



## Ein Blick in die Geschichte / A look back at our history

Bereits 1850 wurde hier ein Militär-Reitlehrer-Institut gegründet. Die erhaltenen Säulen des Hauses bewahren bis heute die Spuren vergangener Zeiten. Hinter der historischen Fassade erstreckt sich einer der größten privaten Gärten Wiens, einst der Obstgarten von Kaiser Franz Joseph I. Die Apfelsorte Elstar, seine angeblich liebste und zugleich Namensgeberin des Restaurants, blüht hier noch heute und schlägt eine kulinarische Brücke zwischen Geschichte und Gegenwart.

As early as 1850, a Military Riding Instructors' Institute was founded here. The preserved pillars still bear the traces of times gone by. Behind the historic façade lies one of Vienna's largest private gardens, once the orchard of Emperor Franz Joseph I. The Elstar apple variety, said to be his favourite and the namesake of the restaurant, still blossoms here today, forming a culinary bridge between past and present.

### Unsere Aperitif Empfehlung | Our aperitif recommendation

EUR

Langlois Crémant Brut	0.10l	9
Langlois Crémant Rosé	0.10l	10
Ayala Champagner Brut	0.10l	18
Ayala Champagner Rosé	0.10l	23
<b>Fresh &amp; Cloudy</b> <i>Signature</i>		12
Vodka   Zitronengras   Limette   Holunder   Apfel Vodka   lemongrass   lime   elderflower   apple		
<b>Negroni Sano</b>		10
Tanqueray 0,0%   Not Vermouth   Martini Vibrante		

### Klassiker | Classics

EUR

<b>Caesar's Salad</b> [A C D G M O]	15   19
Ei   Speck   Parmesan   Croutons Egg   bacon   parmesan   croutons	
+ gegrillte Hühnerbrust   <i>grilled chicken breast</i>	5
+ gegrillte Filetspitzen   <i>grilled beef fillet stripes</i>	7
+ gebratene Garnelen   <i>sauted prawns</i> [B]	9
<b>Club Sandwich</b> [A C G M O]	23
Huhn   Ei   Tomate   Bacon   Parmesan-Trüffel Pommes <i>Chicken   egg   tomato   bacon   parmesan-truffle fries</i>	
<b>The Farrier's Beef Brioche Burger</b> [A C G M]	26
Dry Aged Rind   Pommes   Cheddar   Burger Sauce <i>Dry aged beef   French fries   cheddar   burger sauce</i>	

# ELSTAR

### Suppen | Soups

EUR

<b>Geröstete Tomatencremesuppe</b> <i>Roasted tomato cream soup</i> [A G] <i>Signature</i>	9
Sauerteigbrot   Cheddar   Sour Cream <i>Sourdough bread   cheddar cheese   sour cream</i>	
<b>Rinderconsommé</b> <i>Beef consommé</i> [A C G L M]	9
Frittaten   Wurzelgemüse <i>Crêpe   root vegetables</i>	

### Vorspeisen | Starter

EUR

<b>Gemüsesalat</b> <i>Vegetable Salad</i> [G O M]	15
Ziegenkäse   Baby Gemüse   Tuttensieme <i>Goat's cheese   baby vegetables   tuttensieme</i>	
<b>Beef Tatar</b> 120g   200g	23   32
<i>Beef tartare</i> [A C D G L M]	
Trüffelcreme   Senfkaviar   Wachtelei   Toast <i>Truffle cream   mustard caviar   quail egg   toast</i>	
<b>Rote Rüben Tatar</b>  <i>Signature</i> <i>Beetroot tartare</i> [A O M]	19
Vegane Crème Fraîche   Roterrübenkaviar <i>Vegan crème fraîche   beetroot caviar</i>	
<b>Burrata</b> [G O] 	19
Tomaten   Basilikum   eingelegte Schalotten <i>Tomatoes   basil   pickled shallots</i>	

### Unsere Empfehlung | Our recommendation

*Signature*

EUR

<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <i>Original Viennese veal Schnitzel</i> [A C G M L O]	32
Erdäpfelsalat   Preiselbeeren <i>Potato salad   cranberries</i>	
<b>Am Besten genießen mit einem Glas  </b> <i>Best enjoyed with a glass of</i>	
Gemischter Satz 2023   Leo Aumann	7   35
Pinot Noir 2021   Weingut Gisperg	9   45
<b>Mehr als Essen - ein Stück Wiener Lebensgefühl  </b> <b>More than food - a piece of Viennese spirit</b>	



vegetarisch | vegetarian



vegan | vegan

Wir erlauben uns, Ihnen für das Gedeck 4,50€ pro Person in Rechnung zu stellen.  
We kindly inform you that a cover charge of €4.50 per person will be added to your bill.

