



universität
wien

DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

„Das österreichische Deutsch in der Gastronomie.
Speisenamen als Identitätsvermittler unter
Österreichern“

Verfasserin

Kalina Mikula

angestrebter akademischer Grad

Magistra der Philosophie (Mag.phil.)

Wien, im November 2009

Studienkennzahl lt. Studienblatt: A332

Studienrichtung lt. Studienblatt: Deutsche Philologie

Betreuer: Ao. Univ.-Prof. Mag. Dr. Franz Patocka

Danksagung

Ich möchte mich bei allen bedanken, die mir während der Entstehungszeit der Arbeit auf verschiedene Weise ihre Hilfe und Unterstützung gewährt haben.

Mein Dank gilt zuallererst meiner Familie, die mich während meines gesamten Studiums unterstützt hat.

Bedanken möchte ich mich bei meinem Betreuer, Herrn Prof. Franz Patocka für viele hilfreiche Gespräche im Hinblick auf die vorliegende Arbeit, für die fachwissenschaftliche Unterstützung und für die geduldige Betreuung.

Ich danke auch allen meinen Freunden - aber ganz besonders Magdalena Baran, Monika Dlugokecki und Resul Yalcin - für ihre Ermutigungen, ihre Hilfe und ihren Rat während meines Studiums in Wien.

Schließlich danke ich allen befragten Probanden, die sich Zeit genommen haben, an meiner langen Umfrage teilzunehmen, und all jenen Personen, die sich für ein Interview zur Verfügung gestellt und mir damit meine Arbeit ermöglicht haben.

All jenen, von denen ich ein ermutigendes Wort gehört habe, sage ich ein herzliches „Dankeschön“.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	5
1. Einleitung	6
Aufbau	7
2. Deutsch als plurizentrische Sprache	9
2.1. Die Entstehung des Begriffes „Plurizentrität“	10
2.2. Deutsch in der Welt.....	12
2.3. Die Zentren der deutschen Sprache	13
2.4. Asymmetrien zwischen den Zentren	16
2.5. Variante vs. Varietät, nationale Varianten, Variablen	19
2.5.1. Standardvarietäten vs. Nonstandardvarietäten	21
2.5.2. Typologie der Arten/Untergruppen von Varianten.....	22
2.6. Ebenen der Plurizentrik.....	24
3. Das österreichische Deutsch	26
3.1. Die Anfänge des österreichischen Deutsch	27
3.2. Uneinheitlichkeitsargument vs. Überschneidungsargument	28
3.3. Drei Standpunkte des plurizentrischen Ansatzes des österreichischen Deutsch... 29	
3.4. Merkmale der deutschen Schrift- und Standardsprache in Österreich	30
3.4.1. Lexik.....	31
3.4.2. Aussprache.....	36
3.4.3. Grammatikalische Unterschiede	37
4. Zur Fachsprache der Gastronomie in Österreich	39
4.1. Begriff der Fachsprache.....	39
4.2. Austriazismen in der Gastronomie.....	39
4.2.1. Speisekarten	39
4.2.2. Speisebezeichnungen	40
4.2.3. Glossare und Kochrezepte in Kochbüchern.....	42
4.2.3.1. Kochbücher	42
4.2.3.2. Kochrezepte.....	42
4.2.4. Merkmale der Fachsprache der Speisezubereitung	44
4.3. Die österreichische Küche	47
4.3.1. Die alte Wiener Küche als Vielvölkerküche	48

4.3.2. Herkunft des Wortschatzes und Spendersprachen.....	50
4.3.3. Der bairisch-österreichische Küchenwortschatz.....	52
4.3.4. Klassische Gerichte der Wiener Küche.....	54
4.3.5. Traditionelle Lebensmittel in Österreich und Regionalität	55
5. Die kulinarische Sprache als Identitätselement.....	58
5.1. Sprache und Identität in Österreich	58
5.1.1. Austriazismen im Protokoll Nr. 10	60
5.1.2 Nationalspeisenamen und Identität.....	63
5.2. Gegenseitige Spracheinflüsse – Deutschland vs. Österreich	64
6. Empirische Untersuchung	67
6.1. Umfrage	67
6.1.1. Ergebnis der Umfrage	72
6.1.2. Fazit der Umfrage	83
6.2. Interviews mit Chefs, Leitern oder Mitarbeitern von Gastrobetrieben in Wien..	85
6.2.1. Ergebnis der Interviews	86
6.2.2. Fazit.....	93
6.3. Vergleich der Speisekarten Wien vs. Berlin.....	94
6.3.1. Ergebnis des Vergleiches	95
6.3.2. Fazit des Vergleiches	98
7. Zusammenfassung	99
8. Literaturverzeichnis	102
Onlinequellenverzeichnis:	108
Abbildungsverzeichnis:.....	108
Interviews:.....	109
9. Anhang	110
Kurzzusammenfassung (Abstract).....	110
Interviews	111
Glossare.....	122
Speisekarten	127
Lebenslauf.....	160

Vorwort

Mein besonderes Interesse an der deutschen Sprache hat noch während des Studiums in Polen angefangen. Ich habe damals viele deutschsprachige Städte besichtigt, um die Kultur und die Mentalität der in deutschsprachigen Ländern wohnenden Menschen kennen zu lernen und vor allem um den Kontakt mit der deutschen Sprache nicht zu verlieren. Ich studierte in Gorzów Wlkp. und in Frankfurt an der Oder. Ich war in Berlin, Potsdam, München, Dresden, Werdenwald, Vaduz, Bregenz, Feldkirch, Salzburg, Innsbruck, Linz, Graz, St. Pölten, Mödling, Tulln an der Donau und natürlich in Wien. Ziemlich schnell habe ich bemerkt, dass ich nicht überall verstanden werde und nicht alles verstehe. Anfangs dachte ich mir noch, es ist aufgrund meiner mangelnden Deutschkenntnisse. Erst später habe ich etwas von dem Begriff der Plurizentrität gehört.

Als ich vor drei Jahren mit ein paar Freunden ein Restaurant in Wien besuchte, schien mein Deutsch (zumindest in dem Fachgebiet) immer noch nicht ausreichend gut zu sein. Während wir uns alle mit der Speisekarte vertraut machten, versuchte ich meinen polnischen Freunden die Speisennamen zu übersetzen und zu erklären, woraus sie bestünden. Zu meiner Verwunderung war es jedoch nicht so einfach, wie ich vermutet hatte. Viele der Speisennamen sah ich zum ersten Mal, was für mich sehr frustrierend war. Vor allem, als ich erfuhr, dass *Lungenbraten* nicht aus Lungen gemacht wird, was sich eigentlich durch die exakte Übersetzung vermuten lässt. Ähnlich ging es mir noch mit anderen Speisen, wie z.B. mit *Leberkäse*, der eine Speise ist, in der keine Leber enthalten ist. Bei einer anderen Speise, der *Palatschinken*, erwartete ich mir eher ein Gericht mit Schinken und nicht eine Süßspeise. Ein ganz anderes Beispiel betrifft Produktnamen. Beim Einkaufen habe ich mich gewundert, was das für eine spezielle Butter sein muss, die *TEE Butter*. Ich habe mir eher gedacht, dass es sich um eine süße Butter handelt, die man mit Keksen als Dessert oder als Zwischenmahlzeit zum Tee isst, und nicht um die Buttermarke, nämlich *Teschener Erzherzogliche Butter*.

Da die Unterschiede in der deutschen Sprache mich durch mein ganzes Studium in Wien interessierten, habe ich mich für dieses Thema entschieden. Hier in Österreich habe ich viele andere Ausdrücke kennen gelernt, die alle möglichen Lebensbereiche betreffen. Vor allem aber der Bereich der Gastronomie: verschiedene Regionen bzw. Länder - unterschiedliche Begriffe, Speisennamen, Lebensmittelproduktnamen.

1. Einleitung

Es gibt viele wissenschaftliche Arbeiten über das österreichische Deutsch bzw. über die Standardvarietäten der deutschen Sprache. Meine Arbeit aber bezieht sich nur auf den Bereich der Gastronomie und die damit verbundenen österreichischen Ausdrücke.

Der Sektor der Gastronomie und die Speisekarten sind in Österreich ein wichtiges Feld nationaler Sprachsymbolik. Es stört den Österreicher, wenn auf Speisekarten bundesdeutsche Ausdrücke verwendet werden, was in Gebieten, wo es viele Touristen gibt, nicht zu vermeiden ist. Das österreichische Deutsch im Bereich des Essens (abgesehen von Mentalitätsunterschieden) spielt eine wichtige Rolle bei der Abgrenzung gegenüber Deutschland (vgl. De Cillia 1997, S. 119-120).

Es gibt oft Schwierigkeiten für die nach Österreich kommenden Gäste aus dem mittel- und norddeutschen Raum, die oft die Speisekarte der besuchten Gaststätten oder Aussagen von Gastgebern anders (meistens aber falsch) verstehen. Man sollte dabei auch die Menschen erwähnen, die das deutsche Deutsch als Fremdsprache im eigenen Land lernen und von anderen Varianten keine bzw. nur eine geringe Ahnung haben. Z.B. beim Frühstück wird Gästen auf die Frage: *Sind die Brötchen knusprig?* versichert: *Ja, Die Semmeln sind resch.* Bei der Auswahl der Nachspeisen fragen die Gäste den Wirt, was denn *Topfenstrudel* und *Marillenknödel* seien. Aus der Beschreibung erfahren sie, dass es sich um *Käsekuchen* und *Aprikosenklöße* handelt. Am Abend möchten die Gäste *Eierpfannkuchen* oder *Wiener Würstchen mit Meerrettich* essen und erfahren, dass sie hier nur *Palatschinken* oder *Frankfurter Würstel mit Kren* bekommen können. Am Ende sagen die Gäste, es hat ihnen alles *schön* geschmeckt, wofür der Wirt antwortet: wichtig ist es, dass es *gut* war (vgl. Wiesinger 1988a, S. 28).

Auf diese Unterschiede werde ich in meiner Diplomarbeit eingehen. Das Ziel meiner Arbeit ist es, das österreichische Deutsch in der Gastronomie zu erforschen. Den Schwerpunkt meiner Arbeit bilden Speisekarten aus Restaurants/Gasthäusern/Beisel aus Wien. In den Speisekarten kann man sowohl viele für die Wiener Küche typische Speisennamen als auch viele Namen von Lebensmittelprodukten, die typisch für den österreichischen bzw. österreichisch-bayerischen Sprachraum sind, finden. Es erscheinen auch oft fachsprachliche kulinarische Begriffe oder Fachausdrücke, die dem durchschnittlichen Kunden nicht unbedingt bekannt vorkommen.

Ich möchte in meiner Arbeit untersuchen, ob die typisch österreichischen Speisennamen oder Produktnamen für alle Bewohner Österreichs verständlich und bekannt sind oder eher

nur unter Fachleuten. Zudem noch, welche Speisen zurzeit angeboten werden und ob die Speisennamen auf den Speisekarten in Binnendeutsch oder in andere Sprachen übersetzt werden. Ich möchte auch wissen, welche Rolle die typisch österreichischen Speisennamen und das österreichische Deutsch für Österreicher spielen. Weiter möchte ich untersuchen, wie groß das Identitätsgefühl unter Österreichern ist. Inwieweit das österreichische Sprachbewusstsein Einfluss auf die Sprache in Österreich hat? Wie hoch der Stellenwert der österreichischen Varietät ist?

Dazu habe ich eine Umfrage unter 50 Bewohnern Österreichs durchgeführt, die meine Fragen beantwortet haben. Desweiteren habe ich fünf Personen, die in Gastrobetrieben arbeiten bzw. führen, interviewt, um ihren persönlichen Standpunkt zu dem Thema meiner Diplomarbeit zu erörtern. Letztendlich habe ich 20 Speisekarten aus Wien mit 20 Speisekarten aus Berlin verglichen, um herauszufinden, ob es zwischen den Städten Spracheinflüsse im kulinarischen Bereich gibt und welche österreichischen Speisen auch in Berlin angeboten werden. Es soll dadurch ein Vergleich des österreichischen und des binnendeutschen Deutsch innerhalb des Bereichs der Gastronomie erfolgen.

Aufbau

Die vorliegende Arbeit besteht aus einem theoretischen und einem empirischen Teil. Dieser Diplomarbeit liegt das Konzept der Plurizentrität zugrunde. Daher handelt das zweite Kapitel von dem Phänomen der Plurizentrität. Hier werde ich das Konzept und verschiedene verwendete Termini klären und die Darstellung des Verhältnisses der Varietäten untereinander beschreiben.

Im dritten Kapitel werde ich genauer auf das österreichische Deutsch und seine Merkmale eingehen, wo ich mich aber hauptsächlich auf Wortschatz der Gastronomie konzentriere.

Das vierte Kapitel widme ich der Fachsprache der Gastronomie mit dem Schwerpunkt auf österreichische Speisennamen, Speisekarten und Speiserezepte. Hier werde ich auch die österreichische Küche als Vielvölkerküche und ihren Küchenwortschatz behandeln, um letztendlich die klassischen Gerichte der Wiener Küche zu nennen.

Das fünfte Kapitel behandelt das Thema des Identitätsgefühls und des Sprachbewusstseins unter Österreichern. Hier werde ich mich auf Nationalspeisen als Identitätselement konzentrieren und die Spracheinflüsse zwischen Deutschland und Österreich im Bereich

der Gastronomie beschreiben.

Der empirische Teil wird im 6. Kapitel erfasst. In jedem Unterkapitel werden Ziele und Methode vorgestellt, dann das untersuchte Material und letztendlich die Detailanalyse.

Dabei steht die Analyse der gefundenen typisch österreichischen Ausdrücke in den Speisekarten im Mittelpunkt.

Den empirischen Teil leitet die Umfrage ein, in der 50 Probanden auf 17 Fragen zum Thema „Identität“, „Spracheinfluss“, „Speisebezeichnungen“ und „das österreichische Deutsch“ geantwortet haben.

Im nächsten Unterkapitel werden die Interviews mit Geschäftsführern, Inhabern und Mitarbeitern der Gastrobetriebe ausgewertet und zusammengefasst.

Um einen Vergleich zu bringen, wurden die Speisekarten aus Berlin gewählt und auf Speisennamen untersucht. Die Speisekarten aus Berlin wurden mit den Speisekarten aus Wien verglichen, um eventuelle Spracheinflüsse bzw. Kocheinflüsse festzustellen.

Abschließend möchte ich bemerken, dass das Thema meiner Diplomarbeit nicht nur Teil der Linguistik, sondern auch Psychologie der Nation ist. Sprache hat immer mit Identität zu tun. Identität ist daher ein wichtiger Bestandteil der Nation.

2. Deutsch als plurizentrische Sprache

Die deutsche Sprache wird in verschiedenen Staaten gesprochen und dient somit mehreren Nationen als Kommunikationsmittel. Pohl (1997, S. 67) erwähnt drei Einteilungskriterien der deutschen Sprache:

Die politischen Grenzen zwischen den einzelnen deutschsprachigen Ländern stimmen nicht mit den Arealen der Großdialekte überein, daher ergeben sich für das Deutsche drei Einteilungskriterien: ein „plurinationales“ nach den Nationen, ein „pluriareales“ nach den Hauptmundarten und ein „plurizentrisches“ nach den Zentren der einzelnen Staaten (bis hinunter zu den Verwaltungszentren der einzelnen Länder).¹

Laut dem *Variantenwörterbuch des Deutschen* (2004:XXXI) handelt es sich erst dann um eine plurizentrische Sprache, „wenn diese in mehr als einem Land als nationale oder regionale Amtssprache in Gebrauch ist und wenn sich dadurch standardsprachliche Unterschiede herausgebildet haben.“²

Der Plurizentrismus des Deutschen wird durch drei Punkte gekennzeichnet:

1. Eine historische Sonderentwicklung von Binnendeutsch, Österreichisch und Schweizerisch.
2. Eine kurzfristige Sonderentwicklung von DDR-Deutsch und Bundesdeutsch.
3. Die funktionale Spezialisierung von Dialekt und Standarddeutsch in der deutschen Schweiz und in Luxemburg. In den Ländern ist der Dialekt etwas mehr als nur Muttersprache der ganzen Bevölkerung, er ist nämlich in mehreren Standard-Domänen spürbar (vgl. Clyne 1993, S. 2).

Die Plurizentrität betrifft nicht nur die Ebene der deutschen Sprache. Das Konzept sollte eher auf einer globalen Ebene behandelt werden, da es auch andere Sprachen betrifft, wie z.B. Englisch, Spanisch, Portugiesisch, Französisch oder Arabisch. Somit sollte nur klar werden, dass die deutsche Sprache nicht die einzige plurizentrische Sprache der Welt ist (vgl. Ammon 1991, S. 18; Schrodts 1997, S. 13).

¹ Pohl (1997), S. 67.

² Variantenwörterbuch (2004:XXXI).

2.1. Die Entstehung des Begriffes „Plurizentrität“

Zu der Vorgeschichte der Begriffsentstehung gehört die Unterscheidung zwischen „Binnengebieten“ und „Außengebieten“ einer Sprache. Die Unterscheidung kommt nach Ammon (1995a, S. 42) von Hugo Moser, der auch an der empirischen Erforschung der deutschen Sprache teilnahm.

Der Begriff „Binnendeutsch“ war nach dem Zweiten Weltkrieg eine neue Bezeichnung für „Reichsdeutsch“ und somit eine Bezeichnung für die Standardsprache in West- und Ostdeutschland. Die anderen Bezeichnungen wie „Außen-“ oder „Nebendeutsch“ galten als Bezeichnung für die anderen nationalen Varietäten der deutschen Sprache. Diese schon zwar abgelehnte (wegen der Divergenz/Nichtübereinstimmung mit der Terminologie des Sprachenzentrumsforschung) Terminologie hatte nach Ammon (1995a, S. 43) trotzdem einen großen Einfluss auf die Entwicklung der Plurizentrität des Deutschen.

Die eigentliche Begriffsgeschichte hat nach Ammon (1995a, S. 43) zwei Quellen:

- 1) Die russische, marxistisch orientierte Sprachwissenschaft (Begriffsgruppe „nationale Variante/Varietät“);
- 2) Die nordamerikanische und deutsche Soziolinguistik (Begriffsgruppe „plurizentrische Sprache“).

Die begrifflichen Grundlagen für die erste Gruppe haben ihren Anfang bei dem Romanisten Georg V. Stepanov genommen, der am Ende der 50er Jahre die Idee einer besonderen „nationalen“ Ausprägung der spanischen „Literatursprache“ (= Standardvarietät) in Südamerika entwarf. Sein Landsmann, der Anglist Alexander D. Schweitser, erforschte dann auf ähnlicher begrifflicher Grundlage die Besonderheiten des amerikanischen und des britischen Englisch. Die derartigen Gedanken bezüglich der deutschen Sprache wurden von der aus Wien kommenden, nach Moskau emigrierten Germanistin Elise Riesel entwickelt. Sie wies in ihren Aufsätzen 1953 auf „nationale“ Besonderheiten des österreichischen Deutsch hin. Ihre Terminologie der „nationalen Varianten (eigentlich Varietäten) der deutschen Literatursprache“ wurde von sowjetischen Fachkollegen, wie z.B. von Antoli I. Domaschnew, aufgegriffen. Sie erwähnt drei nationale Sprachvarianten des Deutschen: die Sprache der Deutschen, der Österreicher und der Schweizer Bevölkerung. Es erweckt den Anschein, dass sie nicht von einer separaten BRD- und DDR-Varietät, sondern von einer nationalen Variante der Deutschen spricht. Im

Gegensatz zu anderen bundesdeutschen Germanisten, wie z.B. Peter von Polenz, die die Viervariantenthese präferieren (vgl. Ammon 1995a, S. 43-45).

Die Termini, die für die zweite Gruppe wichtig sind, wie z.B. „Zentrum“, fehlen in Riesels Begriffsbildung. Der Begriff „Zentrum“ wurde von dem US-amerikanischen Soziolinguisten William A. Stewart eingeführt und später von dem deutschen Germanisten Heinz Kloss (1978) übernommen, der den Terminus „polyzentrisch“ zum später gebräuchlichen „plurizentrisch“ weiter entwickelt hat. Diesen Begriff im Zusammenhang mit seinem Konzept der „Ausbausprachen“ und „Abstandsprachen“ wandte er als erster auf die deutsche Sprache an (vgl. Ammon 1995a, S. 45-46). Kloss (1978, S. 66) schlägt zuerst den Terminus „polyzentrische/multizentrische Hochsprache“ vor, den er später durch „plurizentrisch“ ersetzt. Er betont aber, dass die Präfixe *pluri-* und *poly-* nicht als Synonyme verwendet werden können. Nach Kloss (1978, S. 66) bedeutet *pluri-* „mehrere“, also mehr als ein Zentrum. *Poly-* (und *multi-*) bezeichnet „viel“, also mindestens drei. Plurizentrische Sprachen seien also solche, die mehrere Zentren haben. Er nähert sich dem Begriff der heutigen Fassung, indem er sagt:

Hochsprachen sind besonders dort häufig plurizentrisch, d.h. weisen mehrere gleichberechtigte Spielarten auf, wo sie die Amts- und Verwaltungssprache mehrerer größerer unabhängiger Staaten ist [sic!] (...).³

Als Beispiel einer solchen „plurizentrischen“ Hochsprache nennt er Deutsch in der BRD, der DDR, der Schweiz und in Österreich (vgl. Ammon 1995a, S. 45-47).

