



Restaurant beim Hofmeister



Bräunerstraße 7, 1010 Wien

Die Geschichte des Hauses

Die Fundamente dieses Hauses weisen heute noch auf eine mittelalterliche Bruchsteinmauer 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“ hatte 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 es 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 ihrer Vorfahren.

Tradition bedeutet für uns **Regionalität** und **Nachhaltigkeit**!

Für uns im **Hofmeister** ist dies schon seit **Jahrzehnten** 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 „**From Austria made by Hofmeister**“!



Suppen und Salate

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

5,5€



Nur Frittatensuppe möglich +1€
Only pancake soup possible



Gulaschsuppe mit Gebäck
Beef goulash soup with bread

8,9€



ohne Gebäck
without bread

Gemischter Salat
Mixed salad

5,9€



+



mit Hühnerstreifen
with stripes of chicken



+4€



+



mit Backhendlstreifen
with stripes of baked chicken



+6€

+



mit Steakstreifen
with stripes Beef Steak



+12€



Glutenfrei



Lowcarb



Vegetarisch



Vegan

Vorspeisen

**Grillkäse vom
Holzkohlegrill auf Salat**
Grilled cheese on mixed salad

7,9€



Weißburgunder kreiert ein harmonisches
Gegengewicht zur Salzigkeit vom Grillkäse



**Scharf angebratene eingelegte
Paprika mit Waldviertler Schafkäse
und Gebäck**

Pickled pepper seared with sheep cheese from
the Waldviertel and a bread

9€



ohne Gebäck
without bread



Die Rose Cuvée oder ein Schaumwein wie
Prosecco sind die ideale Begleitung



**Heimischer Mozzarella mit
Paradeiser und Basilikum**
Austrian Mozzarella with tomatoes and basil

7,5 €



Unser Weißburgunder mit seinen leicht
buttrigen Noten ist eine Genussvolle Ergänzung



Wiener Klassiker

Wiener Schnitzel Original vom Kalb
Veal cutlet breaded Viennese Original

21,5€



+2€



Ein ungeschriebenes Gesetz verlangt nach
einem Grüner Veltliner DAC oder einem
Wiener Gemischter Satz DAC



Schnitzel vom Schwein
Pork cutlet breaded Viennese style

15,5€



+2€



Hier gilt das gleiche ungeschriebene Gesetz
wie beim Original Pendant



Halbes Backhendl Wiener Art
Half chicken baked Viennese style

15,5€



+2€



„Hierzu harmoniert ideal ein Grüner Veltliner
DAC oder ein Wiener Gemischter Satz DAC“



Glutenfrei



Lowcarb



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Lowcarb



Vegetarisch



Vegan

Wiener Klassiker



**Alt Wiener Zwiebelrostbraten
mit Quetschkartoffeln**
Old Viennese style Rib Eye with crispy fried
onions, pickled gherkin & roast potatoes

21€



mit Feelgood Beilage
with Feelgood side



Hierfür empfiehlt sich ein kräftiger
vollmundiger Rotwein wie unser St.Laurent



**Wiener Tafelspitz mit Rösti
dazu Apfelkren und Spinat**
Viennese boiled beef served with
horseradish-apple-creme, spinach and
hash brown potatoes

22,9€



mit Feelgood Beilage
with Feelgood side



Bei einem Gericht, das solch eine Vielfalt
an Aromen bittet, finden Sie im Wiener
Gemischter Satz DAC das entsprechende
Gegenstück



**Rindergulasch mit
Petersilienkartoffeln**
Beef goulash with parsley potatoes

16,9€



mit Feelgood Beilage
with Feelgood side



Ein Krüger'1 vom Fass oder ein Wiener
Lager sind ein Klassiker zu Gulasch

Österreichische Klassiker

**Schweinsbraten vom Schopf mit Schwarte,
Sauerkraut und Serviettenknödel**
Roast pork-shoulder-butt with rind from the oven with
pickled cabbage and sliced dumplings

