<i>1/4.....6,20€</i>
<i>Weißburgunder Fehlmann, 2020-13%Vol</i>	<i>1/8.....3,60€</i>	<i>1/4.....6,20€</i>
<i>Chardonnay Fehlmann, 2020-13%Vol</i>	<i>1/8.....3,60€</i>	<i>1/4.....6,20€</i>
<i>Sauvignon Blanc Fehlmann, 2020-12,5%Vol</i>	<i>1/8.....3,90€</i>	<i>1/4.....6,90€</i>
<i>Weinviertel DAC Grüner Veltliner Fehlmann, 2020-12,5%Vol</i>	<i>1/8.....3,90€</i>	<i>1/4.....6,90€</i>
<i>Grüner Veltliner Falkensteiner Berggericht Fehlmann, 2018-14%Vol</i>	<i>1/8....4,90€</i>	<i>1/4.....9,80€</i>
<i>Wiener Gemischter Satz DAC Mayer am Pfarrplatz, 2020-12,5%Vol</i>	<i>1/8....5,90€</i>	<i>1/4....10,80</i>

Roséwein

<i>Rose Cuvée Fehlmann, 2020-12%Vol</i>	<i>1/8.....3,60€</i>	<i>1/4.....6,20€</i>
---	----------------------	----------------------









Rotweine

<i>St.Laurent Fehlmann, 2018-13%Vol</i>	<i>1/8.....3,60€</i>	<i>1/4.....6,20€</i>
<i>Zweigelt Fehlmann, 2018-14%Vol</i>	<i>1/8.....3,60€</i>	<i>1/4.....6,20€</i>
<i>Merlot Fehlmann, 2018-13%Vol</i>	<i>1/8.....3,60€</i>	<i>1/4.....6,20€</i>
<i>Cuvée Wiener Trilogie BIO Weininger, 2017-13,5%Vol</i>	<i>1/8.....7,90€</i>	<i>1/4....14,80€</i>

Süß & Likör-wein

<i>Muskat Ottonel Auslese Tschida, 2019- 8,5%Vol</i>	<i>1/16....3,60€</i>
<i>Trockenbeerenauslese Noble Reserve Kracher, 10,5%Vol</i>	<i>1/16....8€</i>
<i>Forticus Likörwein Graf Hardegg, 2007- 17%Vol</i>	<i>5cl....7€</i>

Schnäpse vom Fass & Edelbrände

	<i>Marille, Bailoni</i>	<i>40%Vol</i>	<i>2cl.....3€</i>
	<i>Zirbe, Winkler</i>	<i>29,5%Vol</i>	<i>2cl.....3€</i>
	<i>Williams, Freihof 1885</i>	<i>38%Vol</i>	<i>2cl.....3€</i>
	<i>Zwetschge, Hauser</i>	<i>35%Vol</i>	<i>2cl.....3€</i>
	<i>Obstler, Freihof 1885</i>	<i>38%Vol</i>	<i>2cl.....3€</i>
	<i>Tresterbrand, Müller</i>	<i>40%Vol</i>	<i>2cl.....3,50€</i>
	<i>Quitte Edelbrand, Hödl Hof</i>	<i>40%Vol</i>	<i>2cl.....3,50€</i>
	<i>Alte Zwetschke Edelbrand, Gölles</i>	<i>40%Vol</i>	<i>2cl.....4,50€</i>

Whiskey

<i>Waldviertler rye malt</i>	<i>6yo</i>	<i>41% vol</i>	<i>4cl.....6,20€</i>
<i>Reisetbauer & Son single malt</i>	<i>7yo</i>	<i>43% vol</i>	<i>4cl.....6,90€</i>

Vodka

<i>Kartoff Karoffelvodka</i>	<i>40% vol</i>	<i>4cl.....3,60€</i>
<i>1310 Vodka Pure BIO</i>	<i>40% vol</i>	<i>4cl.....4,80€</i>

Gin

<i>Kaiser der Gin vom Schneeberg</i>	<i>42% vol</i>	<i>4cl.....3,90€</i>
<i>Wien Gin handcrafted original</i>	<i>43% vol</i>	<i>4cl.....6,00€</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i> 0,33	3,50€
<i>Coca Cola Zero</i> 0,33	3,50€
<i>Fanta</i> 0,33	3,50€
<i>Sprite</i> 0,33	3,50€
<i>Spezi</i> 0,33	3,50€
<i>Almdudler</i> 0,35	3,50€
<i>Himbeerkracherl</i> 0,35	3,50€
<i>Rauch Marille</i> 0,2	3,30€
<i>Rauch Apfel</i> 0,2	3,30€
<i>Rauch Orange</i> 0,2	3,30€
<i>Rauch Johannisbeere</i> 0,2	3,30€
<i>Red Bull</i> 0,25	5€
<i>Organics Tonic</i> BIO 0,25	4,20€
<i>Organics Ginger Ale</i> BIO 0,25	4,20€
<i>Organics Bitterlemon</i> BIO 0,25	4,20€
<i>Soda</i> 1/4	2,80€
<i>Soda Zitrone</i> 1/4	2,90€
<i>Römerquelle (still, prickelnd)</i> 0,33	2,90€
<i>Römerquelle (still, prickelnd)</i> 0,75	4,20€
<i>Leitungswasser pro 1/4 Dienstleistungsbeitrag</i>	0,50€

Kaffee & Tee

<i>Kleiner Mokka</i>	2,90€	<i>Großer Mokka</i>	3,20€
<i>Verlängerter</i>	3,20€	<i>Doppelter Mokka</i>	4,20€
<i>Melange</i>	3,40€	<i>Franziskaner</i>	3,60€
<i>Cappuccino</i>	3,60€	<i>Latte macchiato</i>	4,20€

Tee 3,40€

(Schwarzer Tee, Grüner Tee, Pfefferminz Tee, Kamillen Tee, Früchte Tee)

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!