

グランドメニュー



スモークサーモンのトースト添え ¥ 1,480

RÄUCHERLACHS
Smoked salmon with toasted bread

※サーモントラウトを使用しています



新鮮野菜のグリーンサラダ (S) ¥ 600
(M) ¥ 1,000

BLATTSALAT
Landtmann's green salad

シンプルなグリーンサラダです



バックフーンサラダ (S) ¥ 1,080
(M) ¥ 1,680

BACKHENDLSALAT
Fried chicken on potato salad

フライドチキンのをせたウィーン風ポテトサラダです



ソーセージ盛り合わせ ¥ 1,780

WÜSRSTELTELLER
Sausage platter

いろいろソーセージの盛り合わせです



“フィッシュ&ポメス”
白身魚のフライ&フライドポテト ¥ 1,480

FISCHE & POMMES
Fish - and - Chips

白身魚のフライとフライドポテトにケチャップを添えました

パン ¥ 180

BROT
Bread

※表示価格はすべて税込価格です

VORSPEISEN & SALATE 前菜&サラダ





ウィーン風コンソメスープ

WIENER SUPPENTOPF

Viennese consomme soup with meat liver, semolina dumpling, noodles and vegetables

レバー団子・野菜・パスタなど具だくさんのスープです

(S) ¥ 1,030

(L) ¥ 1,230



グーラッシュスープ

GULASCHSUPPE

Goulash soup with chilli

牛肉をパプリカで煮込み、すこし辛目に仕上げたラントマン特製スープです

(S) ¥ 1,030

(L) ¥ 1,230



ウィーン風ジャガイモのスープ

WIENER ERDÄPFELSUPPE

Potato soup with sour cream

ウィーン風ジャガイモのスープ サワークリーム風味です

(S) ¥ 1,030

(L) ¥ 1,230



クレープ入りコンソメスープ

FRITTATENSUPPE

Consomme soup with sliced crepes

細切りにしたクレープの入ったコンソメスープです

(S) ¥ 930

(L) ¥ 1,130



カボチャのクリームスープ

KÜRBISCRÈMESUPPE

Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil

カボチャのクリームスープ かぼちゃの種とオイルを添えています

(S) ¥ 1,030

(L) ¥ 1,230

パン

BROT

Bread

¥ 180

※表示価格はすべて税込価格です

SUPPEN スープ





ヴィナー ターフェルシュピッツ ¥ 2,880

WIENER TAFELSPITZ
Viennese boiled beef

ウィーン風ボイルドビーフ 伝統的な付け合せ(ソース)添えです



リンドゲーラッシュ ¥ 2,530

RINDSGULASCH
Goulash of beef

ウィーン風牛肉のゲーラッシュ(煮込み)です



ヴィナー シュニッツェル ¥ 2,980

WIENER SCHNITZEL
Fried veal escalope with cassis jam

ウィーン風仔牛のカツレツ



ヴィナー バックフーン ¥ 2,430

BACKHUHN "WIENER ART"
Viennese fried chicken

鶏の胸肉ともも肉のウィーン風フライドチキンです



サーモンのソテー ¥ 2,430

LACHS FILET
Sauteed salmon

サーモントラウトのソテー 季節野菜を添えました



“カルプスブッターシュニッツェル” ¥ 2,630

ウィーン風仔牛のハンバーグ マッシュポテト添え

KALBSBUTTERSCHNITZEL

Hamburger steak Vienna style, with mashed potatoes

ウィーンの定番仔牛のハンバーグにマッシュポテトを添えて



豚肉のシュニッツェル ¥ 2,430

SCHWEINES SCHNITZEL
Fried pork escalope with cassis jam

豚肉を薄く伸ばして揚げたウィーンの家料理



クラウトシンケンヌーデルン(ファルファッレ) ¥ 1,680

KRAUTSCHINKENNUDELN

Short pasta with boiled bacon and cabbage

ショートパスタによく煮込んだベーコンとキャベツの組み合わせ
サワークリームをアクセントに

※ショートパスタは「ファルファッレ」を使用しております



ケースシュペッツレ ¥ 1,680

KÄSESPÄTZLE
Short pasta with asparagus and gorgonzola cheese

特徴的な形状の柔らかい自家製卵麺(ショートパスタ)に
アスパラガスとゴルゴンゾーラなどのチーズをからめました

パン ¥ 180

BROT
Bread



SACHERTORTE

ザッハトルテ
Sachertorte

¥ 980

オーストリアを代表するチョコレートケーキです

カイザーシュマーレン

¥ 980

KAISERSCHMARREN

Pancake with apple mousse & plum compote

パンケーキにリンゴとスモモのソースを添えました



トプフェンクヌーデル

¥ 930

TOPFENKNÖDEL

Cheese dumplings

カッテージチーズを丸めてお団子にしました

甘酸っぱいベリーソースといっしょにお楽しみください



マリレンパラチンケン

¥ 930

MARILLEN PALATSCHINKEN

Viennese apricot pancakes

あんずのパラチンケン（クレープ包み）



キュルビスアイス

¥ 880

KÜRBIS EIS MIT KÜRBISKERNÖL

Pumpkin ice cream with pumpkin seed oil

かぼちゃのアイス かぼちゃオイル風味



マーモアクーゲルプフ

¥ 930

MARMORGUGELHUPF

Marble pound cake

マーブル生地のクグロフ オーストリア伝統の焼き菓子です



アイスクリーム

¥ 880

EISCREME

Ice cream



🌀 デザートはドリンクとセットがお得です 🌀

NACHSPEISEN & KAFFEE
Dessert & Cafeドリンクをご注文いただいたお客様は
上記のデザートを¥100引きにてご提供いたします

※表示価格はすべて税込価格です