

GROSSES TRARA FÜR GUTES TATAR

## Tatar vom steirischen Premium Rind

13,<sup>00</sup> / 18,<sup>00</sup>  
• • •

## Tatar vom Lachs

13,<sup>00</sup> / 18,<sup>00</sup>  
• • •

## Tatar von Avocado & Tomate

10,<sup>00</sup> / 15,<sup>00</sup>

KALTE PLATTE

## Heimische Spezialitäten

Österreichische Käsevariationen | Schinken, Wurstspezialitäten – Naturpark Pöllauer Tal  
Chutneys | Walnüsse | Weintrauben

13,<sup>00</sup> / 18,<sup>00</sup>  
• • •

GEDECK auf Wunsch\*  
mit Panigl's Liptauer & Pesto: 2,<sup>00</sup>

\*) wird nur verrechnet, wenn bestellt!

SALATE WIE IMMER ODER MIT MEHR

**Gemischter Blattsalat**

6,<sup>00</sup>

**Bunte Salatschüssel**

6,<sup>00</sup>

**Vogerlsalat | Käferbohnen  
Radieschen | Kernöl**

7,<sup>00</sup>



Verfeinern Sie Ihren Salat mit:

**Croutons**

1,<sup>00</sup>

**Speckwürfel | Grana  
Feta**

2,<sup>00</sup>

**Streifen vom steirischen Maishendl**

5,<sup>00</sup>  
o o o

**Riesengarnelen  
aus dem Atlantik**

7,<sup>00</sup>

**Filetspitzen vom  
steirischen Premium Rind**

8,<sup>00</sup>



AUS DEM WASSER

**Miesmuscheln  
in Weißwein  
Lauch**

Urlaubserinnerungen, dieses Jahr manchmal aus dem Vorjahr geborgt!

21,<sup>00</sup>  
o o o

**Zanderfilet  
mit  
Petersilerdäpferln**

Einmal um den See herum wandern.

19,<sup>00</sup>

VEGETARISCH

**Geröstete Knödel  
mit Freilandeier**

Henne oder Ei

10,<sup>00</sup>  
o o o

**Buntes Ofengemüse  
mit Schafkäskrusteln**

Herzerwärmend

14,<sup>00</sup>  
o o o

**Österreichischer  
Emmentaler  
in hausgemachter  
Panier**

In einer neuen Panier steht man immer gut da!

10,<sup>00</sup>

## FLEISCHSPEISEN

### Knuspriger Schweinebauch vom steirischen Freilandschwein Knöderln & Sauerkraut

Einmal auf Sommerfrische im Vulkanland  
wie früher!

17,<sup>00</sup>

### Panigl's Leber vom steirischen Premium Kalb mit Apfel & Erdäpfelpüree

Mit Origanum majorana selbstverständlich  
THCfrei!

19,<sup>00</sup>



### Original Wiener Schnitzel vom steirischen Premium Kalb mit Erdäpfelsalat

Auch ein echter Wiener hat eine Tante,  
die in der Nähe der Riegersburg Kälber streichelt!

22,<sup>00</sup>

## PANIGL BEEF

Premium Rind Selektion vom österreichischen Alpenland Rind

### FILET Steak

Lady's Cut 150g **14,00** / Gent's Cut 280g **25,00**

### RIB EYE Steak

Lady's Cut 200g **18,00** / Gent's Cut 300g **27,00**

### RUMP Steak

Lady's Cut 200g **18,00** / Gent's Cut 300g **27,00**



Verfeinern Sie Ihren Steak mit:

### Speckfisolen

4,00

### Original Steak Fries

4,00

### Trüffelpüree

5,00

### Pimentos & Pinienkerne

5,00

### Saisonaalem Gemüse

5,00



## NACHSPEISEN

### Joghurt Obers Törtchen

Keine Kur ohne Konditorei!

7,<sup>00</sup>

### Hausgemachtes Tiramisu

Ein bißchen Wehmut nach Italien.

7,<sup>00</sup>

### Warmes Schoko-Mandel-Küchlein

Die Mandel im Mantel im Wandel der Wärme.

7,<sup>90</sup>

## KÄSE

### Spezialitäten vom Käsewagen

Gebührenfreie Kurzparkzonen stehen an Ihren Tischen zur Verfügung.

klein 11,<sup>00</sup> – groß 16,<sup>00</sup>

### Brot von Öfferl

pro Portion 3,<sup>00</sup>

# panigl

Wir hoffen, unsere Speisen haben Sie genauso begeistert wie uns.  
Unser Fleisch stammt aus Österreich von der steirischen  
Fleischmanufaktur Zotter.  
Fisch, Käse, Gemüse und Brot beziehen wir ausschließlich von  
österreichischen Lieferanten.

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen!

Preisangaben in €

Josefstädter Straße 91, 1080 Wien

Montag bis Samstag  
17 bis 01 Uhr

+43 664 222 46 66  
reservierung@panigl.at  
www.panigl.at

Folge uns auf



@panigl\_josefstadt