Somit werden die wichtigsten Fundamente der Terminologie „Plurizentrität“ vorgegeben. Dabei entstehen zwei Gruppen mit unterschiedlichen Blickrichtungen, deren Definitionen der Begriffe „nationale Varietät“ und „Zentrum einer Sprache“ sich voneinander unterscheiden. Ingo Reiffenstein (1983) bezeichnet, genauso wie Kloss, Deutsch als „polyzentrische Hochsprache“, bestreitet aber die Zulässigkeit der verschiedenen nationalen Varianten bzw. Varietäten. Anderer Meinung ist Michael Clyne, der durch die Verbindung der beiden Termini den heute dominierenden wissenschaftlichen Sprachgebrauch gründet. Nach Clyne besitzt eine plurizentrische Sprache mehrere nationale Varietäten, und zwar genau eine nationale Varietät pro Zentrum (vgl. Ammon 1995a, S. 47-48).

³ Kloss (1978), S. 67.

2.2. Deutsch in der Welt

Deutsch ist eine der „großen“ Sprachen der Welt.⁴ Die deutsche Sprache wird von ungefähr 100 Millionen Menschen als Muttersprache gesprochen.⁵ Nach Crystal⁶ liegt sie auf dem zehnten Platz der meistgesprochenen Sprachen der Welt⁷.

Außerdem ist die deutsche Sprache in Deutschland, Liechtenstein, Luxemburg, Österreich, Belgien (Ostbelgien), Italien (Südtirol) und in der Schweiz staatliche Amtssprache. Der Status der Sprache ist in den Ländern jedoch teilweise unterschiedlich. In drei der sieben Länder (Deutschland, Österreich und Liechtenstein) wird sie als solo-offizielle⁸ Amtssprache verwendet. In der Schweiz und Luxemburg hat sie nämlich einen ko-offiziellen⁹ Status (vgl. Markhardt 2005, S. 11; Ammon 2001, S. 19). Die Schweiz hat zwei weitere nationale Amtssprachen, und zwar Französisch und Italienisch, zuzüglich einer regionalen Amtssprache, nämlich Rätoromanisch (in Graubünden). Luxemburg hat noch Französisch als Gesetzssprache und Letzeburgisch als Amtssprache und Nationalsprache des Landes (vgl. Ammon 1991, S. 14-15). In Ostbelgien und in Südtirol ist Deutsch eine regionale Amtssprache (vgl. Ammon 1995a, S. 12). Beide Regionen liegen am Rande des Staates, zu dem sie gehören, was ein Ergebnis des Ersten Weltkrieges ist. Formal wurde in beiden Gebieten die deutsche Sprache erst nach dem Zweiten Weltkrieg eine regionale Amtssprache. Bis zum Jahre 1990 war Deutsch auch nationale Amtssprache der Deutschen Demokratischen Republik (DDR). Bis zu dieser Zeit war sie auch in einer deutschen Kolonie in Namibia eine regionale Amtssprache. Außerdem gibt es rund 25 Länder, in denen Deutsch von Minderheiten gesprochen wird (vgl. Ammon 1991, S. 15-17). Deutschsprachige Minderheiten gibt es z.B. in Ungarn, Rumänien und einigen Gebieten der ehemaligen Sowjetunion (vgl. Markhardt 2005, S. 12; Wiesinger 1988a, S. 9).

Die deutschsprachigen Minderheiten entstanden durch Wanderungsbewegungen, aber auch später durch Grenzverschiebungen aufgrund der beiden Weltkriege (Ammon 2001, S. 23).

⁴ Ammon (2001), S. 17.

⁵ Vgl. Markhardt (2005), S. 11.

⁶ Crystal (1995), S. 287.

⁷ Nach Crystal (1995, S. 287): Die Sprachen, die vor der deutschen Sprache stehen, sind auf dem ersten Platz Chinesisch (1000 Mil.), auf dem 2. Englisch (350 Mio.), auf dem 3. Spanisch (250 Mio.), auf dem 4. Hindi (200 Mio.), auf dem 5. Arabisch (150 Mio.), auf dem 6. Bengali (150 Mio.), auf dem 7. Russisch (150 Mio.), auf dem 8. Portugiesisch (135 Mio.), auf dem 9. Japanisch (120 Mio.)

⁸ Solo-offiziell bedeutet, dass Deutsch die einzige Amtssprache auf nationaler Ebene ist (vgl. Ammon 1995a, S. 12).

⁹ Ko-offiziell bedeutet, dass Deutsch die nationale Amtssprache aber zusammen mit anderen Sprachen ist (vgl. Ammon 1995a, S. 12).

In allen Staaten, in denen Deutsch Amtssprache ist, gibt es auch Besonderheiten des Standarddeutschen. Diese einzelnen nationspezifischen Sprachformen nennt man „nationale Varianten des Deutschen“. Diese Besonderheiten fallen besonders im Wortschatz auf. Sie sind aber auch teilweise in der Grammatik festzustellen. Diese sind aber öfters in der Wortbildung und Flexion vorhanden, jedoch auch in der Aussprache und sogar Rechtschreibung (vgl. Ammon 2001, S. 20).



Abb.1. Deutsch als Amtssprache

(Kleine Enzyklopädie. Deutsche Sprache 2001, S. 20)

2.3. Die Zentren der deutschen Sprache

Die deutsche Sprache ist keine Einheitssprache, sondern besteht aus mehreren Varietäten. Da sie über mehrere Sprachzentren verfügt, wird sie plurizentrische Sprache genannt (vgl. Markhardt 2005, S. 11).

Zentren einer plurizentrischen Sprache sind allerdings nur diejenigen Länder oder Regionen, die eigene standardsprachliche Besonderheiten herausgebildet haben. Von einem Vollzentrum spricht man dann, wenn die standardsprachlichen Besonderheiten in eigenen Nachschlagewerken, vor allem Wörterbüchern, festgehalten und automatisiert sind. Dies trifft für Österreich, die deutschsprachige Schweiz und Deutschland zu, bei denen es sich deshalb um nationale Vollzentren der deutschen Sprache handelt. Bei Fehlen eigener sprachlicher Nachschlagewerke spricht man von nationalen Halbzentren einer plurizentrischen Sprache. Nationale Halbzentren des Deutschen sind Liechtenstein, Luxemburg, Ostbelgien und Südtirol.¹⁰

Nach Ammon (1995a, S. 95) soll eine Nation (wie z.B. Österreich) oder eine Sprachgemeinschaft (wie in der deutschsprachigen Schweiz) als Teil einer Nation, die über eine eigene nationale Varietät einer Sprache verfügt, „nationales Sprachzentrum“ oder „nationales Zentrum“ einer Sprache genannt werden.

Nationale Sprachzentren können auch weiter in „Gesamtnationszentren“ (gemeint ist die ganze Nation, z.B. Deutschland) und „Teilnationszentren“ (gemeint sind nur Teile von Nationen, z.B. die deutschsprachige Schweiz) differenziert werden. Neben den nationalen Sprachzentren gibt es noch „subnationale Zentren“ (wie z.B. Bayern in Deutschland) und „staatliche Zentren“ einer Sprache (wie z.B. die ehemalige BRD oder DDR) sowie substaatliche Zentren. Der Begriff „Sprachzentrum“ sollte aber als Oberbegriff verstanden werden. Er kann auf verschiedene Arten (nationales, subnationales, staatliches oder substaatliches) spezifiziert werden (vgl. Ammon 1995a, S. 95).

Der neben der Plurizentrität existierende Terminus lautet Plurinationalität bzw. auch Pluriregionalität. Der Name des Konzeptes hängt davon ab, was als Zentrum definiert wird. Nach Ammon (1997, S. 4) ist unter Zentrum einer Sprache folgendes zu verstehen:

Die Zentren einer Sprache sind zunächst einmal Gruppen von Trägern dieser Sprache (Sprechergruppen) und dann auch deren jeweilige Wohnregionen (Sprachgebiete), ohne daß zwischen beiden immer klar unterschieden wird. Eine aus verschiedenen Gründen besonders wichtige Art solcher Zentren bilden die Nationen.¹¹

Wenn man unter einem Zentrum sprachlicher Entwicklung eine Nation, dh. einen Staat versteht, sollte man dann den Begriff „plurinationale“ Varietät anwenden. Man spricht in dem Fall auch von „nationalen Vollzentren“ (vgl. Markhardt 2005, S. 13).

Ammon (1995a, S. 96) nennt „Vollzentren“ einer Sprache jene Zentren, die über einen

¹⁰ Variantenwörterbuch 2004: XXXI.

¹¹ Ammon (1997), S. 4.

Binnenkodex verfügen. Die deutsche Sprache der Gegenwart hat also drei Vollzentren (Deutschland, Österreich und die deutschsprachige Schweiz), weil nur sie über einen Binnenkodex¹² verfügen.



Abb.2. Die nationalen Zentren der deutsche Sprache
(Variantenwörterbuch 2004:XXXIII)

In Deutschland sind die Duden-Bände der wichtigste Teil des linguistischen Kodex. Zum Bestandteil des Kodex in Österreich gehört das „Österreichische Wörterbuch“. Und in der Schweiz z.B. der „Schweizer Schülerduden“. In jedem der Kodizes gibt es Sprachformen, die für das jeweilige Zentrum spezifisch sind (vgl. Ammon 1991, S. 20).

Nebenbei tritt auch der Begriff „nationales Halbzentrum“ auf, wie im Falle von Liechtenstein, Luxemburg, Südtirol und dem deutschsprachigen Teil Belgiens. Als „Halbzentren“ werden nur die Zentren bezeichnet, die über keine unzweifelhafte Binnenkodifizierung ihrer Standardvarietät verfügen (vgl. Ammon 1995a, S. 96).

Über „pluriregionale“ Sprachen spricht man dann, wenn eine Region als Zentrum definiert

¹² Binnenkodex ist ein Sprachkodex, der im Zentrum selbst erarbeitet ist und herausgegeben (nicht unbedingt gedruckt) (Ammon, 1995a, S.96).

wird. Dies findet die Anwendung in der Einteilung der deutschen Sprache in die Dialektregionen Nieder-, Mittel- und Oberdeutsch (vgl. Markhardt 2005, S. 13).

In der wissenschaftlichen Literatur werden Terminologie und Definitionen der Plurizentrität aus verschiedenen Perspektiven heftig diskutiert. Pollack¹³ spricht im sprach-politischen Kontext über absolute Gleichberechtigung der drei staatsnationalen Varietäten des Deutschen in Österreich, Deutschland und der deutschsprachigen Schweiz. Ein anderer Sprachwissenschaftler, Peter Wiesinger,¹⁴ erwähnt zwei Modelle der Plurizentrität: ein „plurizentrisch-integrales“ Modell und ein „plurizentrisch-nationales“ Modell. Er vertritt auch das dritte Konzept, nämlich das „pluriareale“ Modell. Er bezieht sich auf das staatenüberschreitende Konzept der Kulturnation, in dem das Verhältnis von Sprache und Nation betrachtet wird (vgl. Markhardt 2005, S. 14-16).

Pohl (1997, S. 69) hält den Begriff „pluriareal“ aus zwei Gründen für besser: Erstens überbewertet der Begriff „plurizentrisch“ die Zentren und verändert die Sichtweise auf die areale Gliederung des Sprachgebietes. Zweitens ist z.B. Österreich kein einheitliches Sprachgebiet, sondern befindet sich auf zwei durch dialektale Großräume bestimmten Arealen, die die Staatsgrenze überschreiten (vgl. Pohl 1996, S. 69).

Als Gegenbegriff zur „Plurizentrität“ gibt es noch den Begriff der „Unizentrität“. In dem Fall spricht man von Sprachen mit nur einem Sprachzentrum bzw. Vollzentrum (vgl. Ammon 1995a, S. 97).

2.4. Asymmetrien zwischen den Zentren

Die drei Zentren der deutschen Sprache sind völlig autonom, dennoch besteht eine gewisse Asymmetrie zwischen ihnen.

Plurizentrische Sprachen sind aufgrund historischer, politischer und wirtschaftlicher Machtverhältnisse sowie demographischer Faktoren asymmetrisch, d.h. die Normen der verschiedenen Standardvarietäten sind nicht gleichberechtigt.¹⁵

¹³ Pollak (1994), S. 12.

¹⁴ Wiesinger (1995), S. 59-71.

¹⁵ Clyne (1995a), S. 8.

Es wird zwischen dominanten Nationen (D) (beispielweise Englisch: die USA und Großbritannien) und anderen Nationen (A) der Sprachgemeinschaft (beispielsweise: Australien und Kanada) unterschieden. Dementsprechend ist das Deutsch in Deutschland die D-Nation, also die dominierende Varietät. Das Deutsch in Österreich ist die A-Nation, also die Varietät der anderen (vgl. Clyne 1995a, S. 8).

Die bestehende Asymmetrie zwischen diesen beiden Varietäten wird nach Clyne¹⁶ (1995b, S. 22) folgendermaßen charakterisiert:

- (1) Für D-Nationen ist es schwierig, das Konzept der Plurizentrität zu begreifen. Unterschiede zwischen nationalen Varietäten werden als trivial abgetan.
- (2) D-Nationen tendieren dazu, aufgrund der Überlappung linguistischer Faktoren nationale Varietät mit regionaler Varietät gleichzusetzen, ohne die Funktion, den Status und den symbolischen Charakter nationaler Varietäten zu verstehen.
- (3) D-Nationen betrachten im Allgemeinen ihre nationale Varietät als den normgebundenen Standard und sehen sich selbst dabei als Hüter dieser Standardnorm. Die nationalen Varietäten der A-Nationen werden dabei als abweichend, non-Standard, charmant und etwas veraltet angesehen.
- (4) Die kulturellen Eliten der A-Nationen tendieren dazu, sich an den Normen der D-Nationen zu orientieren.
- (5) Die Normen der A-Nationen gelten als weniger streng als die der D-Nationen.
- (6) Ein Anpassen an die Varietät der jeweils anderen Nation findet meist in Richtung der Norm der D-Nation statt, wenn Sprecher verschiedener nationaler Varietäten zusammentreffen, z.B. in Arbeitskreisen, Konferenzen, Begegnungen im touristischen Bereich in Drittländern.
- (7) D-Nationen verfügen über bessere Ressourcen als A-Nationen, ihre Varietät im Fremdsprachenunterricht zu exportieren.
- (8) D-Nationen haben weiters bessere Instrumente zur Kodifizierung der Sprache, da sich die meisten Verlage für Grammatikwerke und Wörterbücher im Land der D-Nation befinden.
- (9) Die Annahme, Diversität existiere nur in der gesprochenen Sprache, ist vor allem in D-Nationen beheimatet.
- (10) In manchen Fällen sind Sprecher der D-Nationen nicht mit der nationalen Varietät der A-Nation vertraut oder verstehen sie nicht.¹⁷

Ransmayr (2006, S. 25) und Ammon (1991, S. 30) suchen die Ursachen für die Asymmetrie der drei Zentren in der unterschiedlichen Größe und in der unterschiedlichen Wirtschaftskraft der deutschsprachigen Staaten. Das Ungleichgewicht sollte sich ihrer Meinung nach darin zeigen, dass von einem Sprachzentrum bedeutend mehr Sprachformen in ein anderes Zentrum exportiert werden als umgekehrt. Mit den deutschen Touristen und über die deutschen Medien kommen mehr Sprachformen aus Deutschland nach Österreich als umgekehrt.

Als bundesdeutsche Ausdrücke, die dank dem Tourismus ihren Platz in österreichischen

¹⁶ Der übersetzte Text vom Englischen ins Deutsche aus Ransmayr (2006, S. 26-27).

¹⁷ Ransmayr (2006), S. 26-27, Clyne (1995b), S. 22.

Restaurants gefunden haben, werden nach Ammon (1991, S. 30) *Hackbraten* (statt *Faschiertes*), *Frikadelle* (statt *Faschiertes Laibchen*), *Käsekuchen* (statt *Topfenkuchen*) oder *Berliner* (statt *Krapfen*) angeführt. Zur zweiten Gruppe der aus Deutschland exportierten Ausdrücke gehören wahrscheinlich jene Ausdrücke, die über die Lebensmittelindustrie nach Österreich importiert wurden, wie z.B. *Johannisbeere* (neben *Ribisel*) oder *Tomate* (neben *Paradeiser*). Bevor diese Ausdrücke als Simplizes benutzt werden, werden sie zunächst als Komponenten von Wortkompositionen gebraucht (wie z.B.: *Johannisbeermarmelade* oder *Tomatensaft*) (vgl. Ammon 1991, S. 30).

Ammon (1991, S. 31) weist auf die unterschiedliche Größe und Vollständigkeit der Binnenkodizes der drei Zentren der deutschen Sprache hin. Nach ihm wird die Asymmetrie hier besonders deutlich. Österreich und die Schweiz verfügen über kein so großes Wörterbuch wie z.B. das Große Duden-Wörterbuch (sechsbändig) in Deutschland. Österreich hat aber das Österreichische Wörterbuch, das als Rechtschreibmuster gebraucht wird. Es ist aber nicht so umfangreich. Das bedeutet, dass die Bewohner Österreichs oder der Schweiz in manchen Fällen auf die bundesdeutschen Nachschlagwerke (wie z.B.: Grammatiken, Stilwörterbücher, Aussprachewörterbücher) zurückgreifen müssen.

Muhr (1995, S. 79-86) nennt drei Punkte, in denen er die Auswirkungen der Asymmetrie begründet:

1) Das Imageproblem des österreichischen Deutsch im Ausland

„Den wenigsten Österreicher ist bewusst, dass ihr Deutsch im Ausland fast immer als Dialekt des Deutschen angesehen und ihnen nachgesagt wird, dass die kein ‘richtiges‘ Deutsch sprechen können.“¹⁸

Das ‚richtige‘ Deutsch würde angeblich nur in Deutschland gesprochen werden. Österreich wird nämlich als ein Land gesehen, in dem man nur im Dialekt spricht. Daher wird es nicht ernst genommen. Diese Abwertung der Sprache in Österreich wirkt sich negativ auf das Image des Landes und auf seine Produkte (besonders auf die sprachlichen Produkte) aus.

2) Das Imageproblem des österreichischen Deutsch im Inland – sprachliche

¹⁸ Muhr (1995), S. 79.

Minderwertigkeitsgefühle – Nichtwissen über die Normen und Merkmale der eigenen Sprache

Die Österreicher sind gegenüber ihrem Deutsch negativ bzw. unsicher eingestellt. Muhr (1995, S. 81) nennt drei Faktoren, die die Einstellung der Österreicher zu ihrem Deutsch kennzeichnen. Erstens haben die Österreicher sprachliche Minderwertigkeitsgefühle gegenüber den Sprechern aus Deutschland. Zweitens sind sie unsicher, wenn es um die Normen der eigenen Sprache geht. Drittens ist ihr Wissen über die Merkmale des eigenen Deutsch nicht ausreichend bzw. sehr gering. Die Österreicher weisen oft auf die bundesdeutsch klingende Variante als die ‘richtige‘ hin.

3) Die Purifizierung der österreichischen Literatursprache

Das Purifizieren der österreichischen Literatursprache beruht darauf, dass die Merkmale der österreichischen Sprache aus der österreichischen Literatur systematisch entfernt werden und durch neutrale bzw. bundesdeutsche Ausdrücke ersetzt werden. Die Ursache dafür ist v.a. der kleine Buchmarkt in Österreich. Viele österreichische Schriftsteller müssen ihre Bücher in deutschen Verlagen herausgeben lassen.

2.5. Variante vs. Varietät, nationale Varianten, Variablen

Die Sprache ist eine Menge von Varietäten. Markhardt (2005, S. 18) fasst die Worte Ammons (1995a, S. 61) folgendermaßen zusammen:

Eine Varietät muss bei der Auswahl von Varianten aus sprachlichen Variablen über mindestens eine spezifische Variante verfügen oder mindestens eine spezifische Kombination von Varianten aufweisen. Diese Varietäten einer Sprache enthalten in der Regel mehr Konstanten als Varianten.¹⁹

Ammon versucht den Unterschied zwischen Variante und Varietät²⁰ zu erklären, indem er

¹⁹ Markhardt (2005), S. 18.

²⁰ Varietäten sind im Gegensatz zu Variablen und Varianten aus der Sicht des Strukturalismus als sprachliche

zuerst ein paar Worte dem Begriff „sprachliche Variable“ widmet. Er meint, sprachliche Variable können verschiedene Werte annehmen, die nichts anderes als sprachliche Varianten sind. Er definiert die Elemente der Varietät als Varianten. Als Beispiel dient ihm die Variable APRIKOSE. Sie nimmt als Werte die beiden Varianten *Aprikose* und *Marille* an. Die erste Variante gilt in Deutschland und in der Schweiz. Die zweite Variante ist typisch für Österreich (vgl. Ammon 1995a, S. 61). Die Variable KARFIOL nimmt in Österreich den Wert *Karfiol* an, aber in Deutschland und in der deutschsprachigen Schweiz den Wert *Blumenkohl*.²¹

Die Variablen werden auf Grund ihrer Bedeutung folgendermaßen aufgeteilt²²:

- Die Variablen mit gleich bleibender Bedeutung und variierendem Ausdruck werden als „onomasiologisch“ genannt.
- Die Variablen mit gleich bleibendem Ausdruck aber variierender Bedeutung nennt man auch „semasiologische“ Variablen.

Man nimmt an, dass die Varianten der onomasiologischen Variablen Synonyme sind. Jedoch ist das in der sprachlichen Wirklichkeit nicht der Fall. Es gibt immer kleine Bedeutungsdivergenzen (vgl. Ammon 1995a, S. 62).

