



SPEISEKARTE DER **GASTWIRTSCHAFT ROHRBÖCK**



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Donnerstag
16.15 – 23.00

16.15 - 22.00
Schanigartenzeit

KÜCHE

Wir kochen von 17.00 bis 21.00



Gastwirtschaft Rohrböck
Rilkeplatz 7, Wien, Wieden 1040
www.gastwirtschaftrohrboeck.com
Telefonisch erreichbar unter: (01) 586 61 77

Darüber hinaus, sind in der Speisekarte die laut LMIV verlangten Angaben bezüglich der möglichen Allergene enthalten.

Bei allen angeführten Preisen handelt es sich um Inklusiv-Preise in Euro. Gültig ab 01.01.2025

Alle Preise verstehen sich als Inklusiv-Preise – Speisen 10% MwSt. /Getränke 20% MwSt.

Willkommen in der Gastwirtschaft am Rilkeplatz!

VORMALS AUCH BEKANNT ALS ...

MIRIMBA

WEITERES ALS ...

ZUM LEO

DIE HÖHLE

DIE GRUFT

DIE WIRTSCHAFT

DIE GAWI

DA DICHTER

ZUM WIRT'N IM VIERTEN

ZUM HANNES



Alle Preise verstehen sich als Inklusiv-Preise – Speisen 10% MwSt. /Getränke 20% MwSt.



Unsere Ursprünge liegen im Jahr 1929.

Für nähere Erklärungen bezüglich der allergenen Stoffe steht Ihnen der Chef bzw das Personal zur Verfügung!

EU Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) per 13.12.2014

Wie durch die Medien bereits ausführlich berichtet kommt auf die Lebensmittelindustrie wie auch auf die Gastronomie ab Dezember 2014 eine neue schwierige Aufgabe zu.

Primäres Ziel der EU ist es den Konsumenten besser über Zutaten in Lebensmitteln und Speisen zu informieren, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Die EU hat ein Allergenverzeichnis erarbeitet – eine Liste potenziell allergener Stoffe bzw für Produkte, die aus diesen Stoffen gewonnen werden:

- A** steht für glutenhaltiges Getreide (Weizen,Roggen,Gerste,Hafer,Dinkel,Kamut)
- B** für Krebstiere
- C** für Eier
- D** für Fische
- E** für Erdnüsse
- F** für Sojabohnen
- G** für Milch von Kuh,Schaf,Ziege,Pferd und Esel (einschließlich Laktose)
- H** für Schalenfrüchte wie Mandeln,Haselnüsse,Walnüsse,Kaschunüsse,Pistazien,etc.
- L** steht für Sellerie
- M** bedeutet Senf
- N** ist Sesamsamen
- O** steht für Schwefeldioxid und Sulfite (Kartoffelprodukte,Trockenobst und Wein)
- P** bedeutet Lupine, die wiederum bei Linsen,Bohnen und Erdnüssen zu finden sind
- R** steht für Weichtiere zB Muscheln,Austern, Schnecken

Soweit zu den angegebenen Gruppen deren Buchstaben hin künftig neben den diversen angebotenen Speisen zu stehen haben, um den Gast zu informieren welche Möglichkeiten, die jeweiligen Speisen bieten eine Unverträglichkeit oder Allergie auszulösen.

Doch Allergien und Unverträglichkeiten sind dem durchschnittlichen Konsumenten oft gar nicht bewusst und daher möchte ich Sie auch über diese in Kenntnis setzen

Eine Allergie ist eine übersteigerte Abwehrreaktion des Organismus auf bestimmte körperfremde Stoffe, die sog. Allergene. Dabei handelt es sich um eigentlich ganz harmlose Substanzen, die in unserer Umgebung weit verbreitet sind, wie Blütenpollen, Hausstaubmilben und deren Kot, Tierhaare, Schimmelpilze oder auch Nahrungsmittel.