17€



mit Feelgood Beilage
with Feelgood side



Ein kraftvoller-rassiger Grüner Veltliner
ist dem Schweinsbraten ebenbürtig



**Kalbsrollbraten aus dem Ofen in
Bratensauce mit Spätzle**
Rolled roast veal from the oven
in gravy with spaetzle

23€



mit Feelgood Beilage
with Feelgood side



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



**Dreierlei Würstchenteller mit
Pommes und Senf**
Three different kinds of sausage with chips
and mustard

15,9€



mit Feelgood Beilage
with Feelgood side



Unser Sommelier empfiehlt hierzu ein
Krüger'1 Bier vom Fass



vom Holzkohlengrill



Glutenfrei



Lowcarb



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Lowcarb



Vegetarisch



Vegan

vom Holzkohlegrill

Hühnerspieß auf Champignonreis

Chicken skewer on mushroom rice

14,5€



mit Feelgood Beilage

with Feelgood side



Der Chardonnay oder Weißburgunder harmonieren vorzüglich mit dem Grillaroma der Paprika



Steak vom Beiried (250g) mit Pfeffersauce und Pommes

Beefsteak (250g) with pepper sauce and chips

35€



mit Feelgood Beilage

with Feelgood side



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

18€



mit Feelgood Beilage

with Feelgood side



Die Rosé Cuvée oder das Falkensteiner Berggericht sind vorzügliche Begleiter



vom Holzkohlegrill

Spare Ribs vom Holzkohlegrill mit Bratkartoffeln, Knoblauch und scharfer Diavolosauce

Spare ribs with fried potatoes, garlic sauce and

spicy diavolosauce	1x Rippenstück	18€
	jedes weitere	12€



mit Feelgood Beilage

with Feelgood side



Mit einem Krügerl Bier wird's a Gaumenschmaus !



Grillplatte für zwei Personen (Hühner und Schweinefleisch) mit Pommes und Kräuterbutter

mixed grill plate for two with chips (chicken and pork meat)

+1 Person +19,50€

39€



mit Feelgood Beilage

with Feelgood side



Unser Sommelier empfiehlt ein Krügerl Bier vom Fass oder das Falkensteiner Berggericht als Speisebegleiter



Fisch

Zanderfilet mit gegrilltem Gemüse und Quetschkartoffeln

Pike Perch with grilled vegetables and small roast potatoes

18,9€



mit Feelgood Beilage

with Feelgood side



Zu dieser Speise mundet unser Weißburgunder oder Chardonnay vorzüglich



Glutenfrei



Lowcarb



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Lowcarb



Vegetarisch



Vegan

Vegan und Vegetarisch

Vegane Beyond Meat Würstchen vom Holzkohlegrill mit Pommes und Zwiebeln

Vegan Beyond Meat sausages with chips and onion mustard sauce

16,9€



mit Feelgood Beilage
with Feelgood side



Perfekt eignet sich ein Zwickel oder Weizenbier als Speisebegleitung



Gebackener Schärdinger Edel Gouda mit Preiselbeeren und gemischtem Salat

baked Schärdinger gouda cheese with cranberries and mixed salad

13,9€



+2€



Ein Grüner Veltliner ist mit einem Gouda ein Gaumenschmaus



Dessert



Zwei hausgemachte Marillenpalatschinken

Two Pancakes with apricot jam

6,9€



+2€



Tchida's Muskat Ottonel ist ein idealer Begleiter

Sacher Torte mit Schlagobers

Sacher Torte with whipped cream

6,9€



Ein Likörwein wie Forticus Graf Hardegg harmoniert ideal mit der Schokolade



Eismarillenknödel

Ice Cream Dumpling filled with apricot jam

7,9€



Ein Marillenlikör lässt sich wunderbar vereinbaren mit der süßen der Füllung

Kaiserschmarrn hausgemacht mit Zwetschgenröster

sugared pancake with raisins and plumb roaster

11€



+2€



Tchida's Muskat Ottonel ist ein idealer Begleiter



Hausgemachter Alt- Wiener Apfelstrudel

Homemade Old Viennese Apple Strudel

6,9€



Tchida's Muskat Ottonel und der Strudel Harmonieren prächtig mit einander



Glutenfrei



Lowcarb



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Lowcarb



Vegetarisch



Vegan



Lecker essen mit gutem Gewissen!

Kohlenhydrate, können uns in der falschen Kombination das Leben, wortwörtlich, schwer machen.

Das **Lowcarb** Prinzip ermöglicht uns, durch den stark reduzierten Blutzuckerspiegelanstieg, deftiges Essen, ohne zuzunehmen zu genießen, & in der richtigen Kombination sogar **abzunehmen**.

Mit der **Feelgood Methode** kannst du dieses Prinzip effektiv in deinen Alltag integrieren.