Ammon (1995a, S. 70) definiert auch den Begriff „nationale Variante“ (Nationalvariante) als:

(...) diejenigen Sprachformen, die Bestandteil der Standardvarietät mindestens einer Nation, aber nicht der Standardvarietäten aller Nationen der entsprechenden Sprachgemeinschaft sind. Sie müssen zudem Entsprechungen in den übrigen Standardvarietäten der betreffenden Sprachgemeinschaft haben (...).²³

So ist das österreichische Standarddeutsch eine nationale Varietät, das Wort *Germ* dagegen eine nationale Variante Österreichs; im deutschen oder schweizerischen Standarddeutsch heißt es *Hefe* (vgl. Ammon 1995b, S. 111).

Die Sachspezifika einer Nation werden aber aus Nationalvarianten ausgeschlossen. Diese Sprachformen sind zwar unverkennbar aus einem der nationalen Zentren der deutschen

(linguistische) Systeme gemeint. Als Variante sollte man also eine einzelne Einheit und als Varietät ein System verstehen (Ammon 1995a, S. 64).

²¹ Ammon (1997), S. 5.

²² Vgl. Ammon 1995a, S. 62.

²³ Ammon (1995a), S. 70.

Sprache entstanden, aber inzwischen finden sie im ganzen deutschen Sprachgebiet ihre Geltung. Diese haben keine entsprechende Bedeutung in anderen Staaten (z.B. *Vanillekipferl*, *Eisbein mit Sauerkraut* oder *Verhackert's*, *Apfelstrudel*, *Germknödel*) (vgl. Ammon 1995a, S. 66, 111).

2.5.1. Standardvarietäten vs. Nonstandardvarietäten

Nach Ammon (1995a, S. 66) gibt es viele verschiedene Bedingungen für Variation in der deutschen Sprache, die auf unterschiedliche Art und Weise ineinandergreifen. Eine von ihnen ist die Region, eine andere die soziale Schicht, und noch eine weitere die verschiedenen Formalitätsgrade der Situation. Weiters folgen das Medium der Kommunikation, die Textsorte und letztendlich die wichtigste Bedingung: die Nation.

Eine Standardsprache ist nach Ammon (1995b, S. 110) eine Art der Sprache, die mindestens eine Standardvarietät als Subsystem enthalten sollte. Deutsch ist also eine Standardsprache, weil es mehrere Standardvarietäten enthält. Jede Nation hat spezifische Standardvarietäten, die auch als nationale Varietäten bezeichnet werden können (vgl. Markhardt 2005, S. 18).

Eine Standardvarietät gilt für die ganze Nation bzw. für die ganze betreffende Sprachgemeinschaft in einer Nation. Sie ist „kodifiziert“, dh., ihre Formen sind in einem Sprachkodex (gemeint sind hier Wörterbücher, Grammatiken und dergleichen) niedergeschrieben. Sie bildet in öffentlichen Situationen die sprachliche Norm. Besonders wird hier die Schreibweise also Orthographie festgelegt. Im Falle der Standardvarietät „Österreichisches Deutsch“ gilt das Österreichische Wörterbuch als der wichtigste Sprachkodex. Eine Standardvarietät ist auch in ihrer Sprachgemeinschaft amtlich institutionalisiert. Das bedeutet, sie wird an Schulen unterrichtet oder in Behörden verwendet. Man achtet drauf, dass die Standardsprache korrekt gebraucht wird (vgl. Ammon 1995a, S. 3, 73-74; vgl. Markhardt 2005, S. 25-26).

Eine Nonstandardvarietät betrifft vor allem Dialekte, die auch in Wörterbüchern beschrieben werden können, aber nur zu wissenschaftlichen Zwecken. Es geht nicht um den richtigen Sprachgebrauch, wie z.B. im Fall des ÖWB (vgl. Ammon 1995a, S.3).

Somit ist das Deutsch in Deutschland, Österreich und der Schweiz (Schweizerhochdeutsch) als Standardvarietät zu verstehen. Als Nonstandardvarietät wären die in den Staaten gesprochenen Dialekte, wie z.B. Schwäbisch, Bairisch, Alemannisch zu bezeichnen (vgl. Ammon 1995a, S.3). Das Schwyzerdütsche wäre auch als eine nationale Nonstandardvarietät zu nennen (Markhardt 2005, S. 18).

Zwei Standardvarietäten gehören zur selben Sprache, wenn die linguistische Ähnlichkeit zwischen ihnen groß ist, dh., wenn zwei Sprachsysteme der beiden Sprachen sich sehr ähnlich sind (vgl. Ammon 1995a, S. 6). Wenn die linguistische Ähnlichkeit mittel oder klein ist, sollte man von einem anderen Kriterium ausgehen, nämlich von der Überdachung. Wenn eines der beiden Sprachsysteme das andere überdacht, gehören beide zur gleichen Sprache. Z.B. werden die deutschen Dialekte von einer deutschen Standardvarietät überdacht (vgl. Ammon 1991, S. 28).

2.5.2. Typologie der Arten/Untergruppen von Varianten²⁴

Nach Ammon (1995a, S. 103-113) kann man die nationalen Varianten der deutschen Sprache unterschiedlich gliedern. Diese Gliederung findet aber ihre Anwendung auch in anderen plurizentrischen Sprachen. Er unterscheidet in seinem Werk²⁵:

A) kodifizierte vs. nicht kodifizierte nationale Varianten

Es handelt sich hier um die nationalen Varianten, die im Sprachkodex und unter ModellsprecherInnen und ModellschreiberInnen als Standard gelten. Die nicht kodifizierten nationalen Varianten werden als „Gebrauchsstandard“ bezeichnet.

(Beispiel: *Schwedenbombe* für nicht kodifizierte österreichische Nationalvariante²⁶)

B) nationale Varianten nach der Geltung vs. auch nach der Bekanntheit

Einerseits handelt es sich hier um die nationalen Varianten, die nur in dem Land bekannt sind, in dem sie gelten. Andererseits gehören zu dieser Gruppe die nationalen Varianten, die in den anderen Nationen bekannt sind, was aber nicht bedeutet, dass sie gebraucht

²⁴ Vgl. Ammon (1995a), S. 103-113; Vgl. Markhardt (2005), S. 21-24.

²⁵ Vgl. Ammon (1995a, S. 103-113).

²⁶ Ammon (1995a), S. 117.

werden (z.B. *Sahne* – ein Teutonismus; gilt in Deutschland, ist aber auch in Österreich und in der Schweiz gut bekannt).

C) situationsabhängige vs. situationsunabhängige nationale Varianten

Die situationsunabhängigen Varianten werden auch als „absolute“ nationale Varianten bezeichnet (z.B. *Sahne*). Die situationsabhängigen Varianten treten auch unter dem Namen „stilistische“ nationale Varianten auf.

D) austauschbare vs. nicht austauschbare nationale Varianten

Es handelt sich in dieser Kategorie um die nationalen Varianten, die innerhalb einer Nation austauschbar bzw. nicht austauschbar sind. Ein Beispiel für eine austauschbare nationale Variante Österreichs ist *Paradeiser*. Neben dem Wort gilt auch in Österreich das gemeindeutsche Wort *Tomate*. Als nicht austauschbarer Austriazismus kann man als Beispiel das Wort *Karfiol* nennen, weil seine Entsprechung (*Blumenkohl* in anderen Zentren der deutschen Sprache) in Österreich nicht gilt bzw. ein „Sternchen-Wort“²⁷ im Österreichischen Wörterbuch ist.

E) nationale Varianten einer Teilregion im Gegensatz zu nationalen Varianten einer Gesamtregion des jeweiligen Zentrums

Hier handelt es sich um jene nationalen Varianten, die in der Gesamtregion des Zentrums gelten, im Gegensatz zu solchen, die nur in einem Teil des Zentrums anwendbar sind. So gelten viele Austriazismen nur in Ostösterreich (z.B. *Fleischhauer* oder *Fleischhacker*, in Westösterreich heißt es *Metzger*) und viele Teutonismen nur in Norddeutschland.

Ein anderes österreichisches Beispiel dafür ist Schotten (dt./schweiz. Quark), das nur in Westösterreich gilt. Dagegen ist Topfen nach ÖWB gesamtösterreichisch²⁸.

F) spezifische vs. unspezifische nationale Varianten

Eine Variante wird als spezifisch qualifiziert, wenn sie nur in einer Nation gilt. Unspezifisch werden die genannt, die auch in anderen, aber nicht in allen nationalen Zentren gelten. Das Beispiel für eine spezifische Variante ist das Wort *Marille*. Ihre

²⁷ Nach Ammon (1995a, S. 181) sind „Sternchen-Wörter“ (von den Bearbeitern des ÖWB auch „Sternderl-Wörter“ genannt) die im ÖWB mit einem nachgestellten, hochgesetzten Asteriskus versehenen Wörter. Die Sternchen sollten die Wörter bezeichnen, die entweder in Österreich nicht heimisch und nicht gebräuchlich sind oder die Wörter, die Bestandteile des deutschen Deutsch sind oder als solche empfunden werden.

²⁸ Ammon (1995b), S. 118.

Entsprechung *Aprikose* ist aber eine unspezifische nationale Variante Deutschlands und der Schweiz. Bei den unspezifischen nationalen Varianten wird weiters nach der Geltung in der gesamten Region oder in einem Teil des sowohl eigenen als auch anderen Zentrums qualifiziert.

G) sehr unspezifische vs. (einfach) unspezifische nationale Varianten

Als ein Beispiel kann man hier *Orange* nennen, da sie als eine sehr unspezifische nationale Variante der Schweiz und Österreichs gilt. Sie gilt noch in einer Teilregion Deutschlands, nämlich in Süddeutschland.

2.6. Ebenen der Plurizentrik

Dieses Kapitel bezieht sich auf Muhr²⁹ und Ammon³⁰.

Die erste Ebene bezieht sich auf die Relationen zwischen den deutschsprachigen Ländern und beschreibt die Vollvarietäten des Deutschen.

Die nationalen Varietäten der deutschen Sprache sind die für die verschiedenen Nationen der deutschen Sprachgemeinschaft (Deutschland, Österreich, Schweiz und andere) geltenden Varietäten des Deutschen (Ammon 1995a, S. 68).

Das Deutsche in Deutschland wird oft als „Deutschländisch“ oder „Bundesdeutsch“ bezeichnet. Das Deutsche in Österreich wird „Österreichisches Deutsch“ oder „Österreichisch“ genannt. Für das Deutsche in der Schweiz wird die Bezeichnung „Schweizerisches Deutsch“ bzw. „Schweizerisch“ verwendet (vgl. Muhr 1997, S. 49-50).

Die Varianten des österreichischen Deutsch werden als „Austriazismen“ und jene der Schweiz als „Helvetismen“ bezeichnet. Für die Varianten Deutschlands werden in der Literatur viele Begriffe verwendet. Man spricht oft von „Deutschlandismen“, „Germanismen“ oder „Teutonismen“.

Jedes Zentrum hat auch eigene „Demonstrationszentrismen“, dh. demonstrativ verwendete nationale Varianten (vgl. Ammon 1995a, S. 99).

²⁹ Muhr (1997), S. 49-50, 53.

³⁰ Ammon (1995a), S. 68, 99.

Die zweite Ebene bezieht sich auf die Variationen innerhalb der einzelnen deutschsprachigen Länder. So wird wie folgt unterschieden: für Deutschland: Norddeutsch, Süddeutsch, Ostdeutsch; für Österreich: Ostösterreichisch, Westösterreichisch, Vorarlbergisch; für die Schweiz: Westschweizerisch und Ostschweizerisch (vgl. Muhr 1997, S. 53).



Abb.3. Sprachgebiete in Österreich (Variantenwörterbuch 2004:XXXIV)

3. Das österreichische Deutsch

Österreich lässt sich als Sprachlandschaft nicht so einfach sprachlich abtrennen. Österreich gehört größtenteils (Tirol, Salzburg, Kärnten, Oberösterreich, Steiermark, Niederösterreich, Wien und Burgenland) wie auch drei Regierungsbezirke in Bayern zum bairischen Dialekt. Die bairische Dialektregion lässt sich noch in das Mittelbairisch (NÖ, Wien, OÖ, Burgenland, Teil Salzburgs und der Steiermark) und in das Südbairisch (Tirol, Kärnten und Teil Salzburgs und der Steiermark) einteilen. Nur das westlichste Bundesland Vorarlberg gehört zusammen mit der Schweiz und Südwestdeutschland zum alemannischen Dialektraum (vgl. Ammon 1995a, S. 197).

Österreich gehört aber auch zum oberdeutschen Sprachraum. Es ist also natürlich, dass österreichische Sprachvarianten auch in Süddeutschland und in der Schweiz vorkommen. Man kann somit sagen, dass das österreichische Deutsch in einer ständigen regionalen Wechselbeziehung steht. Der Einfluss Deutschlands auf Österreich ist natürlich groß, was z.B. mit dem Tourismus aus dem norddeutschen Raum verbunden ist, oder durch Medien verursacht wird. Man sollte aber eine Tatsache, die sehr oft übersehen wird, nicht vergessen und zwar, dass österreichische Wörter auch nach Norden wandern. So ist es heutzutage fraglich, ob *Palatschinke* noch als *Austriazismus* gelten kann (vgl. Ebner 2000, S. 42-43).

So schreibt Pohl (1998, S. 23) über das österreichische Deutsch:

Ein einheitliches österreichisches Deutsch gibt es nicht (...). Die österreichische staationale Varietät ist m.E. nichts anderes als die Summe aller sprachlichen Phänomene der deutschen Sprache in Österreich, wobei der Begriff *Austriazismus* nicht mehr besagt, als dass die betreffende sprachliche Erscheinung für Österreich typisch ist, wobei nicht ausgeschlossen wird, dass diese auch in anderen deutschsprachigen Ländern (Regionen) üblich ist. „*Austriazismen*“ im engeren Sinn des Wortes sind also die von Ammon sogenannten „spezifischen nationalen Varianten“, die fast ausschließlich zu den „staatsräumlichen *Austriazismen*“ gehören. Im weiteren Sinne sind „*Austriazismen*“ auch jene sprachlichen Erscheinungen, die zwar nicht gemeindeutsch sind, aber doch auf einem Areal liegen, an dem zumindest ein größter teil Österreichs Anteil hat.³¹

³¹ Pohl (1998), S. 23.

Auch Ebner (2000, S. 43) formuliert die Definition des Begriffes „Österreichisches Deutsch“ als die Gesamtheit aller sprachlichen Erscheinungen des Standards, unabhängig davon, ob sie in ganz Österreich oder in anderen Ländern gelten.

Österreichisches Deutsch unterliegt selbst einem starken Wandel. Einerseits gelten viele typische Austriazismen als veraltet oder werden nur in Ostösterreich verwendet. Andererseits werden viele Ausdrücke aus dem Dialekt übernommen und über die Mediensprache in anderen Regionen aufgenommen (ÖWB 2006, S. 807).

3.1. Die Anfänge des österreichischen Deutsch

Das österreichische Standarddeutsch ist das Ergebnis verschiedener sprachgeografischer und historischer Ursachen (ÖWB 2006, S. 806).

Sowohl in der Zeit der ersten Republik 1918, dh. nach dem Untergang der Habsburgermonarchie, als auch durch den im Jahre 1938 vollzogenen Anschluss an das nationalsozialistische Deutschland, war eine eigene sprachliche Entwicklung Österreichs fast unmöglich. Trotzdem formierte sich langsam in der Zweiten Republik ein Österreichbewusstsein, bei dem die Sprache eine bedeutende Rolle spielte (vgl. Wiesinger 1988a, S. 17).

In der neuen Ausgabe³² des Wörterbuchs „Regeln und Wörterverzeichnis für die Aussprache und Rechtsschreibung“ (1941) nahm die Anzahl der Austriazismen erstaunlich zu, was vermutlich die Folge des nationalen Selbständigkeitsstrebens sein konnte. Das österreichische Nationalbewusstsein wurde auch 1952 durch die Umbenennung des Schulfaches ‘Deutsch’ in ‘Unterrichtssprache’ verdeutlicht. Im Jahre 1951 erschien im Auftrag des österreichischen Bundesministeriums das „Österreichische Wörterbuch“, das von Anfang an ein Organ war, um die eigene nationale Varietät Österreichs zu stützen (vgl. Ammon 1995a, S. 126-128).

Die deutsche Sprache in Österreich ist Gegenstand einer wissenschaftlichen Kontroverse.³³ Die Diskussion über die Existenz der österreichischen Varietät der deutschen Sprache hat am Anfang der 1980er Jahre richtig angefangen und dauert eigentlich bis heute an. 1973

³² Die erste Ausgabe erschien im Jahr 1879 vom „Verein Mittelschule“ in Wien (vgl. Ammon 1995a, S. 121).

³³ Schrodts (1997), S. 12.

wies Ingo Reiffenstein auf die eigenständige österreichische Varietät des Deutschen hin. Andere Germanisten wie Heinz Kloss und Michael Clyne forschten das Österreichische Deutsch als autonomes Objekt. Darüber hinaus wurde immer öfter von dem Aspekt der Plurizentrität gesprochen. Das Thema erwähnten in eigenen Beiträgen Peter von Polenz und Ulrich Ammon (vgl. Ransmayr 2006, S. 32).

Die ständigen Diskussionen um das Österreichische Deutsch und die sich daraus ergebenden Streitpunkte unter Sprachwissenschaftlern wurden zum wissenschaftssoziologischen Phänomen (vgl. Schrodtt 1997, S. 12).

3.2. Uneinheitlichkeitsargument vs. Überschneidungsargument

Diese beiden Argumente gehören zu dem pluriarealen Konzept der deutschen Sprache.

Das Uneinheitlichkeitsargument basiert v.a. darauf, dass es innerhalb Österreichs auch sprachliche Unterschiede gibt. Meistens werden das Ostösterreichische, das Westösterreichische, das Voralbergische und das Tirolerische unterschieden.

Das Überschneidungsargument besagt, dass es zwischen Österreich, Bayern und teilweise auch der Schweiz viele Ähnlichkeiten im Gebrauch der Sprache gibt. Es gibt zahlreiche Wörter, die normalerweise als Austriazismen angesehen werden, die jedoch in Bayern verwendet werden. (vgl. Muhr, 1997, S. 55-58).

Als Beispiele für die beiden Argumente werden in diesem Kapitel einige Bezeichnungen aus dem Bereich der Gastronomie angeführt, die aus dem kleinen Handbuch der österreichischen Küchensprache „Von Apfelstrudel bis Zwetschkenröster“ (2008) von Heinz-Dieter Pohl entnommen wurden.

Die Speise *Palatschinken* entspricht in Vorarlberg, in der Schweiz und in Südwestdeutschland der Speise *Flädle*. In Westösterreich (Tirol und Vorarlberg) wird statt *Leberkäse* der Name *Fleischkäse* benutzt. Auseinandergezogene Krapfen bzw. Schmalzgebäck aus Hefeteig gelten v.a. in der bayerischen Küche als *Auszügler/Ausgezog(e)ne*, doch in Österreich, v.a. in Kärnten und Tirol, ist es auch als *Zugkrapfen* geläufig. *Birnenbrot* auch *Kletzenbrot* wird in Vorarlberg und in der Schweiz neben *Birn(en)weggen* verwendet. *Eierschwammerln*, so verwendet in fast ganz Österreich, werden in Vorarlberg und in der Schweiz als *Eierschwämmle* bezeichnet. Daneben kommt in der Steiermark die Bezeichnung *Rehling* und in Kärnten *Füchsling* vor.

Eine Spezialität aus Kärnten *Gelundener (G'lunder Kas)* wird in anderen österreichischen Gegenden als *Kochkäse* bezeichnet. Für den *Grießbrei* bzw. das *Grießkoch* wird in Vorarlberg der Begriff *Grießmus* verwendet. *Faschiertes* wird in Vorarlberg, in der Schweiz und Deutschland als *Hackfleisch* bezeichnet. *Hendl (Henderl)* steht in Österreich und Bayern für *Huhn* bzw. *Hähnchen*. In Süd- bzw. Oberdeutschland ist *Kloß* eine Bezeichnung für *Knödel*, die ausschließlich in Österreich und in (Alt-)Bayern vorkommt. In Österreich und Bayern wird *Kren* statt *Meerrettich* verwendet. In Westösterreich sagt man zu *Beuschel* eher *Lüngerl* und in Bayern *Lungl*. *Marende* gilt in Tirol und in Vorarlberg als Bezeichnung für *Jause*. In Wien werden *Salatgurken* *Murken* genannt, in Niederösterreich und Burgenland *Umurken*. *Fisolen* werden in Kärnten *Strankerl* genannt. *Zieger* ist übliche Bezeichnung für *Topfen* in Vorarlberg.

3.3. Drei Standpunkte des plurizentrischen Ansatzes des österreichischen Deutsch

In der plurizentrischen Theorie gibt es die von Wiesinger (1995, S. 68) genannten und in Schrodts (1997, S. 14) zusammengefassten verschiedenen Standpunkte, die von unterschiedlichen Wissenschaftlern vertreten werden:

Der erste, österreichisch-nationale Standpunkt besagt, dass das österreichische Deutsch als eigene Sprache, „Österreichisch“, angesehen werden kann. Diese Richtung vertreten Michael Clyne, Rudolf Muhr, Wolfgang Pollak, Peter von Polenz (vgl. Schrodts 1997, S. 14).

