



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	10
Langlois Crémant Rosé	0.10l	11
Ayala Champagner Brut	0.10l	18
Ayala Champagner Rosé	0.10l	23
Fresh & Cloudy <i>Signature</i>		12
Vodka Zitronengras Limette Holunder Apfel Vodka lemongrass lime elderflower apple		
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 Grana Padano Croutons Egg bacon Grana Padano 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
Club Sandwich [A C G M O]	23
Huhn Ei Tomate Bacon Pommes Frites Chicken egg tomato bacon French fries	
The Farrier's Beef Brioche Burger [A C G M]	26
Dry Aged Rind Pommes Cheddar Burger Sauce Dry aged beef French fries cheddar burger sauce	

ELSTAR

Gedeck | Bread

EUR

Brot | Aufstrich | Butter | Oliven

4.50

Bread | dip | butter | olives

pro Person |
per person

[A|C|G|M|O]

Suppen | Soups

EUR

Geröstete Tomatencremesuppe

9

Roasted tomato cream soup [A|G]

Signature

Sauerteigbrot | Cheddar | Sour Cream

Sourdough bread | cheddar cheese | sour cream

Rinderconsommé

9

Beef Consommé [A|C|G|M]

Frittaten | Wurzelgemüse

Sliced Crêpe | root vegetables

Vorspeisen | Starter

EUR

Gemüsesalat

15

Vegetable salad [C|O|M]

Ziegenkäse | Baby Gemüse | Tutteinsieme

Goat's cheese | baby vegetables | tutteinsieme

Beef Tatar

120g | 200g

23 | 32

Beef tartare [A|C|D|G|M|O]

Trüffelcreme | Senfkaviar | Wachtelei | Toast

Truffle cream | mustard caviar | quail egg | toast

Rote Rüben Tatar 

19

Beetroot tartare [A|O|M]

Signature

Vegane Crème Fraîche | Rote Rüben Kaviar

Vegan crème fraîche | beetroot caviar

Burrata [G|O] 

19

Tomaten | Basilikum | eingelegte Schalotten

Tomatoes | basil | pickled shallots

Unsere Empfehlung | Our recommendation

Signature

EUR

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

28

Original Viennese veal Schnitzel [A|C|G]

+ Erdäpfelsalat | *Potato salad* [L|M|O]

5

+ Pommes Frites | *French fries*

5

+ Grana Padano-Trüffel Pommes Frites |

7

Grana Padano-truffle French fries [C|G]

+ Petersilienerdäpfel | *Parsley potatoes*

5

+ Preiselbeeren | *Cranberries*

2

Am Besten genießen mit einem Glas |

Best enjoyed with a glass of

Gemischter Satz 2023 | Weingut Leo Aumann

7 | 38

Pinot Noir 2021 | Weingut Gisberg

9 | 45

Mehr als Essen - ein Stück Wiener Lebensgefühl |

More than food - a piece of Viennese spirit



vegetarisch | vegetarian



vegan

Fleisch | Meat EUR

Kalbs T-Bone Steak **400g** 36
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

Cut Dornau Lachsforelle 28
Cut 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 | Pommes Frites
Halloumi | egg | tomato | 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

Grana Padano-Trüffel Pommes Frites | 7
Grana Padano-truffle French fries ^[C|G]

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

Grillgemüse | *Grilled vegetables* 5

Geräuchertes Erdäpfelpüree | 5
Smoked mashed potatoes ^[G]

Tomaten-Feta Salat | *Tomato feta salad* ^[G|O] 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


Kräuterbutter | *Herb butter* ^[G] 3

Nachspeisen | Desserts EUR

Apfelstrudel Elstar Style 15

Apple Strudel Elstar style ^[A|C|G]
Pochierter & karamelisierter Apfel | Vanille | Sorbet
Paoched & caramelized apple | vanilla | sorbet

Pavlova ^[C|G|H] 13
Himbeere | Pistazie | Meringue | Sorbet
Raspberry | pistachio | meringue | sorbet

Crème Brûlée ^[F]  12

Sn!ck#rs 2.0 ^[A|C|E|G] *Signature* 15
Milchschokolade | Erdnussmousse | Karamell |
Chantilly
*Milk chocolate | peanut mousse | caramel |
chantilly*

Jumi Käse Variation ^[A|G|O|M] 14 | 18
Jumi cheese variation
Grissini | Feigensenf
Grissini | fig mustard

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