## Fleisch | Meat EUR

Kalbs T-Bone Steak 400g 34  
Veal T-bone steak

Maishuhn Supreme 20  
Corn chicken supreme

Fleisch vom Österreichischen Weiderind -  
Qualität die man schmeckt! | Beef from Austrian  
pasture-raised cattle – quality you can taste!

Hüftsteak 200g | 300g 23 | 32  
Rump steak

Rinderfilet 150g | 200g 28 | 36  
Beef fillet

Ribeye 200g | 300g 30 | 43

## Dein persönliches Surf & Turf | EUR

Your personal Surf & Turf

+ drei gebratene Garnelen | 9  
three sauted prawns [B]

## Fisch & Meeresfrüchte | Fish & Seafood EUR

Lachsfilet 27  
Salmon fillet [D|G|L|O|R]

Jakobsmuschel | Zitronenvelouté | Erbsenschote  
Scallop | lemon velouté | pea pod

Pulpo [E|G|L|R] *Signature* 29

Geräuchertes Erdäpfelpüree | Spicy Brokkoli  
Smoked mashed potatoes | spicy broccoli

## Vegetarisch & Vegan | EUR

Linguine Burrata [A|C|G|L]  22  
Tomate | Burrata | Basilikum  
Tomato | burrata | basil

Halloumi Club [A|C|G|M|O]  23  
Halloumi | Ei | Tomate | Parmesan-Trüffel Pommes  
Halloumi | egg | tomato | parmesan-truffle fries

The Farrier's Pulled Mushroom Burger [A|L|M]  26  
Austernpilze & Austernseitlinge | Pommes Frites |  
BBQ-Sauce | Vegane Trüffel-Mayo  
Oyster & King oyster mushrooms | French fries |  
BBQ sauce | vegan truffle mayo

## Beilagen | Sides EUR

Pommes Frites | French fries 5

Trüffel Pommes Frites | 7  
Truffle french fries [C|G]

Trüffelgnocchi | Truffle gnocchi [A|C|G] 7

Grillgemüse | Grilled vegetables 5

Geräuchertes Erdäpfelpüree | 5  
Smoked mashed potatoes [G]

Speckfisolen | Sauted beans with bacon 6

Farinata [A|L] 5

Saisonaler Blattsalat | 6  
Seasonal leaf salad [O|M]

## Saucen | Sauces EUR

Jus | Jus [L|O] 3

Sauce Béarnaise [C|G|M|O] 4

Chimchurri [O] 3

Trüffel Mayonnaise | Truffle mayonnaise  3

Pfeffersauce | Peppercorn sauce [G|L|O] 4

Markbutter | Bone marrow butter [G] 3

Kräuterbutter | Herb butter [G] 3

## Nachspeisen | Desserts EUR

Apfelstrudel Elstar Style 15

Apple Strudel Elstar Style [A|C|G]  
Pochierter & karamelisierter Apfel | Vanille | Sorbet  
Poached & caramelized apple | vanilla | sorbet

Pavlova [C|G] 13

Saisonales Obst | Meringue | Sorbet  
Seasonal fruits | meringue | sorbet

Crème Brûlée [F]  12

Käse Variation von Jumi Käse 14 | 18

Cheese variation of Jumi cheese [A|G|O|M]

Grissini | Feigensenf  
Grissini | fig mustard

## Unser Geheimtipp / Our secret tip EUR

Sn!ck#rs 2.0 [A|G|E|G] 15

Milchschokolade | Erdnussmousse | Karamell |  
Chantilly  
Milk chocolate | peanut mousse | caramel |  
chantilly

Past einfach perfekt zu | *Signature*

Just goes perfectly with

Hillinger Secco Muskat Ottonel 0.10l 7

## Allergene | Allergens

**A** Gluten | **B** Krebstiere | **C** Eier von Geflügel | **D** Fisch | **E** Erdnüsse | **F** Sojabohnen | **G** Milch & Milchprodukte | **H** Schalenfrüchte | **L** Sellerie | **M** Senf |  
**N** Sesamsamen | **O** Schwefeloxid und Sulfite | **P** Lupinen | **R** Weichtiere

**A** gluten | **B** shellfish | **C** eggs | **D** fish | **E** peanuts | **F** soy | **G** dairy | **H** Schalenfrüchte | **L** celery | **M** mustard | **N** sesame seeds | **O** sulfur dioxide / sulfites |  
**P** lupine | **R** molluscs