Nahrungsmittelunverträglichkeit (=Intoleranz)

Dem Körper fehlen bestimmte Enzyme und lösen dadurch Allergie ähnliche Symptome aus. Zu den häufigsten Nahrungsmittelunverträglichkeiten zählen in unseren Breiten die Histamin-Intoleranz, die Laktose-Intoleranz und die Fruktose-Intoleranz.

Alle Preise verstehen sich als Inklusiv-Preise – Speisen 10% MwSt. /Getränke 20% MwSt.

Im Gegensatz zur Allergie kommt es bei einer Nahrungsmittelunverträglichkeit zu keiner Immunreaktion.

Grundsätzlich wird man den Beschreibungen der Allergien darauf hingewiesen, dass 30 % der westlichen Bevölkerung eine Prädisposition zu einer Allergie in sich tragen und dass diese aber nicht zwingend ausbrechen muss. Was wiederum bedeutet, dass ein vermeintlich gesunder Mensch höheren Alters genauso eine Allergie entwickeln kann, die er bis dahin nicht gekannt hat.

Zu unserer Speisekarte sei vermerkt:

Die Speisen können wir gemäß den Gruppen, die uns vorgegeben sind klassifizieren, was zwar mühsam ist weil meist mehrere Allergie auslösende Stoffe in den Speisen vorkommen können.

Viel wichtiger ist aber auch die Bewertung der Getränke, da hier oft Histamin Unverträglichkeiten auftreten können – bekannt sind hier vor allem Reaktionen Rotwein, Weißwein und Bier.

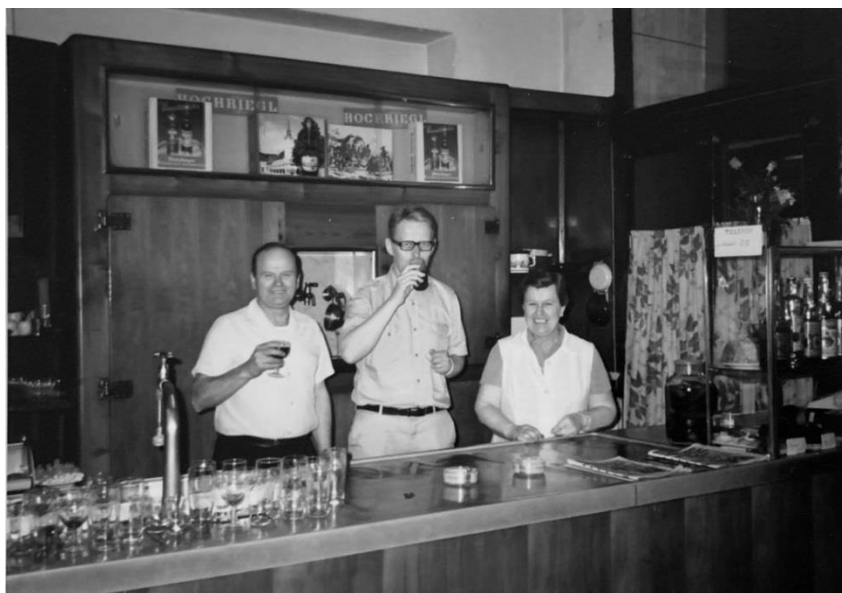
Was bedeutet diese Allergieinformationsverordnung im Alltag:

Wir bemühen uns sie bestmöglich auf die Gefahren von Speisen bzw von Zutaten in Speisen vor zu bereiten. Davon ausgehend, dass sich aber in der Realität ein wissender Allergiker – so wie bisher – selbst interessiert zeigt um etwaige Reaktionen zu vermeiden bitte ich Sie hiermit höflichst die bei den Speisen angegeben Allergie Auslösefaktoren zu prüfen und falls sich noch Fragen ergeben – sind wir gerne bereit ihre spezielle Problematik kulinarisch abzuklären.