Der zweite, deutsch-integrative Standpunkt besagt, dass „es keine österreichischen Spracheigentümlichkeiten im eigentlichen Sinn gibt, wenn man die Verbreitung der Varianten mit dem österreichischen Staatsgebiet vergleicht.“³⁴ Weiters wird hier erwähnt, dass einerseits viele der Austriazismen dem Süddeutschen angehören. Andererseits sind sie (ausgenommen die Sprache der Verwaltung, die eine eigene Terminologie hat) in Westösterreich unbekannt oder ungebräuchlich. Als Vertreter dieser Richtung werden von Wiesinger Hermann Scheuringer, Norbert Richard Wolf und Heinz Dieter Pohl genannt (vgl. Schrodts 1997, S. 14).

Der dritte österreichisch-integrale Standpunkt besagt, dass „die Eigenständigkeit des

³⁴ Schrodts (1997), S. 14.

österreichischen Deutsch in der Summe seiner Abweichungen von anderen Varietäten gesehen wird und auch an seinem Anspruch als eigenständige Norm festgehalten wird, wobei kein Bezug auf nationale oder areale Konzepte genommen wird.”³⁵ Zu dieser Gruppe gehören neben Peter Wiesinger noch Jakob Ebner und Ingo Reiffenstein (vgl. Schrodts 1997, S. 14-15).

3.4. Merkmale der deutschen Schrift- und Standardsprache in Österreich

Unter Österreichischem Deutsch versteht man jene Sprachform, die in Österreich als Standard empfunden wird. Es handelt sich sowohl um einige Sprachgewohnheiten, wie z.B. die Endung -ig als [-ik], che-/chi- als [ke-/ki-], als auch zahlreiche Wörter und Wendungen. Diese werden mit kleinen Ausnahmen auch von den meisten Bayern als Hochsprache betrachtet (vgl. Pohl 1997, S. 75).

Pohl (1998, S. 23) definiert Österreichisches Deutsch (aus pluriarealer Sicht) wie folgt:

Die österreichische staatsnationale Varietät ist m.E. nichts anderes als die Summe aller sprachlichen Phänomene der deutschen Sprache in Österreich, wobei der Begriff Austriazismus nicht mehr besagt, als daß die betreffende sprachliche Erscheinung für Österreich typisch ist, wobei nicht ausgeschlossen wird, daß diese auch in anderen deutschsprachigen Ländern (Regionen) üblich ist.³⁶

Nach Ebner³⁷ gibt es kein einheitliches Österreichisch. Unter dem österreichischen Deutsch sollte man „die Gesamtheit der in Österreich oder einer österreichischen Landschaft vorkommenden sprachlichen Eigenheiten“ verstehen.

Es wird oft gesagt, dass die österreichischen Ausdrucksformen nicht richtig seien und es richtiger wäre, wenn man das deutsche Deutsch benutzt. Pohl (1997, S. 80) und Wiesinger (1995, S. 71) negieren das in ihren Aufsätzen, indem sie Mosers Worte (1989, S. 25) zitieren:

³⁵ Schrodts (1997), S. 15.

³⁶ Pohl (1998), S. 23.

³⁷ Ebner (1980), S. 215, in: Wiesinger (1995), S. 63.

(...) österreichisch gesprochenes Deutsch ist kein schlechteres, sondern ein anderes Deutsch.³⁸

3.4.1. Lexik

Die heutigen Merkmale des österreichischen Deutsch betreffen alle sprachliche Ebenen, am meisten jedoch die Lexik. Es wird aber immer wieder behauptet, dass die lexikalischen Austriazismen höchstens 2 Prozent des Wortschatzes ausmachen und daher kein Ansatz einer eigenständigen Sprachform sein können (vgl. Schrodts 1997, S. 13, 19).

Die Wortaustriazismen fungieren oft als Demonstrationsaustriazismen oder als typische österreichische Ausdrücke, da die meisten von ihnen sich tief im Bewusstsein der Menschen verankert haben. Der größte Teil des Wortschatzes betrifft den Bereich der Verwaltung, Justiz, des Gesundheitswesens, des Militärs und der Gastronomie (vgl. Ammon 1995a, S. 154).

Da es sich in dieser Arbeit hauptsächlich um den Wortschatz der Küche handelt, liegt der Fokus hier meistens auf dem gastronomischen Sektor. Daher wird der Inhalt der Arbeit mit Wortbeispielen aus der Küche ergänzt.

Bei der Terminologie des Essens zeigt sich noch am ehesten [...] eine gewisse österreichische Resistenz gegenüber Eisbein oder roter Beete. Daraus ist indessen im Grunde nicht mehr abzuleiten, als daß ein Phäakenvolk dem Speisen (und Trinken) große Bindekraft zuschreibt, deshalb am Rande sogar der Benennung.³⁹

Ammon (1995a, S. 157-173) gliedert den Wortschatz nach folgenden Sachgebieten ein:

- 1) Speisen, Mahlzeiten (z.B. *Faschiertes, Nachtmahl*)
- 2) Haushalt, Kleidung (z.B. *Mistschaufel, Stutzen*)
- 3) Verwaltung, Justiz, Gesundheitswesen, Schule, Militär (z.B. *Erlagschein, Beklagter, Primar, Schulbuchaktion, Unteroffizier*)
- 4) Geschäftsleben, Handwerk, Landwirtschaft, Verkehr (z.B. *Putzerei, Spengler, Heuschober, Vorrangstraße*)
- 5) Sport, Spiele (z.B. *Ringelspiel, Autodrom*)

³⁸ Moser (1989), S.25 in: Pohl (1997), S. 80 und Wiesinger (1995), S. 71.

³⁹ Schmid (1990), S. 30.

- 6) Menschliches Verhalten, Soziales, Charaktereigenschaften, Körperteile (z.B. *schauen, Bub, Verkühlung, Wimmerl*)
- 7) Sonstiges (z.B. *heuer, Nikolo, Gelse*)
- 8) Indeklinabilia (z.B. *ansonst, drinnen, neuerdings*)
- 9) Wörter gleichen Ausdrucks und verschiedener Bedeutung (z.B. *Sessel* „Stuhl“)

Muhr (2000, S. 54-61) kategorisiert die lexikalischen Ausdrücke im Österreichischen Sprachdiplom Deutsch (ÖSD) Lernzielkatalog wie folgt:

1. Parallelformen (Wortdubletten):

1.1. Echte Parallelformen

Es handelt sich hier um unterschiedliche Ausdrücke, die dieselbe Sache bzw. denselben Gegenstand bezeichnen und synonym sind.

1.1a. Trinationale Parallelformen

In jeder der drei nationalen Varietäten (Deutschland [D], Österreich [A] und der Schweiz [CH]) gibt es verschiedene Ausdrücke, die aber synonym sind, z.B.

Brathendl, das [A] – Poulet, das [CH] – Brathähnchen, das [D]
Kipferl, das [A] – Gipfeli, das/Gipfel, der [CH] – Hörnchen, das [D]
Vogerlsalat, der [A] – Nüßlisalat, der [CH] – Feldsalat, der [D]

1.1b. Geringfügig verschiedene trinationale Parallelformen

In jedem der drei Länder existieren dieselbe Sache und ein sehr ähnlicher Ausdruck, der sich formal nur geringfügig unterscheidet. Die Ausdrücke sind synonym, z.B.:

Frankfurter, das [A] – Wienerli, das [CH] – Wiener Würstchen, das [D]
Frittatensuppe, die [A] – Flädli-suppe, die [CH] – Flädelsuppe, die [D]

1.1c. Binationale Parallelformen

In jedem der drei Länder existiert dieselbe Sache, aber nur in zwei Länder gibt es dafür den gleichen Ausdruck. Der dritte ist spezifisch. Zwischen jedem der drei Länder gibt es aber Überschneidungen. Die Ausdrücke sind synonym, z.B.:

Karfiol, der [A] – Blumenkohl, der [CH] – Blumenkohl, der [D]
Schlag, der/Schlagobers, der [A] – Schlagrahm, der [CH] – Schlagrahm/-sahne, die [D]

1.1d. Geringfügig verschiedene binationale Parallelförmungen (analog zu 1b), wie z.B.:

Maroni, die [A] – Marroni, die [CH] – Marone, die [D]

1.2. „Sachspezifika“ als „unechte Parallelförmungen“

Gegenstände bzw. Einrichtungen, die es nur in einem Land gibt, aber die eigentlich keine gleiche sprachliche Entsprechung haben, wie z.B.

Melange, die [A] – Milchkaffe, der [CH] – Milchkaffe, der [D]

Palatschinke, die [A] – Omelette, die/ Crepe, die [CH] – Pfannkuchen, der [D]

1.3. „Sprachgebrauchspezifika“ (Haupt- und Nebenformen) als „unechte Parallelförmungen“

Es handelt sich hier um Ausdrücke, die inhaltlich gleich sind aber sich im Gebrauch unterscheiden, wie z.B.

das Dekagramm [A] – 10 Gramm [CH und D]

Erdapfel, der/ Kartoffel, die [A] – Kartoffel, die [CH] – Kartoffel, die [D]

Paradeiser/Tomate, die [A] – Tomate, die [CH und D]

Schlagobers, der/ Sahne, die [A] – Rahm, der [CH] – Sahne, die [D]

2. Teilsynonyme, Polysynonyme, „Falsche Freunde“

2.1. Teilsynonyme sind Ausdrücke, die formal gleich in mehreren nationalen Varietäten vorkommen, sich jedoch nur in einem Teil der Bedeutung oder überhaupt nicht entsprechen, wie z.B. *Kasten/Kiste/Schrank*.

2.2. Polysynonyme sind Ausdrücke, die man nur beschreiben kann, indem man mehrere Ausdrücke anderer Varietäten heranzieht, wie z.B. *Bäckerei*: in Österreich ‚Backwarengeschäft‘ und ‚süße Backwaren‘ / in Deutschland und in der Schweiz nur ‚Backwarengeschäft‘.

2.3. „Falsche Freunde“ sind formal gleiche Ausdrücke aber mit unterschiedlicher Bedeutung, wie z.B. *angreifen*: in Österreich ‚attackieren‘ oder ‚in die Hand nehmen‘ / in Deutschland und in der Schweiz nur ‚attackieren‘.

3. „Präferenzunterschiede“ innerhalb eines lexikalischen Feldes sind Unterschiede in der Gebrauchshäufigkeit und Auswahl weitgehend synonyme Ausdrücke innerhalb eines lexikalischen Feldes, z.B. *schauen/sehen*.

Pohl (1998, S. 23) unterscheidet vier Gruppen⁴⁰ von Austriazismen:

- a) staatsräumliche Austriazismen (z.B. Verwaltungs- und Mediensprache, Verkehrswortschatz und Produktbezeichnungen, wie *Oberskren, Apfelkren, Heuriger, Sturm, Most*)
- b) süddeutsche Austriazismen (gemeint ist der österreichische Wortschatz, der zum süddeutschen Sprachraum gehört, z.B. *Brösel* ‚Paniermehl‘)
- c) bairische Austriazismen (der mit (Alt-) Bayern und dem größten Teil von Österreich gemeinsame Wortschatz, z.B. *Kren* (vs. ‚Meerrettich‘), *Scherzel, Einbrenn(e)*)
- d) regionale Austriazismen (ost-/west-/südösterreichische oder den einzelnen Bundesländern zugeschriebene Besonderheiten, z.B. großräumig (Ost) *Obers, Nachtmahl* vs. (West/Süd) *Rahm* bzw. (West) *Abend- Nachtessen*, kleinräumig⁴¹, z.B. *Strankerl* vs. *Fisole, grüne Bohne* (Kärnten)).

Bei Wiesinger (1988a, S. 25; 1995, S. 62) weist der Wortschatz die räumliche Gliederung in fünf Kategorien auf. Dazu kommt noch eine Bedeutungsgruppe am Ende. Alle diese Wortgruppen werden aus österreichischer Sicht trotz der über Österreich hinausreichenden Gültigkeit als Austriazismen bezeichnet, da ihr Gebrauch für Österreich charakteristisch ist:

1. Oberdeutscher Wortschatz, der Österreich, die Schweiz und Süddeutschland gegenüber dem mittel- und norddeutschen Raum verbindet (z.B. *Orange, Eierschwammerl, Erdäpfel, Gugelhupf, Schlögl, Weichsel*).
2. Bairisch- österreichischer Wortschatz, der in Österreich und in Bayern auftritt (z.B.

⁴⁰ Unter Einbeziehung „plurinationaler“ (nach Ammon) und „pluriarealer“ (nach Scheuringer und Wolf) Gesichtspunkte zu den traditionellen „plurizentrischen“ (nach Muhr und Pollak).

⁴¹ Pohl (1998, S. 24) stellt hier die Frage, ob es in dem Fall noch gerechtfertigt ist, von Austriazismen zu sprechen.

Topfen, Kren, Knödel, Brösel, Scherzel, Geselchtes, Grammeln, Ribisel, Semmel).

3. Gesamtösterreichischer Wortschatz, der sowohl die politische Terminologie als auch den Verkehrswortschatz umfasst (z.B. *Marille, Beiried, Buschenschank, Faschiertes, Heuriger, Jause, Lungenbraten, Obers*).

4. Ost- und Westösterreichischer Wortschatz (z.B. *Fleischhauer, Metzger, Ribisel, Paradeiser, Powidl, Vogerlsalat*).

5. Regionaler Wortschatz, der regional vorkommende Einrichtungen, Gegenstände oder Vorgänge bezeichnet (z.B. *Heuriger*: für den frischvergorenen neuen Wein im ostösterreichischen Weinanbaugebiet, *Schübling*: eine Wurstsorte in Vorarlberg, *Strankerl*: ‘Fisolen’ in Kärnten, *Potitze*: eine Mehlspeise in Kärnten und in der Steiermark, *Klobasse*: eine Brühwurst, v.a. im Osten und Süden).

6. Wortschatz mit zusätzlichen spezifischen Bedeutungen, der einer der oben genannten Gruppen angehört (z.B. *Bäckerei*: Geschäft und ‚süßes Kleingebäck‘; *Krapfen*: für Teigtaschen v.a. in Tirol; *Nudeln*: gefüllte Teigtaschen, v.a. in Oberkärnten; *Stelze*: stattdessen in Bayern ‚Schweinhachse‘, sonst noch ‚Eisbein‘; gemeindeutsch ist die Bedeutung ‚Holzstütze‘ für die ‚Beine‘; *Krügel*: nicht nur ‚kleiner Krug‘, sondern auch ‚Halbliter Bier‘).

Wiesinger (1988a, S. 27) stellt auch eine inhaltliche Aufteilung des Wortschatzes nach Sachgebieten dar. Der Wortschatz betrifft alle Lebensbereiche. Meistens aber spricht man von dem Gebiet der Verwaltung und der Gastronomie. Hier wird zusätzlich nach den Themen Früchte, Gemüse, Lebensmittel, Speisen, Kochen und Küchengeräte gegliedert.

Man sollte aber nicht vergessen, dass der überwiegende Teil des österreichischen Wortschatzes jedoch süddeutsch ist, wie z.B. *Brösel* „Paniermehl“ (vgl. Pohl 1997, S. 76).

(...) ein großer Teil dessen, was man Austriazismen nennt, in Wirklichkeit Bajuwarismen sind (und oftmals einfach ober- und/oder süddeutsches Sprachgut), ein anderer, kleinerer Teil Vindobonismen (meist nur in Wien, z.T. aber auch ganz allgemein im Osten und Südosten üblich).⁴²

42 Pohl (1997), S. 74.

Nach Pohl (1997, S. 74) spricht der Österreicher (abgesehen von Minderheiten) eigentlich oberdeutsch, meistens bairisch (ungefähr 7 Mill. Personen), aber auch alemannisch (ungefähr 300.000 Personen). Er spekuliert, wenn er behauptet, dass wahrscheinlich mehr Österreicher bairisch sprechen als es die Einwohner Bayerns (ca. 12 Mill.) tun. Er meint, dass ein Bayer zwar ein Einwohner Bayerns ist, aber nicht ein Baier in sprachlicher Hinsicht. In Österreich, Deutschland und Italien gibt es Menschen, die bairisch sprechen. Somit ist Österreich mit Südtirol „mehr bairisch“ als Bayern. In allen bairischen Regionen wird immer mehr Nord- bzw. Bundesdeutsch gesprochen, wie man in den Medien beobachten kann.

3.4.2. Aussprache

Bei der Aussprache ist es so, dass Lautbildung und Tonfall von der landschaftlichen Herkunft jedes Sprechers abhängig sind. Es handelt sich hier um die Dialekte und die damit verbundenen Sprechgewohnheiten. So kann man den Wiener vom Steirer, Kärntner oder Tiroler und vor allem vom Vorarlberger leicht unterscheiden. Es gibt natürlich Aussprachegewohnheiten, die das österreichische Deutsch von der Standardsprache im mittel- und norddeutschen Raum unterscheiden. Mit dem süddeutschen Raum bestehen dafür Zusammenhänge. Der auffälligste Unterschied betrifft die Aussprache von *ch-* am Wortanfang von Fremdwörtern wie *China*, *Chirurg*, *Chemie* als Verschlusslaut *k* und nicht als Reibelaut *ch* oder *sch*. Weiters wird die Endung *-ig* wie in *heilig*, *lustig*, *erledigt*, *Essig* mit dem Verschlusslaut *g* ausgesprochen. Und letztendlich gibt es noch eine abweichende Betonung v.a. in den Fremdwörtern wie *Kaffée*, *Tabák*, *Ánis*, *Mathemátik* (vgl. Wiesinger 1988a, S. 22-24).

Die österreichische Aussprache kennzeichnet auch das Fehlen des harten Stimmeinsatzes bei mit einem Vokal beginnenden Wörtern, was im Resultat einen weicheren Klang der Sprache vermittelt (ÖWB 2006, S. 809).

In Österreich ist die Sprechmelodie auch im Zusammenhang mit der Vokalbetonung zu sehen. Statt des in Deutschland, vor allem im nördlichen Teil, geltenden Volltons in der betonten Silbe und des Murrel- oder Schwa-Lauts in der Nebensilbe (z.B. in *Leben*) steht in Österreich stärker betonter Vokal schwach betontem Vokal gegenüber.

[...] Dadurch entsteht ein stärker betonter Vokal zwischen betont und unbetont, den Deutsche bisweilen als Singsang empfinden.⁴³

Ein wesentlicher Unterschied zum Bundesdeutschen ist der fließende Übergang vom Dialekt zum Standard, der sich in der I-Vokalisierung (z.B. oeso für also), der Monophthongierung von ai und au, der r-Vokalisierung, der Schwa-Tilgung und im Lenisierungsprozess oder in der Nasalassimilation zeigt (vgl. De Cillia, 1998, S. 70).

3.4.3. Grammatikalische Unterschiede

A. Substantive

In dem Bereich gibt es Genusunterschiede im Substantiv, z.B.: *das (der/die) Joghurt, die/das (die) Brezel, die (der) Germ, der Petersil (die Petersilie), das/die Cola*. Ein weiterer Unterschied ist Fuge -s, z.B.: *Schweinsbraten (Schweinebraten), Rindsbraten (Rinderbraten)*. In männlichen und sachlichen Hauptwörtern auf -el wird die Mehrzahl mit -n gebildet, wie z.B. *Bröseln, Knödeln* oder *Würsteln*. Zur Verkleinerung bei neutralen Wörtern wird statt -chen eher -el/-erl in Österreich bevorzugt, wie z.B.: *Kipfel/Kipferl, Häuptel (Salat), Zucker, Hendl, Würstel*. In Österreich wird auch bei der Pluralbildung von Hauptwörtern der Umlaut bevorzugt, wie z.B.: *Pölster* (vgl. Wiesinger 1988a, S. 24)

Im Gegensatz zum Schweizerischen und bundesdeutschen Deutsch, werden Ordinalzahlen mit dem Suffix -er in Österreich gebildet, z.B. der *Einser/die Eins*. In Österreich und in Deutschland sind die Bruchzahlen Neutra und in der Schweiz meistens Maskulinum, z.B. *das/der Viertel* (vgl. Variantenwörterbuch 2004:LXXIII).

B. Verben

Es gibt im österreichischen Deutsch Verben, die mit den Suffixen -ieren und -erl gebildet werden (*pragmatisieren/fest anstellen, ankreuzeln/ankreuzen*). Unterschiede bei Verben kann man auch bei der Bildung mit einer Präposition als Präfix feststellen, z.B.: *absammeln/einsammeln, absperren/abschließen, aufnehmen/anstellen*. Bei manchen konjugierten starken Verben entfällt im österreichischen Deutsch, im Gegensatz zu den

⁴³ Variantenwörterbuch 2004:LIV.

beiden anderen Varietäten, der Umlaut in der 2. und 3. Person Singular Präsens (*du backst, er backt/du bäckst, er bäckt*) (vgl. Muhr 2000, S. 65).

Zu den auffälligsten syntaktischen Merkmalen gehören Unterschiede in der Rektion und Valenz von Verben (*auf etwas vergessen/etwas vergessen*) und Unterschiede bei der Perfektbildung mit „haben“ und „sein“ (*sie ist gelegen/ sie hat gelegen*) (vgl. Muhr 2000, S. 70).

C. Präpositionen

Präpositionen werden in Österreich in vielen Fällen anders (als die in Deutschland) verwendet:

- Lokalbestimmung: der unterschiedliche Gebrauch der Präpositionen

‚bei/beim‘ und ‚an/am‘ (*beim Schalter/am Schalter*)

‚auf‘ und ‚an/am‘ (*auf die Tafel schreiben/an die Tafel schreiben, am/auf dem Land*)

‚auf/in‘ und ‚zu/zum/zur‘ (*in die Schule gehen/zur Schule gehen*)

‚zu/zum/zur‘ und ‚an/am‘ (*zum Tisch setzen/ an den Tisch setzen*)

- Temporalbestimmung: der unterschiedliche Gebrauch der Präpositionen

‚am‘ und ‚zum‘ (*am Wochenende soll es wärmer werden/ zum Wochenende*),

‚an‘ und ‚zu/bei‘ (*zu Weihnachten/an Weihnachten*) (vgl. Muhr 2000, S. 72-75).

