



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 facade 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
Fresh & Cloudy <i>Signature</i>		12
Vodka Zitronengras Limette Holunder Apfel <i>Vodka lemongrass lime elderflower apple</i>		
Negroni Sano		10
Tanqueray 0,0% Not Vermouth Martini Vibrante		

Klassiker | Classics

EUR

Caesar Salad [A C D G M O]	15 19
Ei Speck Parmesan Croutons <i>Egg bacon parmesan croutons</i>	
+ 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
Club Sandwich [A C G M O]	23
Huhn Ei Tomate Bacon Parmesan-Trüffel Pommes Frites <i>Chicken egg tomato bacon parmesan-truffle French fries</i>	
The Farrier's Beef Brioche Burger [A C G M]	26
Dry Aged Rind Pommes Cheddar Burger Sauce <i>Dry aged beef French fries cheddar burger sauce</i>	

ELSTAR

Gedeck | Bread

EUR

Joseph's Brot Aufstrich Butter Oliven	4.50
<i>Joseph's bread dip butter olives</i>	pro Person per person
[A C G L M O]	

Suppen | Soups

EUR

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

Vorspeisen | Starter

EUR

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

Unsere Empfehlung | Our recommendation

Signature

EUR

Original Wiener Schnitzel vom Kalb	28
<i>Original Viennese veal Schnitzel</i> [A C G]	
+ Erdäpfelsalat <i>Potato salad</i> [L M O]	5
+ Pommes Frites <i>French fries</i>	5
+ Parmesan-Trüffel Pommes Frites <i>Parmesan-truffle French fries</i> [C G]	7
+ Petersilienerdäpfel <i>Parsley potatoes</i>	5
+ Preiselbeeren <i>Cranberries</i>	2
Am Besten genießen mit einem Glas <i>Best enjoyed with a glass of</i>	
Gemischter Satz 2023 Weingut Leo Aumann	7 35
Pinot Noir 2021 Weingut Gisberg	9 45
Mehr als Essen - ein Stück Wiener Lebensgefühl <i>More than food - a piece of Viennese spirit</i>	



vegetarisch | vegetarian



vegan

Fleisch | Meat EUR

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

Maishuhn Supreme 20
Corn-fed 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

Gut Dornau Lachsforelle 28
Gut Dornau salmon trout [A|C|G|L|O]

Gnocchi | Zitronenvelouté | Erbsenschote
Gnocchi | lemon velouté | pea pod

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

Geräuchertes Erdäpfelpüree | Spicy Brokkoli
Smoked mashed potatoes | spicy broccoli

Vegetarisch & Vegan | EUR Vegetarian & Vegan

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

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

The Farrier's Pulled Mushroom Burger [A|L|M]  26
Austernpilze & Kräuterseitlinge | 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

Parmesan-Trüffel Pommes Frites | 7
Parmesan-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

Petersilienerdäpfel | Parsley potatoes [G] 5

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

Saucen | Sauces EUR

Jus [L|O] 3

Sauce Béarnaise [C|G|M|O] 4

Chimichurri [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

Jumi Käse Variation [A|G|O|M] 14 | 18

Jumi cheese variation

Grissini | Feigensenf
Grissini | fig mustard

Unser Geheimtipp / Our secret tip EUR

Sn!ck#rs 2.0 [A|C|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** nuts | **L** celery | **M** mustard | **N** sesame seeds | **O** sulfur dioxide / sulfites | **P** lupine |
R molluscs