

Mittagsmenü

EUR

VORSPEISEN

Gemüse Salat [G]O ♻️	15
Ziegenkäse Baby Gemüse Tutteinsieme	
Beef Tatar 120g 200g [A]C[D]G[L]M	23 32
Trüffelcreme Senfkaviar Wachtelei Toast	
Caesar Salad [A]C[D]G[M]O	15 19
Ei Speck Parmesan Croutons	
+ gegrillte Hühnerbrust	5
+ gegrillte Filetspitzen	7
+ gebratene Garnelen [B]	9
Rote Rüben Tatar [A]C[G]O <i>Signature</i> ♻️	19
Vegane Crème Fraîche Rote Rüben Kaviar	

SUPPEN & SNACKS

Geröstete Tomatencremesuppe [A]G[L] ♻️	9
Sauerteigbrot Cheddar Sour Cream	
Rinderconsommé [A]C[G]L[M]	9
Frittaten Wurzelgemüse	
Grilled Cheese Sauerteigbrot [A]G[L]M ♻️	14
Zwiebeln Feigensenf	

KLASSIKER

Original Wiener Schnitzel vom Kalb [A]C[G] <i>Signature</i>	28
+ Erdäpfelsalat [L]M]O]	5
+ Pommes Frites	5
+ Parmesan-Trüffel Pommes Frites [C]G]	7
+ Petersilienerdäpfel [G]	5
+ Preiselbeeren	2
Club Sandwich [A]C[G]M]O]	23
Huhn Ei Tomate Speck Parmesan-Trüffel Pommes Frites	
Halloumi Club Sandwich [A]C[G]M]O] ♻️	23
Halloumi Ei Tomate Parmesan-Trüffel Pommes Frites	
The Farrier's Beef Brioche Burger [A]C[G]M]	26
Dry Aged Rind Pommes Frites Cheddar Burger Sauce	
The Farrier's Pulled Mushroom Burger [A]M] ♻️	26
Austernpilze Kräuterseitling Pommes Frites BBQ Sauce Vegane Trüffelmayo	

Mittagsmenü

EUR

HAUPTSPEISEN	Steak Frites [L O]	36
	Ribeye 200g Pommes Frites Jus	
	Gut Dornau Lachsforelle [A C G L O]	28
	Gnocchi Zitronenvelouté Erbsenschote	
	Linguine Burrata [A C G L M O] ♻️	22
	Tomate Burrata Basilikum	
<hr/>		
BEILAGEN	Pommes Frites	5
	Saisonaler Blattsalat [O M]	6
	Parmesan-Trüffel-Pommes Frites [C G]	7
<hr/>		
DESSERT	Apfelstrudel Klassik [A C G H]	12
	Vanillesauce	
	Crème Brûlée [F] ♻️	12
	Jumi Käse Variation [A G M O] ♻️	14 18
	Grissini Feigensenf	



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.

Wir erlauben uns, Ihnen für das Gedeck 4,50€ pro Person in Rechnung zu stellen.

♻️ vegetarisch ♻️ vegan

Lunch Menu

		EUR
STARTER	Vegetable salad [G O] 	15
	Goat ´s cheese baby vegetables tutteinsieme	
	Beef tartare 120g 200g [A C D G L M]	23 32
	Truffle cream mustard caviar quail egg toast	
SOUPS & SNACKS	Caesar salad [A C D G M O]	15 19
	Egg bacon parmesan croutons	
	+ grilled chicken breast	5
	+ grilled beef fillet strips	7
	+ sauted prawns [B]	9
	Beetroot tartare [A C G O] <i>Signature</i> 	19
Vegan crème fraîche beetroot caviar		
SOUPS & SNACKS	Roasted tomato cream soup [A G L] 	9
	Sourdough bread cheddar sour cream	
	Beef Consommé [A C G L M]	9
	Sliced Crêpe root vegetables	
	Grilled cheese sourdough bread [A G L M] 	14
Onions fig mustard		
CLASSICS	Original Viennese veal Schnitzel [A C G] <i>Signature</i>	28
	+ Potato salad [L M O]	5
	+ French fries	5
	+ Parmesan-truffle French fries [C G]	7
	+ Parsley potatoes [G]	5
	+ Cranberries	2
Club sandwich [A C G M O]	23	
Chicken egg tomato bacon Parmesan-truffle fries		
Halloumi club sandwich [A C G M O] 	23	
Halloumi egg tomato parmesan-truffle French fries		
The Farrier's beef brioche burger [A C G M]	26	
Dry-aged beef French fries cheddar burger sauce		
The Farrier's pulled mushroom burger [A M] 	26	
Oyster mushrooms king oyster mushrooms French fries BBQ sauce vegan truffle mayo		

Lunch Menu

EUR

MAIN COURSES	Steak Frites [L O]	36
	Ribeye 200g French fries jus	
	Gut Dornau salmon trout [A D G L O R]	28
Gnocchi lemon velouté pea pod		
SIDES	Linguine Burrata [A C G L M O] 	22
	Tomato burrata basil	
	French fries	5
Seasonal leaf salad [O M]		6
Parmesan-truffle French fries [C G]		7
DESSERT	Apple Strudel classic [A C G H]	12
	Vanilla sauce	
	Crème Brûlée [F] 	12
Jumi cheese variation [A G M O] 		14 18
Grissini fig mustard		



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.

We kindly inform you that a cover charge of €4.50 per person will be added to your bill.

 vegetarian  vegan