D. Adjektive und Adverbien

Das Morphem *-entel* bei Zahlenangaben (*siebentel/siebtel*), das Nullmorphem bei manchen Adjektiven (*fad/fade, trüb/trübe*). Zu Bedeutungsunterschieden führen Adjektive und Adverbien mit unterschiedlichen Suffixen sowie Bildungen mit Umlauten (*weilers/ weiter, einfärbig/einfarbig*) (vgl. Muhr 2000, S. 76).

E. Rechtschreibung

Seit der Rechtschreibreform 1996/2006 gibt es zwischen Österreich, Deutschland und der Schweiz keine großen Unterschiede in der Schreibung. Die Einzelfälle betreffen die Schreibung von Wörtern wie *Buffet* (nicht wie in D. *Büfett*), *Koreferat* (nicht wie in D. *Korreferat*), *Kücken* (nicht *Küken*), *Maroni* (österr. u. süddt. Form, in D. *Marone*, in CH *Marroni*), *Mocca* (neben *Mokka*), *Gulyás* (als ungarische Form neben *Gulasch*), *Tunell* (auch süddt. und schweiz., sonst *Tunnel*), *Szepter* (in D: *Zepter*) usw. (ÖWB 2006, S.809).

4. Zur Fachsprache der Gastronomie in Österreich

4.1. Begriff der Fachsprache

Möhn/Pelka (1984, S. 26) beschreibt den Begriff „Fachsprache“ folgendermaßen:

Wir verstehen unter Fachsprache eine Variante der Gesamtsprache, die der Erkenntnis und begrifflichen Bestimmung fachspezifischer Gegenstände sowie der Verständigung über sie dient und damit den spezifischen kommunikativen Bedürfnissen im Fach allgemein Rechnung trägt. Fachsprache ist primär an Fachleute gebunden, doch können an ihr auch fachlich Interessierte teilhaben. Entsprechend der Vielzahl der Fächer, die man mehr oder weniger exakt unterscheiden kann, ist die Variante „Fachsprache“ in zahlreichen mehr oder weniger exakt abgrenzbaren Erscheinungsformen realisiert, die als Fachsprache bezeichnet sind. [...] Fachsprachen sind durch eine charakteristische Auswahl, Verwendung und Frequenz sprachlicher Mittel, besonders auf den Systemebenen 'Morphologie', 'Lexik' und 'Text', bestimmt.⁴⁴

Im Österreichischen Wörterbuch (ÖWB 2006, S. 804) wird die Fachsprache definiert als eine Sprachform, die nur auf ein bestimmtes Fachgebiet beschränkt ist. Sie dient der eindeutigen Benennung in einem bestimmten wissenschaftlichen bzw. technischen Bereich. Deshalb muss sie eindeutig sein, im Gegensatz zu den gemeinsprachlichen Wörtern, die oft mehrdeutig sind (vgl. ÖWB 2006, S. 804).

4.2. Austriazismen in der Gastronomie

4.2.1. Speisekarten

Die Speisekarte ist das schriftliche Leistungsangebot eines gastronomischen Betriebes. Sie ist ein wirksames Werbemittel für Speisen, Getränke und sonstige gastronomische Leistungen. Nicht der Umfang, sondern der fachliche Inhalt und die Form der Speisekarte haben wirksamen Einfluss auf den Betriebserfolg.⁴⁵

Nach Duch (1993, S. 983) gibt es drei Arten von Speisekarten: Tageskarten, Standardkarten und Fremdsprachenkarten. Tageskarten sind meistens klein und enthalten das Speisenangebot für den aktuellen Tag. Für einen längeren Zeitraum erstellt man Standardkarten, die viel größer sind. In dem Fall muss das Speisenangebot von der Küche laufend realisiert werden. Letztendlich zu der Gruppe der Fremdsprachenkarten. Dazu

⁴⁴ Möhn/Pelka (1984), S. 26.

⁴⁵ Duch (1993), S. 983.

gehören meistens Standardkarten, die den Erfordernissen der Gäste und des bestimmtes Landes angepasst sind.

Die Speisekarten werden nach Duch (1993, S. 983) meistens folgendermaßen gestaltet:

Speisekartengestaltung = klassische Menüreihenfolge

Kalte Vorspeisen
Suppen
Warme Vorspeisen einschließlich der Eierspeisen
Fische
Tagesplatten (fertige Speisen)
Speisen auf Bestellung
Kalte Platten, Galantinen, Pasteten etc.
Gemüse und Beilagen
Salate
Süßspeisen
Nachtsch
Kompotte
Käse und Käsespeisen
Früchte
Kaffee

Man muss hier aber anmerken, dass jeder Leiter von Gastrobetriebe seine Speisekarten anders gestaltet, nicht unbedingt nach diesen Kriterien. Je origineller die Speisekarte ist, desto größer ist die Aufmerksamkeit von Seiten der Gäste. Ein ansprechendes Designe einer Speisekarte kann sowohl Aufmerksamkeit erwecken als auch den Appetit steigern. Die Karten unterscheiden sich nach Farbe, Größe, Schriftart, Inhalt und Form. Alles hängt davon ab, was es für ein Gastrolokal ist und was es zum Anbieten hat.

4.2.2. Speisebezeichnungen

Pohl (2007, S. 14) schreibt in seinem Lexikon der typisch österreichischen Besonderheiten, dass die Koch- und Essgewohnheiten (genauso wie eine Sprache) modischen, kulturellen bzw. politischen Strömungen unterliegen und sich ständig ändern. Deshalb ändert sich auch der Wortschatz der Küche und somit die Speisebezeichnungen. Pohl gliedert die Sitonyme (Speisenbezeichnungen) folgendermaßen. (Dabei macht er aber darauf aufmerksam, dass diese Gliederung wegen ständiger Änderungen nicht vollständig sein kann.) Er bietet

folgende Einteilung:⁴⁶

A) Namen nach den Ingredienzien: *Beuschel, Blutwurst, Faschiertes, Fleischknödel, -nudel, -laibchen, Schweinsbraten, Erdäpfelblatt.*

B) Namen nach der Zubereitung: *Eingetropftes, Dampfnudel, Frittaten, -braten, Verhacktes, Reibekuchen, Gelundener Käse.*

C) Namen nach dem Aussehen, der Form: *Blunzen, Nockerl, Krappen, Schnitzel, Graukäse, -laibchen, -laberl.*

D) Namen nach dem Kochgeschirr: *Rein(d)ling, Kesselgulasch.*

E) Namen nach der geographischen Herkunft (Länder, Städte usw.): *Frankfurter Würstel, Wiener Schnitzel, böhmische Dalken, Liptauer, Tiroler Knödel, Linzer Torte.*

F) Namen nach der Herkunft (Personen): *Dobos-, Sacher-, Malakoff-, Esterházy-, Girardi-, Sandwich.*

G) Metaphorischen Namen: *Pafesen (Arme Ritter), Gugelhupf, Leberkäse, Einspänner, Kalbsvögerl, Spätzle, Kaiserschmarren, Kaiserfleisch.*

H) Namen nach der Tradition: *Kirchtagssuppe, Bauernschmaus, besoffener Kapuziner, Stefaniebraten.*

I) Sachbezeichnungen: *Nudeln, Pasta, Radeln, Wurst* usw.

J) Andere Namen: *Cordon bleu, Bruckfleisch.*

K) Entlehnungen, Lehnwörter (mehr dazu im Kapitel 4.2.4.F.)

⁴⁶ Vgl. Pohl (2007), S. 14-15.

4.2.3. Glossare und Kochrezepte in Kochbüchern

4.2.3.1. Kochbücher

In Kochbüchern werden nicht nur Kochrezepte, sondern auch Erfahrungswerte und Regeln aufgeschrieben (vgl. Sandgruber 1997, S. 185). Sie spiegeln technische, mentale und politische Veränderungen des bestimmten Landes wider (vgl. Sandgruber 1997, S. 187).

Viele Ausdrücke sind heute nur Fachleuten oder Liebhabern der altösterreichischen Küche bekannt. Es werden z.B. immer weniger Speisebezeichnungen slawischer Herkunft in Kochbüchern erwähnt. Immer noch werden aber in den neuen österreichischen Kochbüchern eher Austriazismen erklärt und nicht, wie in der Gastronomie, durch binnendeutsche Ausdrücke oder Internationalismen ersetzt (vgl. Pohl 2006, S. 178). Diese Erklärungen befinden sich entweder am Anfang oder am Ende des Buches als Glossar oder Verzeichnis gebräuchlicher Fachausdrücke.

In Plachuttas Kochbuch „Meine Wiener Küche“ (2008) werden die Ausdrücke am Ende des Buches in dem österreichisch-deutschen Küchenglossar⁴⁷ alphabetisch erklärt. In seinem anderen Buch „Die gute Küche“ (1993) wird am Ende des Buches ein Glossar der internationalen und typisch österreichischen Küchenfachausdrücke hinzugefügt.⁴⁸

4.2.3.2. Kochrezepte

Kochrezepte zielen auf Gleichheit, damit eine Speise das zweite Mal genauso schmeckt, wie sie das erste Mal in Mutters und Großmutter's Küche kennengelernt wurde. Damit wird Vertrautheit geschaffen und entsteht ein Zugehörigkeitsgefühl.⁴⁹

Das Rezept weist bestimmte morphologisch-syntaktische Merkmale auf und dadurch entspricht sie den kommunikativen Anforderungen. Das Rezept ist ein Appell-Text. Es beschreibt ein kulinarisches Handeln. Ein Kochrezept hat sich aus der Textform des medizinisch-diätetischen Rezeptes entwickelt, daher ihre formal-grammatische Form (vgl. Mattheier 1993, S. 251).

⁴⁷ Das Glossar wird im Anhang der Diplomarbeit angefügt.

⁴⁸ Das Glossar wird im Anhang der Diplomarbeit angefügt.

⁴⁹ Sandgruber (1997), S. 185

Am Anfang des Textes steht der Name des Gerichtes, meistens optisch hervorgehoben durch Fettdruck, Unterstreichung, usw. Weiters wird das Vorbereiten der Speise beschrieben. Die Form des Kochrezeptes kann unterschiedlich aufgebaut sein. Nach Zacharias/Dürr (1984, S. 67-69) kann ein Rezepttext dreiartig konstruiert werden:

1. Zutaten mit Mengenangaben werden getrennt von der Arbeitsanleitung (neben oder über) aufgeführt. Der Text hat Infinitivform.

Beispiel⁵⁰:

Zutaten für 6 Portionen

8 Eiklar
8 Eidotter
5 EL Kristallzucker
240 g Mehl, glatt
½ l Milch
60 g Rosinen
1 EL Vanillezucker
1 EL Rum
Prise Salz
100 g Butter zum Backen
Zucker zum Bestreuen
Garnierung: Zwetschkenröster

Zubereitung

Rosinen in Rum einige Stunden marinieren. Milch, Eidotter, Vanillezucker und Mehl glattrühren. Eiklar, Kristallzucker und Salz zu festem Schnee schlagen, unter den Teig mengen. Butter in flacher Pfanne erhitzen, Masse einlaufen lassen, mit Rosinen bestreuen, anbacken, wenden und im vorgeheizten Backrohr (200 °C) 8-10 Minuten fertigbacken. Mit zwei Gabeln in kleine Stücke reißen, mit etwas Kristallzucker bestreuen und nochmals bräunen. Anrichten, mit Staubzucker bestreuen.

2. Zutaten und Mengen sind zwar von der Arbeitsanleitung getrennt aufgeführt, aber textlich miteinander verbunden. Der Text hat Infinitivform.

Beispiel⁵¹:

1 dl Milch
2 Eier
60 g Mehl
1 KL Petersilie, gehackt
Salz
3 El Öl

glattrühren.
darunterziehen.
in passender Pfanne erhitzen, überschüssiges Fett abgießen.
Den Teig dünn ganzflächig einlaufen lassen und beidseitig

⁵⁰ Kaiserschmarren: vgl. Plachutta/Wagner (1993), S. 526.

⁵¹ Frittaten: Rezeptinhalt entnommen aus: vgl. Plachutta/Wagner (1993), S. 164. Textform nach dem Muster von Zacharias/Dürr (1984, S. 67-69) geändert.

goldgelb backen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig verbraucht ist. Erkalte Palatschinken in dünne Streifen schneiden.

3. Zutaten und Mengen sind kursiv in der Arbeitsanleitung enthalten. Der Text hat Infinitivform.

Beispiel⁵²:

1 kg Äpfel (säuerlich, geschält, entkernt) in kleine Scheiben schneiden, mit *100g Zucker*, *2 EL Vanillezucker*, *Zimt*, *Zitronensaft*, *1 EL Rum*, *60g Rosinen* vermengen. *50 g Butter* schmelzen, Äpfel begeben, kernig dünsten, erkalten lassen. *500g Blätterteig* 40 cm × 24 cm groß ausrollen, zwei Streifen à 2 cm der Länge nach abschneiden. Äpfel auf den rechten Teil des Teiges gruppieren. Teig mit *Ei* bestreichen, linke Hälfte darüberklappen, anpressen. Strudel mit *Ei* Bestreichen, Teigränder schlangenförmig darauflegen, nochmals mit *Ei* bestreichen und im vorgeheizten Backrohr (220 °C) ca. 25 Minuten backen. Mit *Staubzucker* bestreuen.

4.2.4. Merkmale der Fachsprache der Speisezubereitung

Der Fachwortschatz ist das erste spezifische, was in der Fachsprache der Speisezubereitung auffällt. Viele Kochbücher⁵³ enthalten Listen der charakteristischen Ausdrücke, in denen ihre Bedeutung erklärt wird.

Die Merkmale der Fachsprache der Speisezubereitung wurden in dieser Arbeit nach Terglane-Fuhrer (1996, S. 94-104) in folgende Gruppen gegliedert:

A. Verben⁵⁴

Wenn man die Wortschatzverzeichnisse in Kochbüchern liest, bemerkt man, dass den größten Anteil der Wortarten die Verben bilden, weil es in erster Linie bei der Speisezubereitung um Handlungsanweisungen geht. Die Verben beschreiben die unterschiedlichen Arten der Garungsmethoden, wie auch Verfahren der Vor- und Aufbereitung.

Die meisten Verben werden mit dem Suffix -ier-en gebildet. Dabei handelt es sich um deutsche Verben der fremdsprachigen, in diesem Fall, französischen Herkunft. Da die

⁵² Apfelstrudel: Rezeptinhalt entnommen aus: vgl. Plachutta/Wagner (1993), S. 526. Textform nach dem Muster von Zacharias/Dürr (1984, S. 67-69) geändert.

⁵³ Beispiele der Listen aus Plachutta-Kochbüchern im Anhang.

⁵⁴ Vgl. Terglane-Fuhrer (1996), S. 94, 98-99.

französische Kochkunst überwiegt in der Gastronomie, gibt es natürlicherweise viele Entlehnungen aus dem Französischen, z.B. solche Verben⁵⁵ wie: *parieren*, *blanchieren*, *dressieren*.

Die andere Gruppe bilden desubstantivische Verben, wie z.B.: *ein fetten*, *zuckern*, *salzen*, *würzen*. Mit diesen Verben werden die nötigen Handlungsanweisungen in Rezepten ausgedrückt.

In dieser Gruppe sollte man auch die unfesten Präfixbindungen erwähnen, wie in den Verben: *abschrecken*, *ausbeinen*, *eindampfen*.

Eine weitere Gruppe in der Fachsprache der Küche bilden bei der Wortart „Verb“ auch Kompositionen, wie z.B. *mikrowellengaren*. Mit der Technik ändert sich auch der Wortschatz. Das Verb entstand durch Zusammensetzung des entsprechenden Substantivs „Mikrowelle“ und des Verbs „garen“, was heißt: „garen in der Mikrowelle“, „garen mit/durch Mikrowellen“.

B. Substantive⁵⁶

Die zweite Hauptgruppe der Wortarten in den kulinarischen Wortverzeichnissen sind Substantive, die Geräte, Zutaten, Speisen, aber auch sog. Zwischenprodukte⁵⁷ der Speisezubereitung, wie *Mehlschwitze* oder *Semelbrösel* bezeichnen.

C. Adjektive⁵⁸

Wichtig sind auch Adjektive, die der Beschreibung der Zubereitung und der Zustände von Speisen dienen, wie z.B. *blutig*, *rosa/durchgegart*.

D. Maße und Gewichte⁵⁹

Ein besonderes Merkmal der Fachsprache der Gastronomie sind die Angaben zu Maßen und Gewichten, die in jedem Rezept sehr wichtig sind. Die Angaben werden meistens mit Abkürzungen angegeben, z.B. 1 Teelöffel (TL), 1 Pfund, 1 Liter, 1 Prise, 1 Messerspitze.

⁵⁵ *Parieren*: Koch- bzw. bratfertig vorbereiten, indem man nicht genießbare Teile wegschneidet. *Blanchieren*: kurzes Vorgaren in kochendem Wasser mit anschließendem raschen Abfrischen in eiskaltem Wasser. *Dressieren*: 1) anrichten, 2) vor dem Garen Geflügel mit Küchengarn formend binden bzw. Fischen den Kopf und den Schwanz zusammenbinden. *Pochieren*: (oder Garziehen) ist eine sanfte Garmethode in heißem, aber nicht kochendem Wasser (etwa 75 °C bis 95 °C) (Glossar in: Plachutta 2008, S. 203).

⁵⁶ Vgl. Terglane-Fuhrer (1996), S. 95.

⁵⁷ Zwischenprodukte: gemeint sind hier Produkte, die weder Gerichte noch Zutaten sind. Die werden zuerst hergestellt und dann für bestimmte Gerichte weiterverwendet (vgl. Terglane-Fuhrer 1996, S. 95).

⁵⁸ Vgl. Terglane-Fuhrer (1996), S. 95.

⁵⁹ Vgl. Terglane-Fuhrer (1996), S. 95.

E. Zusammensetzungen⁶⁰

Die erste Gruppe bilden die Zusammensetzungen aus zwei substantivischen Konstituenten, z.B. Gerätebezeichnungen: *Wasserkessel* (zum Kochen von Wasser), *Geflügelschere*, *Stielkasserolle* (Kasserolle mit Stiel), *Wasserbad* (Bad aus Wasser), Brotmesser (Messer zum Schneiden von Brot), Suppentopf (Topf zum Zubereiten von Suppen) oder Speisenbezeichnungen, z.B. *Honighuhn*. Die andere Gruppe bilden die präterital-passivischen Zusammensetzungen. Als Verbalstamm wird hier Partizip II (passivisch) verwendet, z.B. *Dörrobst* ist „gedörktes Obst“, *Schlagsahne* ist „geschlagene Sahne“ (vgl. Terglane-Fuhrer 1996, S. 95-97).

In der Sprache der Speisezubereitung gibt es aber viele nichtusuelle Konstituente, bei denen nicht immer die Eindeutigkeit und Klarheit des sprachlichen Ausdrucks erreicht wird. Im Falle der Konstituente *Honighuhn* kommt es so zu Unklarheiten bei vielen Menschen, für die die Zubereitung eines Huhns mit Honig unbekannt sein kann. Die nichtusuellen Komposita werden meistens in Überschriften von Rezepttexten angegeben, um die Art des ganzen Gerichts meistens in einem Wort umfassen zu können, aber auch das Interesse an der Speise zu wecken (vgl. Terglane-Fuhrer 1996, S. 97).

In der Namengebung der Speisen werden somit keine Grenzen gesetzt. Die Neubildungen in Rezepttexten wecken sowohl Interesse der potentiellen Personen, die die Speise zubereiten möchten, als auch die Neugier und den Appetit der speisekartenlesende Gästen in einem Restaurant. Je kreativer die Speisebezeichnungen sind, desto besser. Sie erzielen somit einen Werbeeffect (vgl. Terglane-Fuhrer 1996, S. 98).

Eine ziemlich große Gruppe der Speisennamen bilden die Gerichte, die den Namen bekannter Persönlichkeiten tragen oder derer, die sie gerne aßen, bzw. denen sie gewidmet wurden, wie z.B.: *Stroganow*, *Tournedos Rossini*, *Sauce Béchamel* (vgl. Terglane-Fuhrer 1996, S. 98).

F. Entlehnungen⁶¹

In der Fachsprache der Gastronomie gibt es, wie bereits erwähnt, viele Entlehnungen. Einerseits um internationaler und dadurch verständlicher für andere zu sein, andererseits wegen der vielen Einflüsse, die sich über die vielen Jahrhunderte ergeben haben. Innerhalb dieser Gruppe unterscheidet man:

⁶⁰ Vgl. Terglane-Fuhrer (1996), S. 95-97.

⁶¹ Vgl. Terglane-Fuhrer (1996), S. 100, 10-104.

1) Fremdwörter

Die Ausdrücke behalten ihre ursprüngliche Schreibweise und Lautung⁶², wie z.B. *Soufflé*, *Julienne*, *Dessert* oder *Ragout*.

2) Lehnwörter/Lehnübersetzungen

Die Wörter passen sich in Lautung und Schrift in das deutsche Formensystem⁶³ an, wie z.B. *blanchieren* ('blanchir'), *panieren* ('paner'), oder *die Desserts*, *Karfiol* (,cavolfiore').

