

TÄGLICH VON 10-24 UHR, KÜCHE VON 10-23:00 UHR

WWW.PALATSCHINKENKUCHL.WIEN



**DIESE MONATSPEZIALITÄTEN**

**KOSTET MIT SUPPE UND DESSERT 14,50 MIT SUPPE ODER DESSERT 12,50**

**SUPPEN ZUM AUSSUCHEN:** RINDSUPPE MIT 1. FRITATTEN, 2. KÄSEFRITATTEN,  
3. GRIESSNOCKERL, 4. LEBERKNÖDEL ODER 5. KÜRBISCREMESUPPE  
6. GANSLSUPPE MIT KNÖDEL, 7. WILDCREMESUPPE MIT CROUTONS

**SPEZIALITÄT 1: GANSL PALATSCHINKEN „STEIERMARK“**

ZWEI PALATSCHINKEN GEFÜLLT MIT AUSGELÖSTEM GANSL, MARONI & ÄPFELN,  
MIT KÄSE & KÜRBISKERNEN ÜBERBACKEN, DAZU SPECK-KRAUTSALAT

**SPEZIALITÄT 2: GANSL PALATSCHINKEN „BURGENLAND“**

ZWEI PALATSCHINKEN GEFÜLLT MIT AUSGELÖSTEM GANSL, ROSINEN &  
DÖRRZWETZSCHKEN,  
MIT ROTWEIN/PFLAUMENSAUCE, DAZU ROTKRAUT

**SPEZIALITÄT 3: GANSL PALATSCHINKEN ALT ÖSTERREICH „CLASSIC“**

ZWEI PALATSCHINKEN GEFÜLLT MIT AUSGELÖSTEM GANSL, SERVIERT MIT  
NATURSAFT & PREISELBEEREN, DAZU ROTKRAUT

**SPEZIALITÄT 4: WILD PALATSCHINKEN „MARCHFELD“**

ZWEI PALATSCHINKEN GEFÜLLT MIT WILDFASCHIERTEM & SPINAT,  
ÜBERBACKEN MIT BRIE & BIRNEN, DAZU RAHM LINSEN

**SPEZIALITÄT 5: WILD PALATSCHINKEN „ALT WIEN“**

ZWEI PALATSCHINKEN GEFÜLLT MIT WILDRAGOUT, MARONI & PREISELBEEREN,  
SERVIERT MIT WURZELSAUCE, DAZU SPECK-KRAUTSALAT

**SPEZIALITÄT 6: WILD PALATSCHINKEN ÖSTERREICHISCH „CLASSIC“**

ZWEI PALATSCHINKEN GEFÜLLT MIT WILDFASCHIERTEM, SERVIERT  
MIT ROTWEIN/PFLAUMENSAUCE, DAZU ROTKRAUT

**DESSERT ZUM AUSSUCHEN:**

**1: PALATSCHINKE „APFEL & ROSINEN“ MIT ZIMT**

**2: PALATSCHINKE „MOHN & TOPFEN“ MIT ZWETSCHKENRÖSTER**

**3: PALATSCHINKE „SCHOKOTRÜFFEL“ MIT WEICHSELRÖSTER**

**4: PALATSCHINKE „POWIDL & MOHN“ MIT EIERLIKÖRSAUCE**

**5: PALATSCHINKE „TOPFEN & ROSINEN“ MIT VANILLESAUCE**

**6: PALATSCHINKE „KOKOS“ MIT VANILLESAUCE**

**7: PALATSCHINKE „NUTELLA“ MIT HASELNUSSSAUCE**

**8: PALATSCHINKE „MARILLE“ MIT VANILLESAUCE**

**UNSERE MENÜ DESSERT PALATSCHINKEN SIND AUS BIO VOLLKORNMEHL**