

PETERSPLATZ 1 • 1010 WIEN

wienerin

Wiener Küche & mehr. Was Wien heute isst.

Täglich ab 11:00 bis 23:30.

Viennese kitchen & more. What Vienna eats today.

Daily from 11.00 am to 23:30 pm.

SPEISEN & GETRÄNKE

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKL MWST. / ALL PRICES IN EURO, VAT INCLUDED.

WIENER GESCHICHTEN AM TELLER UND IM GLAS.

*Viennese Stories.
On the plate and in the glass.*



Gugumuck Schnecken, unser Gericht im Oktober.



„Schneckenweib“ aus dem Kaufruf in Wien,
nach 1798 Wien Museum, CC0.

SCHNECKEN VOM PETERSPLATZ

Vor unserer Haustür stand jahrhundertlang der Wiener Schneckenmarkt. Die Schneckenweiber verkauften hier, was man damals Wiener Austern nannte - Fastenspeise und Delikatesse zugleich. Um 1860 verschwanden die letzten Händler vom Platz. 2008 hat Andreas Gugumuck die Wiener Schnecke zurückgeholt. Auf seinem Hof im Süden der Stadt zieht er sie wieder auf, zwischen dem Gemüse, von dem sie lebt. Diesen Oktober sind sie zurück am Petersplatz. So wie einst am Markt.

For centuries, Vienna's snail market stood right outside our door. The Schneckenweiber, the snail women, sold what people then called "Viennese oysters", a Lenten dish and a delicacy at once. Around 1860 the last traders left the square. In 2008 Andreas Gugumuck brought the Viennese snail back. On his farm in the south of the city he raises them again, among the vegetables they feed on. This October they return to Petersplatz, just as they were once served at the market.

GUGUMUCK SCHNECKEN 14

In Knoblauch-Kräuterbutter, dazu frisches Brot.
In garlic herb butter, with fresh bread.

PERFECT MATCH

Grüner Veltliner 2025, Wieninger, Stammersdorf – 7,00 / 0,125 l

DAVOR, ZWISCHENDURCH & ZUM WEIN

Before, in between & with wine.

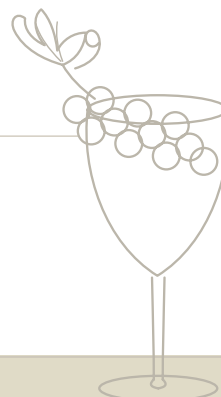
BEEF TATAR 17 / 21

Roter Zwiebel, Kapern, Butter, warmes Toastbrot. 140 oder 200 Gramm.

Beef tartare with red onion, capers, butter and warm toast. 140 or 200 grams.

Zum Anstossen · To Start

Crémant de Loire, Gratien & Meyer — 6 / 0,1l



ROTES RÜBEN CARPACCIO 12 / 16 / 16 | VEGAN | VEGETARISCH

dazu Wildkräuter & Apfelschaum. Wahlweise mit: Ziegenfrischkäse im Hanfmantel / gebackenen Blunzen-Pralinen

Beetroot carpaccio, wild herbs, apple foam. Optional served with hemp-crusted goat's cheese / crispy Blunzen bites (Viennese black pudding).

OFENSÜSSKARTOFFEL MIT MANGOWÜRFEL 16 / 16 / 18

Chili-Limetten-Crème-fraîche. Wahlweise mit: Hühnerbrust / Halloumi / Black Tiger Garnelen

Baked sweet potato with mango and chilli-lime crème fraîche; optionally served with chicken / halloumi / prawns

POMMES FRITES SERVIERT MIT KETCHUP 6,50

Fries served with ketchup.

SÜSSKARTOFFELPOMMES FRITES SERVIERT MIT KNOBLAUCHDIP 7,50

Fries served with garlic dip.

DIPS IM SCHÜSSERL 2

Cocktail, Knoblauch, Mayo, Preiselbeeren

Dips in a little bowl / cocktail, garlic, mayo, cranberries

STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL 2

Styrian pumpkin seed oil.

AUF DIE HAND

In the hand.

LAUWARMES ROASTBEEFSANDWICH 19

Dazu Pommes und Cocktailsoße oder gemischter Salat.

Warm roast beef sandwich with french fries and cocktail sauce or mixed salad.

CLUB-BAGEL „WIENERIN“ 18

Mit Hühnerbrust. Dazu Pommes und Knoblauchdip oder gemischter Salat.

With chicken breast. French fries and garlic dip or mixed salad.

BAGEL MIT RÄUCHERLACHS 11

Und Crème fraîche.

Smoked salmon and crème fraîche.

BAGEL MIT PARADEISER UND MOZZARELLA 10 | VEGETARISCH

Und Basilikumpesto.

Bagel with tomato, mozzarella and basil pesto.

IM SUPPENSCHÜSSLERL

In the pot.

KRÄFTIGE RINDSBOUILLON 7,50

Mit hausgemachten Frittaten oder Grießnockerl, dazu Gemüsewürfel.

Beef broth with sliced pancake or semolina dumplings.

TAGESSUPPE 5

Montag bis Freitag.

Soup of the day, Monday to Friday.

KÜRBIS-INGWER-KOKOSSUPPE MIT BROTCCHIPS 7,50 / 10,50 | VEGAN

Wahlweise serviert mit gegrillten Tiger Garnelen.

Vegan pumpkin-ginger-coconut soup with bread chips, optionally served with grilled tiger prawns.

