

FANGEN WIR MIT DEM ANFANG AN

Im Panigl gibt's  
möglichst frische  
möglichst regionale  
möglichst saisonale  
Zutaten für unsere Speisen!

Was gerade  
möglichst frisch  
möglichst regional  
möglichst saisonal  
ist,  
verraten wir Euch  
bei Tisch!

GROSSES TRARA FÜR FRISCHES TATAR

**Tatar vom steirischen Premium Rind**

13,00 / 18,00  
o o o

**Tatar vom frischen Fisch**

13,00 / 18,00  
o o o

**Tatar vom frischen Gemüse**

10,00 / 15,00

KALTE PLATTE

**Heimische Spezialitäten**

13,00 / 18,00 / 25,00



DER SUPPENTOPF

**Rindsuppe mit Gemüse, Fleisch und Nudeln**

6,00

## ASTRID'S VEGANE SPEZIALITÄTEN

### Salat der Saison

Ein Salat hat immer Saison

6,<sup>00</sup>  
•••

### Rote Linsensuppe

Astrid sieht rot

6,<sup>00</sup>  
••••••

### 3erlei Karfiol

Schon Mama wußte warum

12,<sup>00</sup>  
••••••••••

### Kräuterpolenta mit Spinat

Maisgrieß Baby!

12,<sup>00</sup>  
••••••••••

### Ravioli mit Pilzfüllung

Über allen Wipfeln ist Ruh unter vielen Wipfeln findest du ...

12,<sup>00</sup>

## VEGETARISCH

### Geröstete Knödel mit Freilandeier

Henne oder Ei

10,<sup>00</sup>  
•••

### Buntes Ofengemüse mit Schafkäskrusteln

Herzerwärmend

14,<sup>00</sup>  
•••

### Österreichischer Emmentaler in hausgemachter Panier

In einer neuen Panier steht man immer gut da!

10,<sup>00</sup>

## AUS DEM WASSER

### FISCH gebraten

Es war einmal ein Fischermann  
der fing sich was mit Fischen an,  
die bringt er täglich frisch  
auf den Tisch

15,<sup>00</sup>  
o o o

## SCHALENTIERE OHNE SCHAL

### Miesmuscheln in Weißwein Lauch

Kann man eleganterweise auch mit Schaltuch geniessen

21,<sup>00</sup>

## VON DER WEIDE

### FILET Steak

Premium Rind Selektion  
vom österreichischen Alpenland Rind

Lady's Cut 150g 14,<sup>00</sup>

Gent's Cut 280g 25,<sup>00</sup>  
o o o

## IN MAILAND WÜRDE

## ICH NUDELN ESSEN

### Original Wiener Schnitzerl vom steirischen Premium Kalb mit Erdäpfelsalat

Das echte Wiener ist, wie könnte es anders sein,  
zugewandert, in diesem Falle aus dem grünen Süden

22,<sup>00</sup>

SPEISEN, DIE SICH ALS BEILAGEN EIGNEN, ABER NICHT NUR!

## Petersil- oder Braterdäpferln

3,00

## Speckfisolen

4,00

## Hausgemachte Pommes

4,00

## Pimentos & Pinienkerne

5,00

## Saisonales Ofen-Gemüse

5,00

SALATE IN DER MEHRZAHL WEIL ZWEI

## Gemischter Blattsalat

6,00

## Bunte Salatschüssel

6,00

mit wahlweise  
Caesar Dressing | Vinaigrette | Essig&Öl



## SÜSSE SPEISEN, DIE SICH HERVORAGEND ALS NACHSPEISEN EIGNEN

### Hausgemachter Kaiserschmarrn

Die guten „alten Zeiten“ frisch zubereitet

7,<sup>00</sup>

### Warmes Schoko- Mandel-Küchlein

Unter Mandelbaum und Pfirsich treffen wir uns

7,<sup>00</sup>

### Hausgemachtes Tiramisu

Fernweh stillt man am besten mit ein wenig Zucker

7,<sup>00</sup>

### Zitronen Tartelett

VEGAN

7,<sup>00</sup>

### Zucchini/Schokolade-Küchen

VEGAN

7,<sup>00</sup>

## KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN UND ÖFFNET DEN WEIN

### Spezialitäten vom Käsebrett

Gebührenfreie Kurzparkzonen stehen an Ihren Tischen zur Verfügung.

11,<sup>00</sup> / 16,<sup>00</sup>

Brot von Öfferl pro Portion 3,<sup>00</sup>

# panigl

Josefstädter Straße 91, 1080 Wien

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.  
Über Allergene informieren wir Sie gerne

+43 664 222 46 66  
reservierung@panigl.at  
www.panigl.at

Folge uns auf



@panigl\_josefstadt



Wir beziehen unser Fleisch von:



unseren Käse von:



und unsere Wurst & Schinken von:

