



**SPEISEKARTE RESTAURANT ARSENAL**  
**MENUE CARD RESTAURANT ARSENAL**



**VORSPEISEN**  
**APPETIZERS**

**Steirischer Backhendlsalat** 10  
mit salatherzen, balsamico, hühnerbrust, kürbiskernen und kürbiskernöl  
*Salad "Styrian style" with breaded and deep fried chicken  
with lettuce, balsamic, chicken breast, pumpkinseeds and pumpkinseed oil*

**Kalbstafelspitz in Essig & Öl** 10  
mit zwiebeln, gartenkresse, erdäpfel-gurkensalat  
*Prime boiled veal with vinegar & oil  
with onion, garden cress, potato cucumber salad*

**Salat "Arsenal"** 7  
römischer salat mit vinaigrette, parmesan, sardellen, croutons  
*Salad "Arsenal"  
romaine lettuce with vinaigrette, parmesan cheese, anchovies and croutons*

- mit hühnerbruststreifen 9

- with grilled chicken breast strips

- mit garnelen 11

- with prawns

**SUPPEN**  
**SOUPS**

**Paradeisersuppe** 5  
von der fleischtomate mit basilikum-obers  
*Tomato soup  
topped with basil cream*

**Klare Rindssuppe** 5  
wahlweise mit grießnockerl oder frittaten  
*Beef broth  
with your choice of semolina dumplings or sliced pancakes*



**KLEINE GERICHTE**  
**SMALL DISHES**

|  |    |
|--|----|
| <b>Geröstete Knödel mit Ei</b><br>mit grünem salat und kernöl<br><b>Roasted dumplings with egg</b><br><i>with lettuce and pumpkinseed oil</i>  | 9  |
| <b>Gebackener Camembert</b><br>mit sauce tartar und blattsalat<br><b>Breaded and deep fried camembert</b><br><i>with tartar sauce and lettuce</i> Alle Preise sind in Euro angeführt und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Abgaben | 11 |

**GRILLSPEZIALITÄTEN**  
**GRILLED SPECIALTIES**

**STEAKS**  
**STEAKS**

Unsere Steaks werden mit geschwenktem Marktgemüse, knusprig pikanten Wedges oder Heurige Erdäpfeln in der Schale, sowie Kräuterbutter serviert.

*Our steaks will be served with fresh seasonal vegetables, crispy and spicy potato wedges or "Heurige" potatoes in the peel as well as with herb butter*

|  |    |
|--|----|
| <b>Kalbsrückensteak</b> 180 gramm, österreich/austria<br><b>Loin of veal steak</b> | 32 |
| <b>Striploin New York cut</b> 220 gramm, österreich/austria                        | 26 |
| <b>Fillet Steak</b> 180 gramm, irland/ireland                                      | 27 |
| <b>Rib Eye Steak</b> 320 gramm, prime USA beef<br><i>(chef's favorite)</i>         | 37 |

**ROSTBRATEN**  
**ROAST SPECIALTIES**

**Rostbratenspezialitäten aus der Kaiserzeit serviert mit Erdäpfeln und Gemüse.**  
**Roast specialties from the Imperial era served with potatoes and vegetables.**

|   |    |
|---|----|
| <b>Zwiebelrostbraten</b><br>mit röstzwiebeln<br><b>Onion "Rostbraten"</b><br><i>with roasted onions</i> | 23 |
|---|----|



|  |    |
|--|----|
| <b>Vanillerostraten</b><br>mit knoblauchscheiben<br><b>Vanilla "Rostbraten"</b><br><i>with slices of garlic</i>                                | 23 |
| <b>Girardirostraten</b><br>mit speck, zwiebeln und champignons<br><b>Girardi "Rostbraten"</b><br><i>with bacon, onions and white mushrooms</i> | 23 |
| <b>Esterhazyrostraten</b><br>mit wurzelgemüse und rahmsauce<br><b>Esterhazy "Rostbraten"</b><br><i>with root vegetables and cream sauce</i>    | 23 |
| <b>Burgunderrostraten</b><br>mit burgunder-weinsauce<br><b>Burgundy "Rostbraten"</b>   | 23 |

#### UNSER TIPP

#### OUR RECOMMENDATION

#### Imperialrostraten

*mit burgunder wein soße*

*Der rostbraten ihrer Wahl mit einer Flasche Wieden Bräu Bier*

#### **Imperial roast**

*with burgundy wine sauce*

*The roast of your choice with 1 bottle of Wieden Bräu beer*

25

#### HAUPTGERICHTE

#### MAIN DISHES

|  |    |
|--|----|
| <b>Saibling im Ganzen frisch aus unserem BIO Saiblingsbecken</b><br>mit mandelbutter, heurigen erdäpfeln und blattsalat<br><b>Whole char from our organic char tank</b><br><i>with almond butter, "Heurige" potatoes and lettuce</i> | 18 |
| <b>Saibling filetiert</b><br>mit paradeiser-rollgerstelrisotto und marktgemüse<br><b>Fillet of char</b><br><i>with tomato barley risotto and seasonal vegetables</i>   | 21 |
| <b>Gekochter Kalbstafelspitz</b><br>mit wurzelgemüse, erdäpfelschmarrn und apfelkren<br><b>Prime boiled veal</b><br><i>with root vegetables, roasted potatoes and apple horseradish sauce</i>  | 19 |



|  |         |
|--|---------|
| <b>Wiener Gulasch</b><br>mit kartoffeln<br><b>Viennese goulash</b><br><i>with potatoes</i>   | 11 / 16 |
| <b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b><br>mit heurigen petersilerdäpfel<br><b>Viennese schnitzel of veal</b><br><i>and „Heurige“ potatoes with parsley</i>   | 23      |
| <b>KÄSE</b><br><b>CHEESE</b>   |         |
| <b>Österreichischer Käseteller</b><br><b>assorted Austrian cheese</b>  | 12      |
| <b>SÜSSES</b><br><b>SWEETS</b>   |         |
| <b>Gerührter Wiener Eiskaffee</b><br><i>bourbon vanilleeis mit mokka und schlagobershaube</i><br><b>Viennese ice coffee</b><br><i>bourbon vanilla ice cream with mocca and whipped cream</i> | 5       |
| <b>Wiener Apfelstrudel</b><br>natürlich aus handgezogenen strudelteig<br><b>Viennese apple strudel</b><br><i>prepared the original Viennese way</i>  | 6       |
| <b>Powidltascherln</b><br>aus erdäpfel - topfenteig<br><b>Sweet plum ravioli</b><br><i>made from potato and curd cheese dough</i>  | 6       |
| <b>Nußauflauf</b><br><i>souffle of nuts</i>  | 6       |