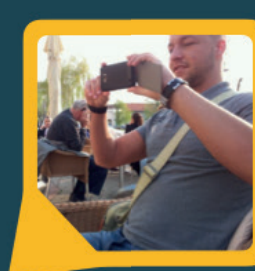
Mehr Infos!





Coach Daniel

Daniel früher





Feelgood App

Rezepte

Essen gehen

Beilagen & Saucen	
Hausgemachter Erdäpfelsalat mit Kürbiskernöl <i>Homemade potato salad with pumpkin seed oil</i>	6,2€
Rösti oder Kroketten <i>Hash browns or croquettes</i>	5,5€
Pommes, Braterdäpfel oder Petersilienedäpfel <i>French fries, roasted potatoes parsley potatoes</i>	4,90€
Spätzle oder Champignonreis <i>Spaetzle or mushroom rice</i>	4,70€
Zwei Scheiben Serviettenknödel <i>Two slices serviette dumplings</i>	4€
Gebäck <i>Bread</i>	1,5€
Pfeffersauce / Peppersauce	2,9€
Bratensauce / Gravy	2,5€
Preiselbeeren /Cranberries	3€
Ketschup	1€

Feelgood Lowcarb Beilagen & Saucen	
Kohlrabiwedges <i>Cabbage wedges</i>	6,2€
Gemüse vom Holzkohlegrill <i>Grilled vegetables</i>	5,9€
Sauerkraut <i>Pickled cabbage</i>	4,5€
Gebratenes Pilzgemüse <i>Fried mushrooms with vegetables</i>	5,5€
Diavolo sauce	2,0€
Knoblauchsauce / Garlic sauce	1,5€
Mayonnaise 25%	1,0€
Senf / Mustard	1,0€
Kren / Horseradish	2,0€

Informationen über die Allergenkennzeichnungen gibt Ihnen gerne unser geschultes Personal Auskunft!

HOL DIR ZU EINEM HAUPTGERICHT
MIT EINER FEELGOOD BEILAGE EIN

Coca-Cola® ZERO ZUCKER



Glutenfrei



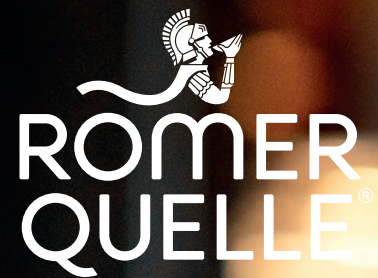
Lowcarb



Vegetarisch



Vegan



ZU ZWEIT EINMALIG

Eine Flasche
Römerquelle 0,75L
zu einer Flasche Wein
um nur

€ 1,00



Wasser ist nicht gleich Wasser:

Das Mineralwasser entspringt aus in der Tiefe liegenden Quellen und wird auf natürliche Art und Weise durch verschiedenste Gesteinsschichten vor Verunreinigung geschützt und erhält über diesen Weg seine ausgewogene Mineralisierung.

Mit seiner einzigartigen Mineralisierung und direkt am Ursprungsort abgefüllt, erfüllt Römerquelle alle Vorgaben eines Wassers von höchster Qualitätsstufe und ist dadurch ein perfekter Begleiter für Wein, Kaffee und Kulinarik.

Aperitif

	l	€
Weißerspritzer	1/4	4,3
Grüner Veltliner, Soda		
Kaiserspritzer	1/4	4,5
Grüner Veltliner, Soda, Holundersirup		
Hugo	1/4	5,5
Prosecco, Soda, Holundersirup, Zitronenscheibe, Eiswürfel		
Schilerol Spritz	1/4	5,9
Schilerol, Soda, Zitronenscheibe, Eiswürfel		
Aperol Spritz	1/4	6,2
Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe, Eiswürfel		
Schlumberger Piccolo	0,2	8

Bier vom Faß

	Vol	Stamm Würze	l	€
Gösser Märzen Spezial	5,7%	13,2°	0,3	4,3
			0,5	5,-
			1	10,-
			2	20,-
Wieselburger Gold	5%	11,6°	0,3	4,3
			0,5	5,0
Edelweiss Hefetrüb	5,3%	12,3°	0,3	4,3
			0,5	5,-
			1	10,-

