

グランドメニュー



スモークサーモンのトースト添え ¥ 1,380
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) ¥ 580
 (M) ¥ 980
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) ¥ 980
 (M) ¥ 1,580
BACKHENDLSALAT
 Fried chicken on potato salad
 フライドチキンをの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 ¥ 1,680
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 ¥ 1,380
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 〈パン付〉 (S) ¥980
(L) ¥1,180

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



グーラッシュスープ 〈パン付〉 (S) ¥980
(L) ¥1,180

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



ウィーン風ジャガイモのスープ 〈パン付〉 (S) ¥980
(L) ¥1,180

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



クレープ入りコンソメスープ 〈パン付〉 (S) ¥880
(L) ¥1,080

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



カボチャのクリームスープ 〈パン付〉 (S) ¥980
(L) ¥1,180

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

※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〈パン付〉 ¥2,680
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〈パン付〉 ¥2,380
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〈パン付〉 ¥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〈パン付〉 ¥2,280
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〈パン付〉 ¥2,280
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”〈パン付〉
 ウィーン風仔牛のハンバーグ マッシュポテト添え ¥2,480
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〈パン付〉 ¥2,280
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産料理



クラウトシンケンヌーデルン(ファルファッレ) ¥1,580
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 ¥1,580
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

※表示価格はすべて税込価格です

カイザーシュマーレン
..... ¥ 880

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
..... ¥ 880

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
..... ¥ 880

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
..... ¥ 780

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



マーモアケーゲルプフ
..... ¥ 880

MARMORGUGELHUPF
Marble pound cake
マーブル生地のクゲロフ オーストリア伝統の焼き菓子です



アイスクリーム
..... ¥ 780

EISCREME
Ice cream



☞ ケーキ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
上記のケーキを ¥ 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