Zwei Familien aus Ottakring

Unser Fleisch kommt vom Wiesbauer, Obst und Gemüse von Anna Radowan. Beide Familien haben in Ottakring am Markt angefangen – Radowan 1878 am Yppenmarkt, Wiesbauer 1931 – und liefern heute aus derselben Straße in Liesing.

Our meat comes from Wiesbauer, our fruit and vegetables from Radowan. Both families got their start at the Ottakring markets – Radowan at Yppenmarkt in 1878, Wiesbauer in 1931 – and today they deliver from the same street in Liesing.

UNSERE KLASSIKER

Our Viennese classics

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 30

Mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogerlsalat.

Veal schnitzel with lingonberries, potato and lamb's lettuce salad.

PERFECT MATCH

Riesling Ried Alsegg 2025 , Mayer am Pfarrplatz — 7,00 / 0,125 l

GEBACKENES SCHNITZEL VOM TULLNERFELDSCHWEIN 22

Mit Erdäpfel-Vogerlsalat.

Breaded pork from the Tullnerfeld, potato and lamb's lettuce salad.

FASCHIERTES KALBSBUTTERSCHNITZEL 20

Mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel.

Minced veal schnitzel with potato purée and fried onion.

KÄSESPÄTZLE 18 | VEGETARISCH

Mit Röstzwiebel und gemischtem Salat.

Cheese spätzle with fried onion and a mixed salad.

WIENERINSALAT 19

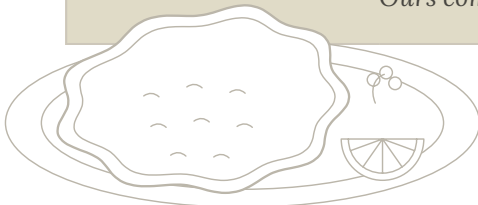
Lauwarmer Rucola-Gemüsesalat, rosa gebratene Steakstreifen, Parmesan.

Warm rocket salad with pink-cooked beef and parmesan.

Wiener Schnitzel

Angeblich brachte Feldmarschall Radetzky das Schnitzel aus Mailand nach Wien. In Wahrheit steht das erste Rezept schon 1798 in einem Wiener Kochbuch – urwienerisch also. „Wiener Schnitzel“ ist geschützt und nur vom Kalb; vom Schwein heißt es „Wiener Art“. Bei uns: goldbraun, souffliert, wie es das Original verlangt.

Legend has it that Field Marshal Radetzky brought the schnitzel to Vienna from Milan. In truth, the first recipe appears in a Viennese cookbook back in 1798 – so it's Viennese through and through. “Wiener Schnitzel” is a protected name and must be veal; made with pork, it's called “Wiener Art” (Viennese style). Ours comes golden and soufflé-crisp, just as the original demands.



SCHMANKERLN

Favourites

GNOCCHI IN KÜRBISSAUCE MIT BABYSPINAT 18 / 22 / 26 / 26 | VEGAN

Wahlweise serviert mit: Ziegenfrischkäsebällchen / rosa gebratenen Steakstreifen / gegrillten Black Tiger Garnelen.
Gnocchi in pumpkin sauce with baby spinach. Optionally served with: fresh goat cheese balls / medium-rare steak strips / grilled Black Tiger prawns.

VEGANE GRAMMELKNÖDEL 18 | VEGAN

Mit Gemüsejus auf Rotweinkraut.

Vegan "Gammelknödel" (dumplings with savory vegan cracklings) with vegetable jus on red wine sauerkraut.

HASCHEE VOM WILDSCHWEIN IM WALDVIERTLER-KNÖDEL 21

Mit Rahmsoße auf Rotweinkraut.

Wild boar ragout inside a Waldviertel-style dumpling with cream sauce on red wine sauerkraut.

KONFIERTE MAISHÄHNCHENBRUST 24

Auf Paprika-Rahmsoße mit hausgemachten Butternockerl.

Confit corn-fed chicken breast in paprika cream sauce with homemade butter dumplings.

GEGRILLTE HÜHNERBRUST AUF BLATTSALAT 18

Mit Avocado, Honig-Zitronen-Dressing und Parmesan.

Grilled chicken on leaves with avocado, honey-lemon dressing and parmesan.

GEGRILLTES LACHSFILET & BLACK TIGER GARNELEN 26

Mit roter Rübe und Wasabi-Erdäpfelpüree.

Grilled salmon and prawns with beetroot and wasabi potato purée.

TURF & TURF - GEGRILLTES HÜFTSTEAK MIT PANKO-SCHNECKEN 29 / 37

Trüffel-Erdäpfelpüree und Harissa-Hanf Bohnen. Ladies Cut 180 g oder 250 g.

Grilled rump steak with panko-crusted snails, truffle mash, harissa-hemp beans.

Ladies' cut 180 g or 250 g.

ZUCKERSÜSSES ENDE

Bitter sweet end

KAISERSCHMARRN 11

Mit Vanillesoße - Beerenmix.

Shredded pancake with vanilla sauce and mixed berries.

WARMER SCHOKOKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN 7

Erdbeersoße und Pistazie.

Warm chocolate cake with a liquid centre, strawberry sauce and pistachios.

ALTWIENER APFELSTRUDEL 6 / 8

Mit Schlagobers, wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis.

Apple strudel with whipped cream, or with vanilla ice cream.

MARILLEN- ODER SCHOKO-PALATSCHINKEN 7

Zwei Stück.

Two Viennese pancakes, apricot jam or chocolate.