PRINZIPIELL SIND WIR NATÜRLICH UM OPTIMALE INFORMATION DER GÄSTE BEMÜHT. WIR MÜSSEN ABER AUSSDRÜCKLICH DARAUFG HINWEISEN, DASS ES UNS NICHT MÖGLICH IST, SPUREN VON ALLERGENEN STOFFEN, DIE WÄHREND DER PRODUKTION BZW VERPACKUNG BZW TRANSPORT DER WAREN, HINZU GEKOMMEN SIND, AUS ZU SCHLIESSEN.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pago Marille oder Johannisbeere	0,20 Liter Flasche	3,70 Euro
Coca-Cola/ Light	0,3 Liter Flasche	3,80 Euro
Almdudler	0,3 Liter Flasche	3,80 Euro
Fanta, Frucade	0,3 Liter Flasche	3,80 Euro
Schartner Bombe Zitrone	0,2 Liter Flasche	3,80 Euro
Apfelsaft/ Orangensaft	0,25 Liter	3,80 Euro
Apfelsaft od. Orangensaft gespritzt	0,25 Liter	2,80 Euro
Mineral- od. Sodawasser	0,25 Liter	2,10 Euro
		mit Himbeere- od. Holundersirup +0,60 Euro mit frisch-gepresstem Zitronensaft +0,60 Euro
“Safti” Himbeere oder Holunder (Leitungswasser)	0,25 Liter	1,20 Euro



Ob damals die Chefin nur alkoholfreie Getränke getrunken hat,
ist nicht bekannt.

KAFFEE

Kleiner / Großer Brauner	2,30 / 4,20 Euro
Kleiner / Großer Mocca	2,30 / 4,20 Euro
Melange	3,10 Euro
Verlängerter Kaffee mit Milch oder Wasser	3,10 Euro
Häferl-Kaffee	3,60 Euro

TEE

Schwarzer Tee	2,90 Euro
Grüner Tee	2,90 Euro
Kräuter Tee	2,90 Euro
Pfefferminz Tee	2,90 Euro
Früchte Tee	2,90 Euro
Kamillen Tee	2,90 Euro

Alle Teesorten mit Milch oder Zitrone + 0,60 Euro



Damals gab's noch türkischen Kaffee.

Alle Preise verstehen sich als Inklusiv-Preise – Speisen 10% MwSt. /Getränke 20% MwSt.

Karlsplatz einstmals.



Er ging noch auf den Naschmarkt einkaufen.



Zu der Zeit ging man zum Karlsplatz nicht aus kulturellen Gründen.



VOM FASS

Puntigamer Spezial	0,125 / 0,3 / 0,5 Liter	2,80 / 4,20 / 4,90 Euro
Radler	0.3 /0,5 Liter	4,00 / 4,60 Euro
Hefeweizen	0.3 /0,5 Liter	4,60 / 5,30 Euro
Staro Brno / Alt-Brünner	0.3 /0,5 Liter	4,60 / 5,30 Euro
Schnitt / Gemischtes Bier	0.3 /0,5 Liter	4,40 / 5,10 Euro

FLASCHENBIER

Puntigamer Märzen	0,5 Liter Flasche	4,90 Euro
Gösser Märzen	0,5 Liter Flasche	4,90 Euro
Gösser Stiftsbräu	0,5 Liter Flasche	5,30 Euro
Schloßgold <i>Alkoholfrei</i>	0,5 Liter Flasche	4,20 Euro
Edelweiss <i>Alkoholfrei</i>	0,5 Liter Flasche	4,20 Euro



Alte Flandern-Säule.

WEIN**WEIßER SCHANKWEIN**

Moser Grüner Veltliner	0,125 Liter	2,80 Euro
Schneeberger Welschriesling	0,125 Liter	2,80 Euro

Gespritzt

Weißer Gespritzter/ mit Hollundersaftsirup	0,25 Liter	3,80 Euro
---	------------	-----------

ROTER SCHANKWEIN**Schankwein**

Weinland Zweigelt	0,125 Liter	2,80 Euro
-------------------	-------------	-----------

Gespritzt

Roter Gespritzter	0,25 Liter	3,80 Euro
-------------------	------------	-----------

FEINERER WEIßWEIN

Kamauf Grüner Veltliner	0,70 Liter	19,50 Euro
Kamauf Grüner Veltliner	0,125 Liter	3,30 Euro