Flaschenbiere

	Vol	Stamm Würze	l	€
Gösser helles Zwickel	5,2%	11,8°	0,5	5
Gösser dunkles Stiftsbräu	4,5%	11,8°	0,5	5
Schwechater Wiener Lager	5,5%	12,8°	0,5	5
Gösser Natur Radler Zitrone	2%	4,3°	0,5	5
Gösser Naturgold alkoholfrei	<0,5%	7°	0,5	5
Edelweiss Weizenbier alkoholfrei	< 0,5%	7,6°	0,5	5

Weißweine

		Vol	l	€
Wiener Gemischter Satz DAC	Mayer am Pfarrplatz	12,5%	1/8	6,5
			1/4	13
			Fl.	39
Grüner Veltliner Weinviertel DAC	Fehlmann	12,5%	1/8	4,9
			1/4	9,8
			Fl.	29,4
Chardonnay	Fehlmann	13%	1/8	4,2
			1/4	8,4
			Fl.	25,2
Weißburgunder	Fehlmann	13%	1/8	4,2
			1/4	8,4
			Fl.	25,2
Riesling	Fehlmann	12,5%	1/8	4,2
			1/4	8,4
			Fl.	25,2

Roséwein

		Vol	l	€
Rose Cuvée	Fehlmann	12,5%	1/8	4,2
Zweigelt-Merlot-Blauburger			1/4	8,4
			Fl.	25,2

Rotweine

		Vol	l	€
Wiener Trilogie Cuvée	Wieninger	13,5%	1/8	7,9
Zweigelt-Merlot-Cabernet Sauvignon			1/4	15,8
			Fl.	47,9
Zweigelt	Fehlmann	14%	1/8	4,2
			1/4	8,4
			Fl.	25,2
Merlot	Fehlmann	13%	1/8	4,2
			1/4	8,4
			Fl.	25,2

Schnäpse vom Fass & Edelbrände

		Vol		€
Alte Zwetschke Edelbrand	Gölles	40%	2cl	6,5
Tresterbrand	Müller	40%	2cl	5,5
Quitte Edelbrand	Hödl Hof	40%	2cl	5,5
Marille	Bailoni	40%	2cl	5
Williams	Freihof 1885	38%	2cl	5
Obstler	Freihof 1885	38%	2cl	5
Zwetschge	Hauser	38%	2cl	5
Zirbe	Winkler	29,5%	2cl	5

Alkoholfreie Getränke

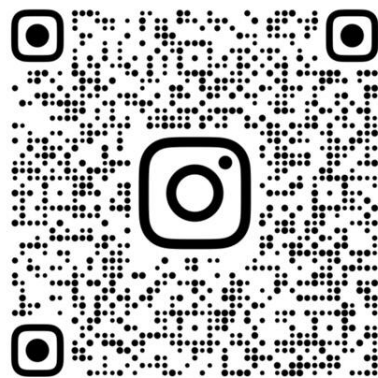
	l	€		€
Coca-Cola ORIGINAL TASTE	0,33	4	Coca-Cola ZERO ZUCKER	0,33 4
FANTA	0,33	4	Sprite	0,33 4
mezzo mix	0,33	4	Almdudler	0,35 4
Cappy Orange	0,25	4	Cappy Marille	0,2 4
Cappy Johannis.	0,25	4	Cappy Apfel	0,2 4
KINLEY Lemon	0,25	4	KINLEY Tonic	0,25 4
KINLEY Bitter	0,25	4	KINLEY Rose	0,25 4
Soda	0,25	3	Soda Zitrone	0,25 3,5
Soda Holunder	0,25	3,5	Himbeerkracherl	0,35 4
RÖMERQUELLE® Still oder Prickelnd	0,33 3,7		RÖMERQUELLE® Still oder Prickelnd	0,75 5
Leitungswasser Dienstleistungsbeitrag/ Tap water service fee			0,25	0,5



Kaffee & Tee

	€		€
Kl. Schwarzer	3,5	Gr. Schwarzer	5,1
Kl. Brauner	3,5	Gr. Brauner	5,1
Kl. Koffeinfreier	3,5	Gr. Koffeinfreier	5,1
Doppelter Espresso	5,3	Melange	5,3
Cappuccino	5,3	Latte macchiato	5,4
Tasse Tee		4,7	
Schwarz, Grün, Pfefferminz, Kamille, Früchte			

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



@RESTAURANT_BEIM_HOFMEISTER

Bei fragen zu den Allergenen in unseren Speisen und Produkten wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal.