

Mittagsmenü

EUR

VORSPEISEN

Gemüse Salat [G O] 	15
Ziegenkäse Baby Gemüse Tuttensieme	
Beef Tatar 120g 200g [A C D G L M]	23 32
Trüffelcreme Senfkaviar Wachtelei Toast	
Caesar's Salad [A C D G M O]	15 19
Ei Speck Parmesan Croutons	
+ gegrillte Hühnerbrust	5
+ gegrillte Filetspitzen	7
+ gegrillte 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 L M O]	32
Erdäpfelsalat Preiselbeeren <i>Signature</i>	
Club Sandwich [A C G M O]	23
Huhn Ei Tomate Speck Parmesan-Trüffel Pommes	
Halloumi Club Sandwich [A C G M O] 	23
Halloumi Ei Tomate Parmesan-Trüffel Pommes	
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	
	Lachsfilet [D G L O R]	27
	Jakobsmuschel 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 [C G]	7
<hr/>		
DESSERTS	Apfelstrudel Klassik [A C G H]	12
	Vanillesauce	
	Crème Brûlée [F] ♻️	12
	Käse Variation von Jumi Käse [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 EUR 4.50 pro Person in Rechnung zu stellen.

Lunch Menu

		EUR
STARTERS	Vegetable Salad [G O] 	15
	Goat cheese baby vegetables Tuttensieme	
	Beef Tartare 120g 200g [A C D G L M]	23 32
	Truffle cream mustard caviar quail egg toast	
	Caesar ´s Salad [A C D G M O]	15 19
	Egg bacon parmesan croutons	
	+ grilled chicken breast	5
	+ grilled beef fillet strips	7
	+ grilled 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
	Crêpes root vegetables	
	Grilled Cheese Sour Dough Bread [A G L M] 	14
	Onions fig mustard	
CLASSICS	Original Viennese Veal Schnitzel [A C G L M O]	32
	Potato salad cranberries <i>Signature</i>	
	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 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] Ribeye 200g French fries jus	36
	Salmon Fillet [D G L O R] Scallop lemon velouté pea pod	27
	Linguine Burrata [A C G L M O]  Tomato burrata basil	22
SIDES	French fries	5
	Seasonal leaf salad [O M]	6
	Parmesan truffle fries [C G]	7
DESSERTS	Apple Strudel Classic [A C G H] Vanilla sauce	12
	Crème Brûlée [F] 	12
	Cheese Selection from Jumi Cheese [A G M O]  Grissini fig mustard	14 18



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.

Kindly note that a EUR 4.50 cover fee per person applies.