Gobelsburger Messwein	0,70 Liter	23,00 Euro
Gobelsburger Messwein	0,125 Liter	4,30 Euro

FEINERER ROTWEIN

Weinland Cuvee Moser	0,75 Liter Flasche	21,00 Euro
Wenland Cuvee Moser	0,125 Liter	3,70 Euro

DES WEITEREN

Sekt Hochriegl (Trocken od. Halbsüß)	0,7 Liter Flasche	23,60 Euro
Glühwein hausgekocht mit Gewürzen	0,25 Liter	5,80 Euro

Alle Preise verstehen sich als Inklusiv-Preise – Speisen 10% MwSt. /Getränke 20% MwSt.

SPIRITUOSEN

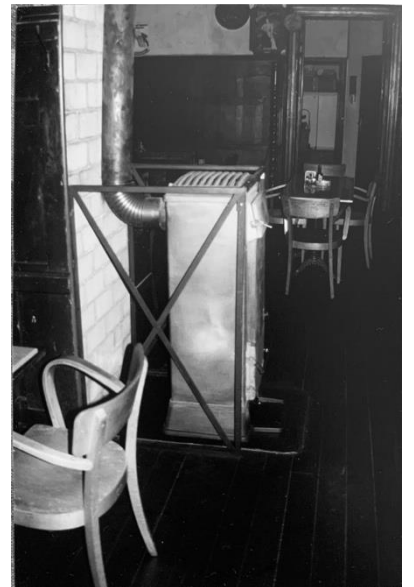
Rum	2 cl	1,80 Euro
Weinbrand	2 cl	2,80 Euro
Zwetschge, Marille, Birne	2 cl	3,20 Euro
Vogelbeere	2 cl	3,30 Euro
Fernet Branca	2 cl	3,20 Euro
Jägermeister	2 cl	3,20 Euro
Rosbacher Wunderlich	2 cl	3,20 Euro
Ouzo	2 cl	3,20 Euro
Campari/ mit Soda / mit Orangensaft	2 cl	3,60 / 4,10 / 4,50 Euro
Grappa	2 cl	3,20 Euro
Wodka	2 cl	3,20 Euro
Metaxa	2 cl	3,40 Euro



Tee mit Rum war immer gut!



Zum Genießen; so sah es hier 1986 aus.



Alle Preise verstehen sich als Inklusiv-Preise – Speisen 10% MwSt. /Getränke 20% MwSt.

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Eine Semmel / Salzstangerl	A, C	1,50 Euro
Speckbrot garniert	A, C, M	4,70 Euro
Speckstangerl	A, C, M	4,90 Euro
Butterbrot mit Sardellen	A, C, D, G	4,90 Euro
Saure Wurst		4,50 Euro
Frankfurter, Debreziner oder Knackwurst mit Senf und Kren	M	3,70 Euro
Würstel mit Saft	A, G	5,80 Euro
Speck mit Ei (Zwei Eier)	C	6,00 Euro

UNSERE BEILAGEN

Petersilie Kartoffeln		3,80 Euro
Pommes	M	3,80 Euro
Bratkartoffeln		3,80 Euro
Ein Spiegelei		2,00 Euro
Portion Reis		3,50 Euro



Noch keine Zapfsäule, also gab's auch nur Flaschenbier.
Historisch gesehen, vor 1986.



VEGETARISCHE SPEISEN

		<i>kleine Portion</i>	<i>große Portion</i>
Eiernockerl mit Salat	A, C, G	7,80 Euro	10,50 Euro
Geröstete Knödel mit Salat	A, C, G	7,80 Euro	10,50 Euro
		Auf Wunsch auch mit Speck + 2,00 Euro	
Gebackener Emmentaler	A, C, G	7,80 Euro	10,50 Euro
Gebackener Camembert	A, C, G	7,80 Euro	10,50 Euro
		Serviert mit Sauce Tartar und/oder Preiselbeeren	

SALATE

Salatschüssel nach Wunsch		3,50 Euro
Mayonnaisesalat	C	3,80 Euro
Salatteller gemischt klein/ groß		5,40 / 8,20 Euro
Griechischer Bauernsalat	G,M	8,80 Euro

VOM RIND

		<i>kleine Portion</i>	<i>große Portion</i>
Gulasch	A,C,L	7,80 Euro	10,50 Euro
Gulasch mit Nockerl	A,C,G,L	9,30 Euro	12,80 Euro

Auf Wunsch auch mit Kartoffeln möglich.
Semmel oder Salzstangerl gibt es um 1,50 Euro.