3) Lehnübertragungen

Die Wörter, bzw. die Ausdrücke, die aus der anderen Sprache ins Deutsche übersetzt wurden, wie z.B. *pochieren* – *garziehen*, *Roux* – *Mehlschwitze*, *à point* – *rosa*, *bein cuit* – *durchgegart*, *Blumenkohl* (cavole = Kohl, fiore = Blume).

G. Syntax⁶⁴

Die syntaktischen Auffälligkeiten hängen von der Spezifik der Textsorten ab. Alle Angaben der Arbeitsanleitung der Rezepttexte sollten generell in Stichworte oder in Sätze gefasst werden. Dabei sind die elliptischen Sätze typisch, in denen das Subjekt fehlt und die infinite Verbform des Infinitivs mit imperativer Funktion am Ende des Satzes steht. Dafür steht das Objekt der Handlung am Anfang (vgl. Terglane-Fuhrer 1996, S. 112).

Ein Beispiel für den elliptischen Satz: *Das Filet in Butter rasch auf allen Seiten anbraten und auskühlen lassen.*⁶⁵

4.3. Die österreichische Küche

Österreichische Küche, das ist weniger Realität, sondern Mythos, Klischee, Wunschbild oder Marketingziel (Sandgruber 1997, S. 192).

Es ist schwer festzustellen, ob es eine Art der österreichischen Standardküche gibt. Die Küche ist, wie auch die Sprache (v.a. Dialekt) in verschiedenen Regionen Österreichs anders. Der Wortschatz der Küche unterscheidet sich je nach Region und der dort herrschenden Kultur.

⁶² Kratz (1968), S. 452.

⁶³ Vgl. Kratz (1968), S. 452.

⁶⁴ Vgl. Terglane-Fuhrer (1996), S. 112.

⁶⁵ Terglane-Fuhrer (1996), S. 112.

Jedoch sobald die regionalen Speisebezeichnungen (die aus der Mundart und/oder Umgangssprache stammenden Bezeichnungen) in Kochbüchern bzw. in Kochrezepten erscheinen, werden sie so gut wie standardsprachlich niedergeschrieben. Als Beispiel dafür kann man solche mundartnahe Ausdrücke wie: *Kasnocken*, *Kasnudeln* oder *Gröstl* anführen, oder jüngere Entlehnungen, wie: *Schnitzelburger* und *Pizzetis* (vgl. Pohl 2006, S. 169-170).

4.3.1. Die alte Wiener Küche als Vielvölkerküche

Pohl (2006, S. 169) bezeichnet die österreichische Küche als die Wiener Ausprägung der süddeutschen Küche, in der im Rahmen der Habsburger-Monarchie Einflüsse aus allen Kronländern zu finden sind. Sie ist jedoch keine nationale Küche, sondern eher eine europäische auf der Basis einer süddeutsch-österreichischen Küche, in der man Speisen aus allen Nationalitäten finden kann, die mit Österreich vom 17. bis Anfang des 20. Jahrhunderts eng verbunden waren. Da damals Wien die Haupt- und Residenzstadt war, sollte man diese Küche „Wiener Küche“ nennen (vgl. Pohl 2006, S.169).

Die Genese der Wiener Küche wird oft als Produkt einer Multikulti-Kochkunst dargestellt. Man spricht oft von dem sogenannten Kuchenerbe der Donaumonarchie. Seit dem 17. Jahrhundert lassen sich die unterschiedlichen Einflüsse aus den einzelnen Kronländern durch sogenannte gewanderte Rezepte nachweisen. In der Wiener Küche findet man also nicht nur Lehngut aus Ungarn oder Italien, sondern auch aus den slawischen Ländern (vgl. Etzlstorfer 2006, S. 319).

Zu der ungarischen Küche gehören v.a. die bekannten Gulyas-Rezepte für die unterschiedlichsten Fleischsorten, so wie die *Gulyas-Suppe*. So entstand ein deutsches Gulyas, das mit Mehl gestaubt und mit Essig, Thymian und Lorbeerlaub aufgekocht wird. Andere Speisen, die ungarische Wurzeln haben, sind noch *Letscho*, *Debreziner* (nach der Stadt Debrecen genannt), die pikanten *Paprikawürste* (Kolbász) oder *Klobasse* genannt, *Halászle* als Fischsuppe, *Langos* als Germteig mit Knoblauch, *Fogosch*, also Zander, und *Pogatschen* (Pogátsca), das sind kleine Backwaren mit Grammeln, Schmalz, Bohnen, Kraut, Topfen und Kartoffeln. Weiters ist der *Esterházy-Rostbraten* (nach dem bedeutendsten ungarischen Adelsgeschlecht benannt) sehr populär. Weniger bekannt ist die

Dobostorte (nach der Budapester Zuckerbäckerei genannt) oder *Gundelpalatschinken* (nach der Budapester Konditorei benannt) (vgl. Etlstorfer 2006, S. 319-321).

Zu den slawischen Kocheinflüssen gehört ohne Zweifel die böhmische Küche, für die v.a. Mehlspeisen und Fleischspeisen typisch sind. Man spricht hier von den *Skubanki*, den *Dalken*, *Buchteln*, *Liwanzen*, *Golatschen/Kolatschen*. Aus der polnischen Küche haben einen guten Ruf die *Kabanossi*, *Barszcz* (Rote Rübensuppe), *Hering-Salat*, *Bigos* (Eintopfgericht aus Sauerkraut und Weißkohl mit Fleisch und Pilzen mit Pfeffer und Tomatenmark) und natürlich *Pierogi* (Teigtaschen gefüllt mit Sauerkraut, Fleisch, Pilzen oder Obst) (vgl. Etlstorfer 2006, S. 322).

Unter dem Einfluss des Vielvölkerstaates Österreich-Ungarn standen auch einige südliche und südöstliche Nachbarvölker, die ihre kulinarischen Visitenkarten hinterlassen haben. Es handelt sich hier z.B. um die Serben und ihre Speise *Cevapcici*. Zahlreiche Fischgerichte kamen von der dalmatischen Küste (vgl. Etlstorfer 2006, S. 323).

Schließlich spielen auch der Einfluss der italienischen Küche und deren Zutaten eine große Rolle, wie *Risipisi* (Reis mit Erbsen), *Frittaten*, *Pandelsuppe* (Panata, Brotsuppe), *Pafesen*, *Fisolen*, *Marillen und Ribisel*. Diese kulinarische Hinterlassenschaft der Donaumonarchie sieht man noch heute in der österreichischen Küche, auch wenn sie modifiziert wurden. Vieles wird in der Wiener Küche weitertradiert (vgl. Etlstorfer 2006, S. 323).

Die ländliche Küche Österreichs hat auch viele gute Gerichte. Jedes Bundesland hat eigene Spezialitäten, die traditionell und brauchtumsbedingt sind. Die Speisen weisen oft Gemeinsamkeiten, bzw. die Herkunft mit angrenzenden Ländern auf. In Niederösterreich verspeist man z.B. *Mostviertler Apfelbraten*, *Waldviertler Mohnzelten*, *Waldviertler Erdäpfeltorte*, *Nebelsteiner Torte* oder *Wachauer Torte*. Im ursprünglich ungarischen Burgenland spürt man immer noch einen magyarischen Einfluss in der Küche. Hier serviert man *Esterhazy-Braten* oder *Schnitten*, *Halászle*. Als Standardbeilage wird hier *Maispolenta* serviert. Die steirische Küche ist durch solche Zutaten wie *Kürbiskernöl* und *Schilcher* gekennzeichnet, die man mit *Heidensterz* (einem aus Buchweizenmehl zubereiteten Schmarren) isst. Im seenreichen Kärnten haben Fischgerichte eine lange Tradition. Bekannt sind auch die mit Topfen und Minze gefüllten *Kärntner Kasnudel*, *die Klachlsuppe* oder der *Kärntner Reindling* (eine süße Germ Speise). In Oberösterreich isst man viele Knödel, die als Beilage für pikante Gerichte wie *Geselchtes* und *Kraut* serviert werden. Jede Region hat auch eigene Spezialitäten, wie z.B. Bad Ischl (Ort der kaiserlichen Sommerfrische) die *Ischler Törtchen* oder *der Ischler Zaunerstollen*. Eine

andere Stadt, nämlich Linz, hat auch eine eigene Mehlspeise, und zwar die bekannte *Linzer Torte*. Aus Salzburg kommen die berühmten *Salzburger Nockerl* oder *Kasnockerl*. Tirol gilt als das klassische *Knödel-Land*. Die *Speck-*, *Spinat-* oder die aus Graukäse zubereiteten *Kaspressknödel* sind nur ein kleiner Teil der tirolischen Köstlichkeiten. Zu den anderen gehören noch Tiroler *Gröstl* und *die Schutzkrapfen* (gefüllte Teigtaschen), die auch außerhalb Tirols als Spezialitäten des Landes assoziiert werden. Da die Küche in Vorarlberg die alemannische Küche ist, werden die meisten Speisen der Region mit Käse verbunden, denn es gibt in der Region eine reiche Käseproduktion, wie z.B. *Käsknöpfle*, *Käsdönnala* (Käsefladen), *Krutzspätzle* (Krautspätzle) oder *Krutknöpfle* (Krautknöpfe) (vgl. Etlstorfer 2006, S. 360-363).

4.3.2. Herkunft des Wortschatzes und Spendersprachen

Es lässt sich nicht verleugnen, dass die österreichische Küche, bzw. Wiener Küche viele fremde Einflüsse aufgenommen hat.

Daher ist es nicht einfach festzustellen, was ein echter Austriazismus ist. Viele Wörter in dem Bereich sind eher Lehnwörter aus anderen Sprachen. Die Nachbarsprachen Österreichs spielen dabei eine große Rolle, da viele von ihnen unter der Herrschaft der Donaumonarchie mit dem deutschsprachigen Österreich verbunden waren. Aus dieser Zeit sind das Italienische, das Tschechische und das Ungarische Hauptspendersprachen. Die Entstehung der heutigen Austriazismen könnte auch ein Resultat des Festhaltens an fremdsprachlichen Formen sein, die zuerst als gemeindeutsche in anderen Zentren eingedeutscht wurden (vgl. Ammon 1995a, S. 178-180).

Solche Wörter wie z.B. *Powidltascherl*, *Apfelstrudel*, *Vanillekipferl* und *Germknödel* sind keine Austriazismen, obwohl sie etymologisch gesehen österreichisch sind. Oft aber werden sie als Austriazismen betrachtet, da sie die einzigen Wörter sind, die die deutsche Standardsprache hat und die aus Österreich stammen (vgl. Pohl 1997, S. 84).

Die folgende Aufteilung stellt die Spendersprachen für Austriazismen und Wortschatzbeispiele⁶⁶ aus dem Bereich der Gastronomie dar:

⁶⁶ Vgl. Ebner (1988), S. 165-168; Vgl. Ammon (1995a), S. 178-180; Pohl (2006), S. 180-182.

1) aus dem Italienischen: *Aranzini* (Orangeat), *Karfiol* (Blumenkohl), *Melanzani* (Eierfrucht, in binnendt. Aubergine), *Paradeiser* (Tomate), *Ribisel* (*ribes* Johannisbeere), *Zibebe* (Rosine), *Fisolen* (*phaseolus* grüne Bohnen), *Maroni* (Edelkastanien, in binnendt. Maronen), *Biskotten* (*biscotti* Löffelbiskuit), *Kanditen* (kandierte Früchte), *Marillen* (Armellino), *Frittaten* (*frittata* „geschlagene, gebackene Eier“ als Suppeneinlage), *Pafesen* (*pavese* „aus Pavia“)

2) aus dem Tschechischen: *Buchtel* (*buchta* Dampfnudel), *Golatsche/Kolatsche* (*koláč* Kuchen, eine Mehlspeise), *Powidl* (Pflaumenmus), *Böhmische Dalken* (*vdolky* Mehlfaßen), *Skubanki* (*škubánky* eine Mehlspeise aus Kartoffelteig, Zupfnudeln), *Líwanzen* (*livance* eine Art Palatschinke mit Germ)

3) aus dem Ungarischen: *Fogosch* (*fogas* Zander), *Palatschinke*⁶⁷, Schreibweise von *Gulyas*, *Puszta*, *Langos*⁶⁸ (*lángos*), *Letscho* (*lecsó*)⁶⁹; *Debreziner*⁷⁰, *Halászlé*⁷¹, *Bocerl*⁷² (*póka*), *Dobostorte*⁷³, usw.

4) aus dem Französischen: *Kokosette* (Kokosflocke), Schreibweise von *Sauce*, *Frappé* (Milchmixgetränk)

5) aus dem Englischen: *Indian* (Truthahn), *Juice* (Fruchtsaft)

6) aus dem bairisch-österreichischen Dialekt: *Henderl*, *Blunze* (Blutwurst), *Erdapfel* (Kartoffel), *Germ* (Backhefe), *Semmelbrösel* (Paniermehl)

7) aus dem Kroatischen: *Kukuruz* (Mais)

8) aus dem Slowenischen: *Jause* (Zwischenmahlzeit)

⁶⁷ *Palatschinke* (dt./schweiz. Pfannkuchen) – stammt ursprünglich aus dem Lateinischen (*placenta* „flacher Kuchen“), dann gelang es ins Rumänische, von dort wurde es ins Ungarische (*palacsinta*) übernommen, und erst von da in österreichischem Deutsch (Ammon 1995a, S. 178).

⁶⁸ *Langos* – ein Hefeteiggebäck, meist mit Knoblauch (Pohl 2006, S. 182).

⁶⁹ *Letscho* – stammt aus der Küche der Zigeuner, Paprikagemüse mit Zwiebeln und Paradeisern (nach Etzlstorfer 2006, S. 320)

⁷⁰ *Debreziner* – pikante Würstel, benannt nach der Stadt Debrecen (Pohl 2006, S. 182).

⁷¹ *Halászlé* – Fischsuppe (Pohl 2006, S. 182).

⁷² *Bocerl* – Truthahn (Pohl 2006, S. 182).

⁷³ *Dobostorte* – nach dem Budapester Zuckerbäcker Dobos (Pohl 2006, S. 182).

9) aus dem Westjiddisch oder Rotwelsch: *Beisel* (Kneipe)

10) aus der anderen Sprachen, z.B.: *Kren* (Meerrettich - russ. *chren*, tschech. *kren*), slawisch: *Klobasse* (Selchwurst, eine grobe gewürzte Wurst), poln.: *Zrazy* (Art Schnitzel), *Kabanossi* (ukrain. *kabanosky*, eine Art Jagdwurst}, ukrain.-rumän.: *Mamaliga* (Art Polenta); afrikanisch: *Aschanti* (Erdnuss)

4.3.3. Der bairisch-österreichische Küchenwortschatz

Die österreichische Küche weist viele Gemeinsamkeiten mit der Küche in Bayern auf. Pohl (2006, S. 179) beruft sich auf eine von ihm eingerichtete Datenbank⁷⁴, in der er die österreichischen Küchenausdrücke zusammenfasst. Aus den Daten der Datenbank ergibt sich, dass 24 Prozent der Ausdrücke als bairisch-österreichisch und 14 Prozent als süddeutsch gelten, was zusammen 38 Prozent ausmacht. Als Gegenüberstellung werden 33 Prozent Küchenausdrücke als spezifisch gesamtösterreichisch und 19 Prozent als regional österreichisch gezeigt, was zusammen 52 Prozent ausmacht. Daraus folgt, dass es zurzeit keine so große Übereinstimmung im Sprachgebrauch zwischen Altbayern und Österreich gibt, wie z.B. im 17. oder 18. Jahrhundert. Das kann damit verbunden sein, dass sich die kulinarische Tradition seit der Mitte des 19. Jahrhunderts ständig ändert und weiterentwickelt. Im Folgenden werde ich die nach Pohl (2006, S. 180-181) aufgelisteten Beispiele nennen.

Gemeinsamkeiten mit Bayern⁷⁵:

A. Im Wortschatz: *bähen* (Gebäck leicht rösten, aufbacken), *Beuge(r)l* (hörnchenartiges Backwerk), *Beuschel* (Lunge und Herz), *Blaukraut* (Rotkohl), *Blunzen* (Blutwurst), *Brösel* (Paniermehl), *Einbrenn(e)* (Mehlschwitze), *Erdäpfel*, *Erdäpfel-* (Kartoffel-) *püree* (-brei), *Geröstete* (Bratkartoffeln), *Golatsche* (viereckiges, mit Marmelade oder Topfen gefülltes

⁷⁴ Siehe unter der URL: <http://members.chello.at/heinz.pohl/KuecheDeutschOesterr.htm>, Abrufdatum: 28.10.2009.

⁷⁵ Pohl (2006), S. 180.

Hefegebäck), *Grammeln* (Grieben), *Grießkoch* (Grießbrei), *Gugelhupf* (Napfkuchen), *Häuptel* (-salat, Kopfsalat), *Kälbernes* (Kalbfleisch), *Karfiol* (Blumenkohl), *Katzengeschrei* (eine Fleischspeise), *Kletzen* (gedörrte, getrocknete Birne), *Knödel* (Kloß), *Krapfen* (ein Hefegebäck), *Kren* (Meerrettich), *Leberkäse*, *Leberknödel*, *Nachspeise* (Nachtisch), *Nockerl* (reg. Nocke, Klößchen, Spätzle), *Orange* (Apfelsine), *Pafesen*, *Porre* (Lauch), *Radi* (Rettich), *Rahm* (Sahne), *Ribisel* (Johannesbeere), *Scherzel* (Randstück vom Brotlaib bzw. -wecken), *Schlegel* (Keule), *Schnitzel*, *Schmarren*, *Schwammerl* (Pilz), *Schwarzbeere* (Heidelbeere), *Schweinernes* (Schweinfleisch), *selchen* (räuchern), *Geselchtes* (Rauchfleisch), *Semmel*, *Staubzucker* (Puderzucker), *Striezel/Strizel* (längliches Hefegebäck in geflochtener Form), *Weckerl* (kleines, längliches Brötchen), *Weichsel* (Sauerkirsche), *Weinbeere* (Rosine), *Zibebe* (große Rosine), *Zuckerl* (Bonbon), *Zwetschge* (eine Kulturform der Pflaume).

B. In der Grammatik, v.a. Genus und Wortbildung: *Dotter* (der), *Gerstl*, *Gulasch* (das, nicht der), *Hendl*, *Kaffée*, (das) *Marmelade*, (der) *Petersil*, *Riperl*, *Rinds-/Schweins-braten*, *Sulz* (statt Sülze), *Würstel*.

Unterschiede zwischen Österreich und Bayern⁷⁶:

A. Wohl gemeinbairisch, aber doch in Bayern und Österreich Verschiedenes bezeichnend: *Baunzerl* (kleines, längliches Weißbrot, mürbes Milchbrot / Fingernudeln aus Mehl- bzw. Kartoffelteig, die in der Pfanne gebraten werden),

Kipfe(r)l (mondsichelförmiges Gebäck, meistens aus Weiß- oder Milchbrotteig, z.B. mit Bestreuung [Mohn] oder Füllung [Mohn oder Nuss]; in Bayern auch Semmel in länglicher Form), dem österreichischen Kipferl entspricht in Bayern eher das *Hörndl*

B. Abweichungen in den Küchenbezeichnungen: *Beiried* (Roastbeef, Lende), *Brockerl* (Rosenkohl, Kohlsprossen, auch Broccoli), *Brotzeit* (Jause, Vesper), *Einlaufsuppe* gegenüber österreichisch *Eintropfsuppe* (klare Suppenbrühe, in die man verquirltes Ei mit Mehl einlaufen/eintropfen lässt), *Feldsalat* oder *Nisselsalat* (in Österreich meist *Vogerlsalat*, regional auch *Rapunzel* und *Nisselsalat*), *Fleischpflanz(e)l* (Bulette, Frikadelle),

⁷⁶ Pohl (2006), S. 181.

gelbe Rübe (südd. *Karotte*, in weiten Teilen Österreich *Möhrlein*), *Hackbraten* und *-fleisch* (Faschiertes), *Jog(h)urt* (der, in Österreich nur das), *Oblatzer* (ein Brotaufstrich aus Topfen bzw. Quark mit Camembert und Gewürzen; entfernt vergleichbar in Österreich mit *Liptauer*), *Obers* (Rahm), *Pfannkuchen* (in Österreich *Palatschinken*), *Radieserl* (in Österreich nur *Radieschen/Radi*), *Rose* (Keule vom Rind, in Österreich meist *Hüferschwanzel*), *Schorrippe* (Rostbraten, Ried, Hochrippe), *Schweinsaxe(n)* (in Österreich *Schweinsstelze*), *Suppengrün* (Suppengemüse, so auch in Österreich neben *Wurzelwerk*), *Wiener (Würstel)* (für österr. *Frankfurter*, so auch in Teilen Deutschland).

4.3.4. Klassische Gerichte der Wiener Küche

Die Wiener Küche ist die „klassische“ Ausformung der österreichischen Küche. Neben den Standardspeisen, wie *Wiener Schnitzel* und *Tafelspitz*, gibt es noch die bekannten Speisen der Bundesländerküchen. Dazu gehören z.B. der Vorarlberger *Schübling*, das Tiroler *G'röstl*, die Salzburger *Nockerln*, die Kärntner *Kasnudeln*, das Steierische *Wurzelfleisch* oder *Klachelsuppe*, der oberösterreichische *Bunkel*, die niederösterreichischen *Waldviertler Knödel* oder *Saumaisen* und schließlich die burgenländischen *Levántascherln* oder *Halaszlé* (vgl. Pohl 2007, S. 12).