VOM SCHWEIN

		<i>kleine Portion</i>	<i>große Portion</i>
Schnitzerl auf Wiener Art	A, C, G, L	9,00 / 10,00 Euro	12,00 / 14,00 Euro
Schnitzerl auf Pariser Art	A, C, G, L	9,00 / 10,00 Euro	12,00 / 14,00 Euro
Schnitzerl auf Parma Art	A, C, G, L	10,00 / 11,00 Euro	13,00 / 15,00 Euro

mit Salat **ODER** anderer Beilage / mit Salat **UND** anderer Beilage

Schnitzerl a la „Igel“	A, C, G, L		12,00 Euro
---------------------------	------------	--	------------

Schnitzerl geschnitten, mit Zahnstochern gespickt

VON DER PUTE

		<i>kleine Portion</i>	<i>große Portion</i>
Schnitzerl auf Wiener Art	A, C, G, L,	9,00 / 10,00 Euro	12,00 / 14,00 Euro
Schnitzerl Natur	A, G, L	9,00 / 10,00 Euro	12,00 / 14,00 Euro
Schnitzerl Parma Art	A, C, G, L	10,00 / 11,00 Euro	13,00 / 15,00 Euro

mit Salat **ODER** anderer Beilage / mit Salat **UND** anderer Beilage

PALATSCHINKEN

Ein Stück Marillenmarmeladepalatschinke	A,C,G		2,30 Euro
Topfenpalatschinke	A,C,G		2,60 Euro



Legendäres Speckbrot im Entstehen;
konnte bis zu 20 min dauern.



Auch die Umgebung schaute noch anders aus.



Alle Preise verstehen sich als Inklusiv-Preise – Speisen 10% MwSt. /Getränke 20% MwSt.

Vom Süden zu uns gekommen

Cevapcici mit Pommes Frites, garniert mit Zwiebeln und Senf	M,O	10,50 Euro
Pleskavica mit Pommes Frites, garniert mit Zwiebeln und Senf	M,O	10,50 Euro
Pleskavica gefüllt mit Schafkäse mit Pommes Frites, garniert mit Zwiebeln und Senf	G, M, O	12,20 Euro
Gemischter Grillteller für 1 Person Cevapcici, Schnitzel, Putenfilet und Würstchen mit Pommes Frites, garniert mit Zwiebeln und Senf	G, M	14,50 Euro

BODENSTÄNDIGES

Cordon Bleu gefüllt mit Käse & Schinken vom Schwein oder von der Pute mit Salat oder Pommes Frites	A,C,G,M,L	13,50 Euro
Cordon Vert gefüllt mit Spinat & Käse vom Schwein oder von der Pute mit Salat oder Pommes Frites	A,C,G,M,L	13,50 Euro

VEGETARISCHE SPEISEN

Melanzani Cordon gefüllt mit Käse serviert mit Sauce Tatare und Salat	A, C, G	11,80 Euro
Melanzani Cordon in Parmesan parniert gefüllt mit Käse serviert mit Sauce Tatare und Salat	A,C,G	13,50 Euro
Gebackene Zucchini mit Sauce Tatare und Salat	A,C,G	11,80 Euro

VEGAN

Zucchini, Melanzani und Champignons abgebraten in Olivenöl serviert mit Salzkartoffeln		12,80 Euro
---	--	------------



Als man sich noch freute, dass der Eismann kam. (ca 1957)



Alle Preise verstehen sich als Inklusiv-Preise – Speisen 10% MwSt. /Getränke 20% MwSt.