Zu den klassischen Gerichten der Wiener Küche zählen nach Pohl (2007, S. 18) v.a. *Rindsuppen* mit unterschiedlichen Einlagen (*Schöberln*, *Frittaten*, *Lungenstrudel*, *Leberknödel*, *Backerbsen*, usw.), *Wiener Schnitzel*, *Tafelspitz*, *Gulasch*, *Beuschel*, *Schweinsbraten*, oder *Geselchtes* mit Sauerkraut und Knödeln, *Bruckfleisch*, *gefüllte Kalbsbrust*, *Schinkenfleckerln* sowie *Brat- Backhendl*. Als „Klassiker“ der Mehlspeisen gelten *Powidltascherl*, *Kaiserschmarren*, *Milchrahmstrudel* in Vanillesauce, *Germknödel* oder *Marillknödel*. Man sollte dabei weder die bekannten Torten, wie *Sacher-*, *Malakoff-*, *Dobos-*, *Linzer-*, *Panama-*, *Esterházy-Torte* noch die beliebten Backwaren, wie *Ischler Krapferl*, *Faschingskrapfen*, *Gugelhupf* vergessen (vgl. Pohl 2007, S.18).

4.3.5. Traditionelle Lebensmittel in Österreich und Regionalität

Regionaltypische Lebensmittel bedeuten ähnlich wie Speisennamen Identität und Zugehörigkeit in Österreich. Jede Region in Österreich hat eigene spezielle Produkte, die im ganzen Land bekannt sind und deren Bezeichnung geschützt ist. Die Tabellen stellen die traditionellen Lebensmittel nach unterschiedlichen Kategorien dar:

Käse⁷⁷ alphabetisch, nach Bundesländern sortiert:

Produktname	Bundesland	Produktname	Bundesland
Gailtaler Almkäse g.U ⁷⁸	Kärnten	Paznauner Almkäse	Tirol
Mostviertler Schofkas *	Niederösterreich	Tiroler Almkäse / Tiroler Alpkäse g.U *	Tirol
Salzkammergut Käse	Oberösterreich Salzburg Steiermark	Tiroler Bergkäse g.U *	Tirol
Flachgauer Heumilchkäse	Salzburg	Tiroler Graukäse g.U *	Tirol
Pinzgauer Bierkäse	Salzburg	Zillertaler Heumilchkäse	Tirol
Tennengauer Almkäse	Salzburg	Großwalsertaler Bergkäse (Walserstolz)	Vorarlberg
Murtaler Steirerkäs	Steiermark	Jagdberger Heumilchkäse	Vorarlberg
Alpbachtaler Heumilchkäse	Tirol	Montafoner Sura Kees *	Vorarlberg
Kaiserwinkl Heumilchkäse	Tirol	Vorarlberger Alpkäse g.U *	Vorarlberg
		Vorarlberger Bergkäse g.U *	Vorarlberg

Fleischprodukte⁷⁹, alphabetisch, nach Bundesländern sortiert:

Produktname	Bundesland	Produktname	Bundesland
Nationalpark Neusiedlersee-Seewinkel	Burgenland	Pinzgauer Rind *	Salzburg

⁷⁷ <http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/list/26083>, Abrufdatum: 1.11.2009.

⁷⁸ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U) bedeutet, dass Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Erzeugnisses in einem bestimmten geographischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen müssen. Bei der geschützten geografischen Angabe (g. g. A) besteht eine Verbindung zwischen mindestens einer der Produktionsstufen, der Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung und dem Herkunftsgebiet oder es kann sich um ein Erzeugnis mit besonderem Renommee handeln („Regionale Lebensmittelkennzeichnung immer wichtiger“, 13.04.2007, Online Artikel auf der Internet-Seite von Lebensmittelministerium: <http://www.lebensmittelnet.at/article/articleview/55183/1/15084>, Datum: 1.11.2009).

⁷⁹ <http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/list/26085>, Abrufdatum: 1.11.2009.

Steppenrind			
Südburgenländische Weidegans *	Burgenland	Tennengauer Berglamm	Salzburg
Zickentaler Moorochse	Burgenland	Almenland Almochse	Steiermark
Gailtaler Speck g.g.A *	Kärnten	Hochschwab- Wild *	Steiermark
Gurktaler Luftgeselchter Speck	Kärnten	Weizer Berglamm	Steiermark
Mittelkärntner Blondvieh	Kärnten	Nordtiroler Grauvieh Almochs	Tirol
Mölltal- Glockner Lamm	Kärnten	Osttiroler Berglamm	Tirol
Innviertler Surspeck	Oberösterreich	Tiroler Speck g.g.A *	Tirol

Fisch⁸⁰, alphabetisch, nach Bundesländern sortiert:

Produktname	Bundesland	Produktname	Bundesland
Waldviertler Karpfen	Niederösterreich	Ausseerland Seesaiblinge	Steiermark
Ybbstal Forelle	Niederösterreich	Steirisches Teichland-Karpfen	Steiermark
Salzkammergut Reinanken	Salzburg		

Obst⁸¹, alphabetisch, nach Bundesländern sortiert:

Produktname	Bundesland	Produktname	Bundesland
Leithaberger Edelkirsche	Burgenland	Wiesenwienerwald Elsbeere	Niederösterreich
Südburgenländischer Apfel	Burgenland	Pöllauer Hirschbirne *	Steiermark
Wachauer Marille g.U *	Niederösterreich	Stanzer Zwetschke	Tirol

Feldfrüchte⁸², alphabetisch, nach Bundesländern sortiert:

Produktname	Bundesland	Produktname	Bundesland
Seewinkler Gemüse *	Burgenland	Weinviertler Erdäpfel	Niederösterreich
Laaer Zwiebel	Niederösterreich	Lungauer Eachtling *	Salzburg
Marchfeld Spargel g.g.A *	Niederösterreich	Walser Gemüse *	Salzburg
Waldviertler Erdäpfel *	Niederösterreich		

⁸⁰ <http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/list/26087>, Abrufdatum: 1.11.2009.

⁸¹ <http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/list/26089>, Abrufdatum: 1.11.2009.

⁸² <http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/list/26091>, Abrufdatum: 1.11.2009.

Spezialkulturen⁸³, alphabetisch, nach Bundesländern sortiert:

Produktname	Bundesland	Produktname	Bundesland
Jauntaler Hadn	Kärnten	HansBergLand Hopfen *	Oberösterreich
Waldviertler Graumohn g.U *	Niederösterreich	Steirischer Kren g.g.A	Steiermark

Öl/Honig⁸⁴, alphabetisch, nach Bundesländern sortiert:

Produktname	Bundesland	Produktname	Bundesland
Rostentaler Carnica Honig	Kärnten	Steirisches Kürbiskernöl g.g.A *	Steiermark

Getränke⁸⁵, alphabetisch, nach Bundesländern sortiert:

Produktname	Bundesland	Produktname	Bundesland
Horitschoner Herzkirschenbrand	Burgenland	Steirischer Kronprinz Rudolf Apfelbrand	Steiermark
Ruster Ausbruch	Burgenland	Steirischer Maschanzker	Steiermark
Uhudler	Burgenland	Steirisches Kriacherl	Steiermark
Lavanttaler Bananenapfelbrand	Kärnten	Vogelbeerschnaps	Steiermark Tirol
Mostbarkeiten *	Kärnten	Enzian	Tirol
Bucklige Welt Apfelmost	Niederösterreich	Meisterwurzbrand	Tirol
Elsbeerenbrand	Niederösterreich	Pregler	Tirol
Mostviertler Birnmost *	Niederösterreich	Wildschönauer Krautinger *	Tirol
Original Pielachtaler Dirndlbrand	Niederösterreich	Fraxner Kirsch / Fraxner Kriasiwasser	Vorarlberg
Wachauer Marillenbrand	Niederösterreich	Subirer	Vorarlberg
Steirischer Hirschbirnenbrand	Steiermark		

Speisen⁸⁶, alphabetisch, nach Bundesländern sortiert:

Produktname	Bundesland	Produktname	Bundesland
Waldviertler Karpfen gebacken	Niederösterreich	Tafelspitz	Wien
Pinzgauer Kaspressknödel	Salzburg		

⁸³ <http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/list/26093>, Abrufdatum: 1.11.2009.

⁸⁴ <http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/list/26095>, Abrufdatum: 1.11.2009.

⁸⁵ <http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/list/26097>, Abrufdatum: 1.11.2009.

⁸⁶ <http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/list/26099>, Abrufdatum: 1.11.2009.

5. Die kulinarische Sprache als Identitätselement

Sandgruber⁸⁷ schreibt, dass eine bestimmte Speise das Temperament und den Volkscharakter bestimmt. Seiner Meinung nach ist sie auch meistens mit der Geschichte verbunden. So soll die Schärfe des Gulasch Ungarn geprägt haben, die Spaghetti Italien, die Paella Spanien, der Eintopf die Deutschen, die Knödel die Tschechen, die Chips die Briten und die Hamburger die Amerikaner. Der Gebrauch einer bestimmten Speise wird sehr schnell symbolisch einer Gruppe zugeschrieben. Es ergibt sich daraus eine Völkertypologie. Z.B. die Italiener sollen weiblich und weichlich sein, weil sie viel Gemüse aßen, die Engländer tugendstark und herrisch, weil sie viel Fleisch bevorzugten. Wie viele Wahrheiten in diesen Theorien stecken? Das sollte eher kritisch betrachtet werden. Da es meistens charakteristische Speisen in jedem Land gibt, bedeutet es nicht, dass sie den Charakter der Nation bzw. des einzelnen Menschen ändern. Man kann und sollte es nur symbolisch betrachten.

5.1. Sprache und Identität in Österreich

Friedrich Herr leitet mit diesem Satz sein Werk *Kampf um die österreichische Identität* ein: „Es gibt kein geschichtliches Gebilde in Europa, dessen Existenz so sehr mit den Identitätsproblemen seiner Mitglieder verbunden ist wie Österreich.“⁸⁸ Ein österreichischer Nationalcharakter entwickelte sich in einem sehr langen historischen Prozess. Die Entwicklung des Identitätsbewusstseins unter Österreichern brauchte auch nicht weniger Zeit (vgl. Wucherpfennig 2006, S. 9). Erst nach 1945, als Österreich seine staatliche Souveränität wiedererlangte, bildete und verfestigte sich allmählich ein Nationalbewusstsein und eine österreichische Identität unter den Österreichern. Die Sprache spielte dabei natürlich eine wichtige Rolle, da:

(...) Gesellschaft, Sprache und Sprachverhalten engstens miteinander verbunden sind. In der Sprache findet sich nämlich der geistig-kulturelle Niederschlag der Gesellschaft, und diese bestimmt das Sprachverhalten in der

⁸⁷ Vgl. Sandgruber (1997), S. 183, 184.

⁸⁸ Herr (2001), S. 9.

Kommunikation, so daß die Sprache ihrerseits wieder zur Identität der Gesellschaft beiträgt.⁸⁹

Nach De Cillia (1998, S. 55) werden durch Sprache nationale und kulturelle Identitäten manifestiert („Sprache manifestiert und Sprache reproduziert kulturelle und nationale Identitäten“), daher wird der deutschen Sprache in Österreich für die österreichische Identität eine wichtige symbolische Bedeutung beigemessen. Die Sprache und die sprachliche Zugehörigkeit sind ein wichtiger Bestandteil der nationalen Identität. De Cillia (1998, S. 54) versteht unter „nationaler Identität“ folgendes:

Ein im Zuge der Sozialisation interiorisierter Komplex von gemeinsamen und ähnlichen Vorstellungen bzw. Wahrnehmungsschemata, von gemeinsamen und ähnlichen emotionalen Einstellungen, Haltungen und Verhaltensdispositionen. Die gemeinsamen und ähnlichen Vorstellungen beziehen sich in dem Fall der nationalen Identität auf die Idee eines typischen Vertreters einer Nation (z.B. des österreichischen Menschen), einer gemeinsamen Kultur, Geschichte, Gegenwart und Zukunft [...].⁹⁰

Pollak (1994, S. 32) schreibt, dass die staatsnationalen Varianten des österreichischen Deutsch erst vor relativ kurzer Zeit nicht mehr als provinzielle Austriazismen eingestuft werden. Mit einem allmählich erstarkenden nationalen Selbstbewusstsein unter Österreichern zeigt sich auch eine wachsende Bereitschaft, die plurizentrischen Strukturen des deutschen Sprachraums zu akzeptieren.

Die deutsche Sprache in Österreich wird im halböffentlichen und privaten Diskurs oft als eigene Hochsprache, das „Österreichisch“ von Österreicherern, angesehen und oft als wichtiges Unterscheidungskriterium gegenüber Deutschland angegeben. Offizielles Zeichen für diese Abgrenzung soll das Österreichische Wörterbuch sein. Die Sprache in Österreich ist ein wesentlicher Teil (aber nicht ein Hauptmerkmal) der österreichischen Identität, besonders wenn es um Grußformeln und Speisebezeichnungen geht. Deshalb wurden auch in der Pro-EU-Kampagne die Austriazismen aus dem Speisebereich in das Protokoll Nr. 10 aufgenommen (vgl. Ransmayr 2006, S. 120-121).

⁸⁹ Wiesinger (1995), S. 59.

⁹⁰ De Cillia (1998), S. 54.

5.1.1. Austriazismen im Protokoll Nr. 10

Das Protokoll Nr. 10 über die Verwendung spezifisch österreichischer Ausdrücke der deutschen Sprache im Rahmen der EU entstand 1994 bei den Verhandlungen zwischen Österreich und der EU. Das Protokoll Nr.10 ist das einzige und internationale Rechtsdokument, in dem eine österreichische Varietät der deutschen Sprache belegt wird (Markhardt 2006, S. 18). In dem Protokoll wurden die 23 spezifischen österreichischen Ausdrücke (so genannten Austriazismen) aus dem Bereich der Gastronomie aufgelistet.

Wortlaut des Protokolls Nr.10⁹¹

Protokoll Nr.10 über die Verwendung spezifisch österreichischer Ausdrücke der deutschen Sprache im Rahmen der Europäischen Union

Im Rahmen der Europäischen Union gilt folgendes:

1. Die in der österreichischen Rechtsordnung enthaltenen und im Anhang zu diesem Protokoll aufgelisteten spezifisch österreichischer Ausdrücke der deutschen Sprache haben den gleichen Status und dürfen mit der gleichen Rechtswirkung verwendet werden wie die in Deutschland verwendeten entsprechenden Ausdrücke, die im Anhang aufgeführt sind.
2. In der deutscher Sprachfassung neuer Rechtsakte werden die im Anhang genannten spezifisch österreichischen Ausdrücke den in Deutschland verwendeten entsprechenden Ausdrücken in geeigneter Form.

ANHANG:

Österreich	Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften	Österreich	Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften
Beiried	Roastbeef	Melanzani	Aubergine
Eierschwammerl	Pfifferlinge	Nuss	Kugel
Erdäpfel	Kartoffeln	Obers	Sahne
Faschiertes	Hackfleisch	Paradeiser	Tomaten
Fisolen	Grüne Bohnen	Powidl	Pflaumenmus
Grammeln	Grieben	Ribisel	Johannisbeeren

⁹¹ Die Gestaltung des Wortlauts des Protokolls Nr.10 richte ich nach der von Markhardt (2006), S. 16 an.

Hüferl	Hüfte	Rostbraten	Hochrippe
Karfiol	Blumenkohl	Schlögel	Keule
Kohlsprossen	Rosenkohl	Topfen	Quark
Kren	Meerrettich	Vogerlsalat	Feldsalat
Lungenbraten	Filet	Weichseln	Sauerkirschen
Marillen	Aprikosen		

Die Entstehung des Protokolls Nr. 10 wurde von den PolitikerInnen in Österreich als ein großer Erfolg gefeiert. Die Medien haben das Ereignis eher ironisch und zynisch kommentiert. In den österreichischen Zeitungen konnte man solche Texttiteln lesen, wie „Topfen überlebt EU“ (Kurier, 13.04.1994), „Keine Angst mehr vor Quarktaschen“, „Topfen bleibt Topfen“, „Marille siegt“ (Täglich alles, 13.04.1994), „Alles Powidl, dem 10er sei Dank“ (Standard, 13.04.1994), „Die Angst der Österreicher vor der Quarktasche“ (Die Presse), „EU: Stelze gegen Eisbein“ (Neue Kronenzeitung, 13.04.1994). Auch Sprachwissenschaftler äußerten ihre kritische Meinung. Man kritisierte, dass das österreichische Deutsch nur auf 23 Wörter reduziert wurde. Dadurch wurden die Wörter wie *Palatschinke*, *Beuschel*, *Mozartkugel* aber auch viele andere einfach nicht erwähnt. Das Protokoll Nr. 10 wurde z.B. von Wolfgang Pollak in einem „Kommentar der anderen“ im Standard vom 28.04.1994 als „Mini-Liste“ und „ein gefährlicher Miniaturkompromiss“ bezeichnet (vgl. De Cillia 1998, S. 51, 81, 87, 88).

Pohl (1998, S. 22) kommentiert die Liste folgendermaßen:

Diese Liste ist weder patriotisch noch sonst wie verdienstvoll, sie ist auch linguistisch gesehen sehr oberflächlich und ungenau, darüber hinaus ist sie eine typisch österreichische Lösung, die auch deutlich die Grenzen aufzeigt, wie meine Übersicht (samt Kommentar) dazu beweist: nicht einmal die Hälfte der EU- Austriazismen sind „echte“ bzw. „spezifische“ Austriazismen (und davon wiederum ein Teil ist nicht in ganz Österreich üblich).⁹²

Ob alle von diesen so genannten Austriazismen⁹³ in Wirklichkeit echte Austriazismen sind,

⁹² Pohl (1998), S. 22.

⁹³ **Beiried** ist ein Rückenstück vom Rind, der sich zwischen dem Schlögl und dem Rostbratenried befindet (vgl. Sedlaczek 2004, S. 44).

Eierschwammerl ist der Name des Pilzes im österreichisch-bayerischen Raum, entstanden in Anlehnung an die gelbe Farbe des Pilzes; daneben in der Steiermark als *Rehling* und in Kärnten als *Füchsling* (vgl. Sedlaczek 2004, S. 86).

ist umstritten. Neun Ausdrücke weist der Duden als spezifisch österreichisch aus (*Faschiertes* ist in Voralberg jedoch unüblich, *Fisolen*, *Kohlsprossen*, *Marillen*, *Melanzani*, *Paradeiser*, *Powidl*, *Vogersalat*, *Ribisel*). Andere neun als süddeutsch oder landschaftlich (meist bairisch, *Eierschwammerl*, *Erdäpfel*, *Karfiol*, *Kren*, *Obers* - streng genommen donaubairisch, *Schlögel*, *Topfen*, *Weichseln*, *Grammeln*). *Hüferl* und *Nuss* sind im

Nicht nur in Österreich sondern auch in Bayern und in Nordrhein-Westfalen sagt man umgangssprachlich **Erdäpfel** und nicht Kartoffel. In Österreich ist der Ausdruck Erdäpfel genauso wie Kartoffel Teil der Hochsprache. **Kartoffel** wird aber von regionalbewussten Sprechern abgelehnt. Frühkartoffel nennt man in Österreich *Heurige*. Früher auch *Grund-Erdbirne* genannt (vgl. Sedlacek 2004, S. 92).

Faschiertes ist ein Rohrprodukt, eine Mischung aus Rindfleisch und Schweinefleisch; Speisen: faschierter Braten; Fleischlaberln. In Deutschland: Hackbraten, Hack; Buletten (in und um Berlin), Frikadellen (Rheinland), Fleischküchle (im Südwesten Deutschlands), Fleischpflanzerl (Bayern) (vgl. Sedlacek 2004, S. 98).

Fisolen (im Osten Österreichs bis in die Steiermark Bohnenschote gebräuchlich), Strankerl (Kärnten). Grüne Bohnen (auch in Tirol und Voralberg) (vgl. Sedlacek 2004, S. 106).

Grammeln ist der Rückstand beim Aussieden der würfelig geschnittenen Speckstücke zu Schweineschmalz (beim Auslassen vom Speck). Im Osten Österreichs und in Bayern. In Voralberg und anderen Gebieten Deutschlands Grieben (vgl. Sedlacek 2004, S. 142).

Das Hüferl zählt zu den so genannten Gustostücken unter den Rindfleischsorten. Teil des Schlögels. In Süddeutschland Hieferl (vgl. Sedlacek 2004, S. 176).

Karfiol ist in Österreich hochsprachlich der gängige Ausdruck. Bayern ist Übergangsgebiet: Karfiol eher als mundartlich gebräuchlich und veraltet (vgl. Sedlacek 2004, S. 189).

Kohlsprossen ist ein hochstängeliger Gartenkohl mit rosenförmigen Blattachselsprossen (vgl. Sedlacek 2004, S. 204).

Kren in Österreich und in Bayern. Das Wort stammt vom tschechischen *kren* (= Wurzel, Krenwurzel) ab (vgl. Sedlacek 2004, S. 213).

Lungenbraten ist das edelste Stück Fleisch, nämlich das Lendenstück vom Rind, Kalb, Schwein, Lamm oder Wild. Filet oder Lendenbraten in Deutschland, Jungfernbraten (das Filet vom Schwein oder Kalb in Österreich) (vgl. Sedlacek 2004, S. 234).

Marille: in Österreich und in Südtirol (vgl. Sedlacek 2004, S. 238).

Melanzanie: die meist violette Frucht, dient als Salatpflanze. In Deutschland Aubergine oder Eierfrucht (vgl. Sedlacek 2004, S. 246).

Nuss ist ein Fleischstück vom Kalb (Pohl 2007, S. 107).

Obers: In Ostösterreich unterscheidet man zwischen *Kaffeobers* (als Zusatz zum Kaffee), *Schlagobers* (= süßes Obers, das sich zum Schlagen eignet), und *Sauerrahm* (zum Verfeinern und Binden von Suppen, Saucen usw.). In Süd- und Westösterreich und Süd- und Westdeutschland gilt *Rahm* als Oberbegriff und wird zwischen *süßem Rahm*, *Schlagrahm* und *saurem Rahm*. In Norden Deutschlands ist *Sahne* der Oberbegriff, und man unterscheidet zwischen *süßer Sahne*, *Schlagsahne* und *saure Sahne* (vgl. Sedlacek 2004, S. 265).

Paradeiser umgangssprachlich in Österreich. Nebenbei auch die Form Tomate, obwohl von regionalbewussten Sprechern als fremd empfunden. In Deutschland (auch in Bayern) *Tomate* (vgl. Sedlacek 2004, S. 276).

Der Powidl ist in Ostösterreich ein dick eingekochtes Zwetschkenmus bzw. Pflaumenmus, das besonders als Fülle von Buchteln, Germknödel und Powidltascherln verwendet wird (vgl. Sedlacek 2004, S. 303).

Ribisel ist auch in Bayern bekannt, aber nur mundartlich verwendet. In Voralberg so wie in Deutschland wird eher **Johannisbeere** verwendet (vgl. Sedlacek 2004, S. 316).

Rostbraten ist vor dem Beiried liegendes Fleisch des Rindes (Pohl 2007, S. 124).

Schlögel nennt man in Österreich den hinteren Schenkel eines Schlachttieres oder vom Wild (beim Rind wird der Ausdruck nicht verwendet) (vgl. Sedlacek 2004, S. 341).

Topfen geht auf Topfkäse, in einem Topf aus saurer Milch hergestellter Käse, zurück. Bayern ist ein Übergangsgebiet (vgl. Sedlacek 2004, S. 394).

Vogersalat v.a. im Osten Österreichs. Im Süden und Westen Österreichs *Rapunzel*. Im Süden Deutschlands auch Rapunzel. Feldsalat auch in Österreich geläufig (vgl. Sedlacek 2004, S. 410).

Weichseln eher in Österreich und Bayern gebräuchlich. Die Bezeichnung Sauerkirschen verwendet man eher in Deutschland (vgl. Sedlacek, 2004, S. 419).

Österreichischen Wörterbuch nicht enthalten. Hüferl ist ein spezifischer Vindobonismus. Die Übersetzungen von *Rostbraten*, *Beiried* und *Lungenbraten* sind ungenau, denn *Beiried* und *Rostbraten* beziehen sich auf die Fleischsorten und nicht die fertigen Speisen, und *Lungenbraten* entspricht eigentlich dem Lendenbraten, franz. Filet (vgl. Pohl 1997, S. 81).

5.1.2 Nationalspeisenamen und Identität

Die österreichischen Besonderheiten haben schon immer eine große Rolle für Österreicher gespielt. Besonders sichtbar war es bei den EU-Beitrittsverhandlungen in den Werbekampagnen im Juni 1994. Slogans, wie: „Erdäpfelsalat bleibt Erdäpfelsalat“ oder „Alles bleibt, wie es isst“ konnte man in Zeitungen und auf Plakatwänden sehen. In Österreich befürchtete man z.B., dass man künftig in der Konditorei nicht mehr *Topfenkolatschen*, sondern *Quarktaschen* und im Restaurant *Pfifferlingsauce mit Brötchen-klößen* anstatt *Eierschwammerlsoße mit Knödel* oder *Schwanzstück mit Meerrettichsauce* statt *Tafelspitz mit Krensaucce* bekommen würde (vgl. De Cillia 1995b, S. 121; vgl. De Cillia 1998, S. 49-50).

Auch der „Marmeladestreit“ 2003 ist ein Beispiel für das große Identitätsgefühl unter Österreichern, wenn es um die Sprache geht. Überschriften in österreichischen Zeitungen, wie: „Unsere Marmelade lassen wir uns von Brüssel nicht nehmen“ (Kronenzeitung, 26.10.2003) oder „Österreichs Spezialität gerettet: EU lässt uns unsere Marmelade“ (Kronenzeitung, 23.10.2003) sprechen für sich selbst. Die österreichische Sprache hat emotionsbeladenen Symbolcharakter (vgl. Ransmayr 2006, S. 119).

Es verwundert also das Verhalten mancher Österreicher nicht mehr. Wenn auf einer Speisekarte eines österreichischen Restaurants statt der *Topfentorte* eine *Käsesahne-* oder *Quarktorte* aufgeschrieben wird, erweckt es die patriotische Empörung. Es sind eigentlich nur Wörter: *Schlagobers* statt *Sahne*, *Paradeiser* statt *Tomate*, *Topfen* statt *Quark*, *Ripperl* statt *Kasseler*, *Marille* statt *Aprikose*, aber diese Wörter bedeuten Identität. Es gibt auch andere Dinge und Handlungen, die nationale Identität zeigen können, wie z.B.: Sprache, Kleidung, Musik, Spiel oder Sport. Aber als die wichtigste Komponente nationaler Identität wird oft das Essen angesehen (vgl. Sandgruber 1997, S. 179-180).

Essen schafft Identität und Kontinuität. Es schafft ein Zugehörigkeits- und Heimatbewusstsein. Der einzelne ist an sein Essen gewöhnt. Es kommt zu Gruppenidentitäten. Schließlich werden bestimmte Speisen, bestimmte Zubereitungsformen und Verhaltensweisen zu typisch erachteten Formen.⁹⁴

Speisen wie: *Schnitzel, Gulasch, Backhendl, Tafelspitz, Beuschel, Bruckfleisch* oder *Schweinsbraten, Frittaten, Schöberl, Nockerln, Pofesen, Knödel, Nudeln, Kaiserschmarrn, Palatschinken, Topfen- und Apfelstrudel, Marillen- und Zwetschkenknödel, Powidltascherl, Gugelhupf, Sacher- und Linzertorte, Salzburger Nockerln, Kärntner Nudeln, Pofesen, Knödel*, usw. werden als typisch österreichisch angesehen. Bei der Aufzählung können die weltberühmten Speisen, wie: *das Wiener Schnitzel, die Sachertorte* und *die Mozartkugel* natürlich auch nicht fehlen. Diese Speisen sind aber eher die Klischees, die den Touristen in Reiseführern oder Werbeprospekten angeboten werden. Das aber, was die Bewohner Österreichs tatsächlich verspeisen, ist nicht so sehr auf das Nationale, also auf die österreichische Allerweltsküche gesetzt. Es wird viel mehr auf das Regionale geachtet, wie die typischen Identitätsmerkmale der Bundesländer zeigen. Erst das alles zusammen bildet eine recht konstruierte österreichische Küche (vgl. Sandgruber 1997, S. 180-181).

Was aber heimatlich und vertraulich gilt, muss nicht in dieser Heimat entstanden sein oder nach der Heimat benannt werden. Z.B. die Würste in Wien werden eigentlich nach ausländischen Städten genannt: *Frankfurter Würstchen*. In österreichischen Supermärkten kann man *Polnische, Debrecziner, Mailänder, Augsburg, Berner, Bosner, Pariser, Münchner, Krakauer, Braunschweiger, Ungarische Würste*, usw. kaufen (vgl. Sandgruber 1997, S. 186).

5.2. Gegenseitige Spracheinflüsse – Deutschland vs. Österreich

Österreich und dadurch die österreichische Sprache sind unter starkem Einfluss Deutschlands. Ebner (1988, S. 106) nennt dafür folgende Ursachen: 1. der Fremdenverkehr, 2. das deutsche Fernsehen⁹⁵, das in Österreich empfangen wird, 3. die deutschen Filme und Fernsehreihen, die in österreichischen Kinos und Fernsehprogrammen gezeigt

⁹⁴ Sandgruber (1997), S. 180.

⁹⁵ Nach Ebner (2009, S.447) werden fremdsprachige Filme in aller Regel in Norddeutschland synchronisiert.

werden und als letztes (4.) der Einfluss des Verlagswesens durch die Verbreitung deutscher Bücher in Österreich und die Beeinflussung österreichischer Schriftsteller durch deutsche Verleger. Man kann aber nicht sagen, dass der deutsche Wortschatz den Österreichern aufgedrängt wird. Es passiert eher automatisch.

Ein anderer Faktor, der zur sprachlichen Auswirkung beiträgt, ist der intensive Handel mit Deutschland. „Mit dem Warenimport aus Deutschland werden auch die norddeutschen Produktbezeichnungen nach Österreich importiert.“⁹⁶ Hier kann man aber einen gegenseitigen Einfluss beobachten, besonders in der Gastronomie und Lebensmittelindustrie. Es kommen nämlich nicht nur die deutschen Bezeichnungen auf Warenbeschriftungen und Gebrauchsanweisungen an den österreichischen Kunden, es werden auch die österreichischen Produkte für den Export entsprechend beschriftet, z.B. *Aprikose* oder *Johannisbeere* auf Obstkonserven und Fruchtsaftflaschen, z.B.⁹⁷ *Aprikosen-Nektar* von Alete-Nestle oder Granini, *Aprikosenkompott* von Müllers Mühle. Auch andere österreichische und süddeutsche Wörter, wie z.B. *Jause* oder *Maut* wandern durch den Fremdenverkehr nach Norddeutschland. Man kann also nicht von einem ausschließlich einseitigen Einfluss sprechen. Es gibt aber auch Wörter, wie z.B. *Käsesahnetorte*, die durch die Rücksicht auf Essgewohnheiten der deutschen Touristen auf Speisekarten in mehrheitlich westösterreichischen⁹⁸ Gastrobetrieben zu finden sind, aber sie haben kein genau entsprechendes Gegenstück. *Topfentorte* trifft in dem Fall die Sache nicht genau. Nicht für alle Wörter kann man eine klare Alternative finden, wie zum Beispiel im Fall von *Tomate* und *Paradeiser* (vgl. Ebner 1988, S. 107-110).

Wie schon erwähnt wurde, wird oft die Frage gestellt, ob Speise- und Lebensmittelbezeichnungen sich entweder an regionale Tradition halten und dadurch den Ausdruck von Echtheit und Bodenständigkeit zeigen sollten oder wegen den bundesdeutschen und niederländischen Touristen durch die binnendeutschen Speisebezeichnungen ersetzt werden sollten. Und solche ernsthaften Versuche, die österreichische Benennungstradition zu verlassen, gab es wirklich (vgl. Wiesinger 1988b, S. 238).

Laut „Presse“-Mitteilung vom 22. Dezember 1978 wurde eine „zweisprachige“

⁹⁶ Ebner (2009), S. 447.

⁹⁷ Beispiele aus Wiesinger (1988b, S. 240).

⁹⁸ In den westösterreichischen Fremdenverkehrsorten, die größtenteils von bundesdeutschen und niederländischen Urlaubsgästen besucht werden, stehen die Gaststätten oft vor dem Dilemma, ob auf den Speisekarten die österreichischen oder die bundesdeutschen Speisebezeichnungen angegeben werden sollen (vgl. Wiesinger 1988b, S. 226).

österreichisch-deutsche Speisekarte von der Sektion Fremdenverkehr der Salzburger Handelskammer angefertigt und an die Gastrobetriebe des Landes verteilt. Diese Liste beinhaltete sowohl „Übersetzungen“ als auch „Umschreibungen“ der Gerichte, wie z.B. *Germknödel/Hefeteigkloß*, *Frittatensuppe/Bouillon mit in Streifen geschnittenen Pfannkuchen*, *Rotkraut/Rotkohl*, *Gugelhupf/Napfkuchen*, *Schopfbraten/Schweinsnacken*, *Lungenbraten/Rindsfilet*, *Grammelknödel/Griebenkloß*, *Krautfleckerl/Weißkohl mit kleinen Nudelteigquadraten*, *Grießschmarren/Gekochter Grießbrei mit Rosinen in Butter geröstet*, *Dampfnudeln/Hefeteigstücke im gedeckten Topf gegart*, *Topfenkolatsche/Plunderteig mit Quark*. Obwohl diese Liste viel Ärger auslöste, wurden doch in westösterreichischen Gaststätten, Restaurants, Cafés oder Konditoreien einige binnendeutsche Bezeichnungen aufgenommen, wie z.B. *Schweinebraten (Schweinsbraten)*, *Rinderbraten (Rindsbraten)*, *Hackbraten (Faschiertes)*, *Frikadellen (Faschierte Laibchen)*, *Kasseler Rippchen (Geselchtes)*, *etwas mit (Schlag)sahne (Schlagobers)*, *Eisbein (Stelze)*, *Brathähnchen (Brathendel)*, *Bohngemüse (Fisolengemüse)*, *Käsekuchen (Topfenkuchen, -torte)*, *Käsesahnetorte (Topfentorte)*, *Berliner (Krapfen)* (vgl. Wiesinger 1988b, S. 238).

6. Empirische Untersuchung

6.1. Umfrage

An der Umfrage nahmen 50 Probanden aus ganz Österreich teil. In der Umfrage wurde zu folgenden Themen befragt:

- Das österreichische Deutsch und Identität
- Bekanntheit und/oder Beliebtheit der österreichischen Speisennamen und Lebensmittelprodukte
- Austriazismen im Bereich der Gastronomie

Der Fragebogen sah so aus:

Vorwort

Im Rahmen einer Untersuchung über den Wortschatz der deutschen Sprache in Österreich führe ich eine Befragung der Bewohner Österreichs im Bereich der Sprache der Gastronomie durch. Ich möchte Sie deshalb bitten, den hier vorliegenden Fragebogen auszufüllen.

Frage 1

Welche typisch österreichischen Speisen können Sie spontan nennen?

Frage 2

Welche typisch österreichischen Lebensmittelnamen können Sie spontan nennen?

Frage 3

Welche österreichischen Speisen gehören zu Ihren Lieblingsspeisen? Nennen Sie bitte 5 und geben Sie entsprechend der Beliebtheit von A bis F.

A:

B:

C:

D:

F:

Frage 4

Wissen Sie, wie man Ihre Lieblingsspeise zubereitet?

Ja Nein Ein bisschen Ich weiss nicht

Wenn JA bzw. EIN BISSCHEN, beschreiben Sie bitte den Zubereitungsprozess:

Frage 5

Welche Austriazismen (typisch österreichische Ausdrücke) im Bereich der Gastronomie fallen Ihnen spontan ein?

Frage 6

Wo isst man folgende Speisen?

	eher in Österreich	eher in Deutschland	weder in Österreich noch in Deutschland	Weiss nicht
Aprikosenklöße				
Faschiertes				
Grammelschmalzbrot mit roten Zwiebeln und Kräutern				
Pofessen				
Beiried				
Kasseler Rippchen				
Frittatensuppe				
Tafelspitzsülchen mit Kernöl				
Frikadellen				
Grammelknödel mit Krautsalat				
Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödeln				
Kässpätzle				
Krautfleckerl				
Skubanki				
Rührei				
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel				
Rindsfilet mit Bratkartoffeln				
Kaiserschmarren mit Zwetschenröster				
Tafelspitz				
Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel				

Hackbraten				
Beuschel mit Semmelknödel				
Debreziner mit Sen, Kern und Gebäck				
Käsekuchen				
Fiakergulasch mit Frankfurter				
Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen				
Apfelstrudel				
Wiener Würstchen mit Meerrettich				
Palatschinken				
Marillenknödel				
Golatschen				
Powidltascherln				
Sachertorte				
Gugelhupf				
Eierpfannkuchen				
Pfifferlingtunke mit Klößen				
Lungenbraten				

Frage 7

Kennen Sie die bundesdeutschen (anderen) Entsprechungen für folgende Wörter? Nennen Sie sie bitte. Wenn Sie sie nicht kennen, schreiben Sie nichts.

Beiried	Rostbraten	Hendl
Marille	Nuss	Staubzucker
Fisolen	Powidl	Kipferl
Eierschwammerl	Erdapfel	Knödel
Lungenbraten	Schlögel	Fogosch
Faschiertes	Topfen	Zibebe
Grammeln	Weichsel	Zwetschkenröster
Hüferl	Beuschel	Palatschinke
Ribisel	Kukuruz	Schlagobers
Karfiol	Eierspeise	Semmelbrösel
Vogelersalat	Nockerl	Melange
Kohlsprossen	Frankfurter Würstel	Stelze
Kren	Germ	Geselchtes
Melanzani	Gugelhupf	Zuckerl
Obers	Häuptelsalat	Karotte

Frage 8

Stört es Sie, wenn jemand andere als die in Österreich benutzten Wortformen (z.B. statt Palatschinken Eierpfannkuchen oder statt Semmel Brötchen) verwendet?

Ja Eher ja Nein Eher nein Ist mir egal

Frage 9

Benutzen Sie andere Formen/Varianten des österreichischen Wortes, z.B. statt Topfen – Quark, statt Palatschinken - Eierpfannkuchen, usw.? Wenn JA bzw. SELTEN, welche?

Ja, immer Nein, nie Selten

Welche:

Frage 10

Vermittelt Ihnen das österreichische Deutsch ein Gefühl von Identität?

Ja Eher ja Teils teils Eher nein Nein

Frage 11

Kennen Sie die im Protokoll Nr.10 (über die Verwendung spezifisch österreichischer Ausdrücke der deutschen Sprache im Rahmen der Europäischen Union) aufgelisteten 23 Austriazismen? Können Sie ein paar davon nennen?

Ja, alle Nein Nur ein paar Ich kenne das Protokoll Nr.10 nicht

Frage 12

Wenn Sie in einem der anderen deutschsprachigen Länder essen gehen, macht es Ihnen große Schwierigkeiten zu erkennen, was unter den Speisennamen gemeint ist?

Ja Eher ja Ein bisschen Eher nein Nein

Frage 13

Sollten die Speisekarten in österreichischen Restaurants auch binnendeutsche Speisennamen beinhalten?

Ja Eher ja Nein Eher nein Ist mir egal

Begründen Sie bitte Ihre Antwort:

Frage 14

Stehen für Sie Speisennamen wie Schnitzel, Apfelstrudel, Tafelspitz, Sachertorte, usw. für die österreichische Identität?

Ja Eher ja Teils teils Eher nein Nein

Frage 15

Kaufen Sie Lebensmittelprodukte österreichischer Herkunft?

Ja Eher ja Selten Eher nein Nein

Frage 16

Ist die Sprache in Österreich heute von Deutschland beeinflusst?

Ja Eher ja Teils teils Eher nein Nein

Frage 17

Zu besserer Orientierung bitte ich Sie noch, mir einige persönliche Auskünfte zu geben, die selbstverständlich anonym bleiben.

Geschlecht:

Alter:

Beruf:

Staatsbürgerschaft:

Wohnort:

Herkunft:

6.1.1. Ergebnis der Umfrage

Frage 1

Jede Person durfte so viele österreichische Speisen nennen, wie sie kannte und wollte. Nach der Auswertung ergab sich folgende Liste, an deren Spitze die populärste bzw. bekannteste unter den österreichischen Speisen, nämlich das *Wiener Schnitzel (vom Kalb)* steht:

1. *Wiener Schnitzel* (85%), 2. *Kaiserschmarren* (52,5%), 3. *Apfelstrudel* und *Schweinsbraten* (je 33%), 4. *Tafelspitz* (28%), 5. *Sachertorte* (21%), 6. *Käsespätzle* (20%), 7. *Marillenknödel* (18%), 8. *Kärntner Käsnudeln* (16%), 9. *Palatschinken* (13%), 10. *Germknödel*, *Bohnensterz* und *Frittatensuppe* (je 8%), 11. *Buchteln* und *Beuschel* (je 6,5%), 12. *Tiroler Gröstl*, *Sauerkraut*, *Geselchtes*, *Topfengolatsche*, *Erdäpfelsalat* und *Grießnockerlsuppe* (je 5%), 13. *Zwetschkenröster*, *Gulasch*, *Gugelhupf*, *Zwiebelrostbraten*, *Riebel*, *Käsknöpfe*, *Linzertorte* und *Faschierte Laibchen* (je 3%), 14. *Beiried*, *Powidltascherln*, *Pofesen*, *Tiroler Leber*, *Lungenbraten*, *Altwiener Suppentopf*, *Bauernschmaus*, *Tiroler Nockerln*, *Mohr im Hemd*, *Schinkenfleckerln*, *Krautfleckerln*, *Leberknödelsuppe*, *Backhendl*, *Kümmelbraten*, *Eiernockerln*, *Steirisches Wurzelfleisch*, *Leberkäse*, *Schupfnudeln* und *Tiroler Tris* (je 2%).

Frage 2

Folgende Lebensmittel und Produktnamen wurden hier genannt:

Markennamen: *Rauch*, *Milka*, *Iglo*, *Red Bull*, *Mozartkugel*, *TEE Butter*, *Manner Schnitten*, *Römerquelle*, *Sachertorte*, *Kotany*, *Mautner-Markhof*, *Vöslauer*, *Almdudler*, *Gösser Bier*, *Ottakringer*, *Sturm*, *NÖM*, *Tonys-Freilandeier*, *OBI*, *Spitz*, *Ströck*, *JA Natürlich*.

Typisch österreichische Lebensmittel: *Paradeiser*, *Schwammerln*, *Fisolen*, *Leberkäse*, *Leberwurst*, *Topfen*, *Karotte*, *Marmelade*, *Kukuruz*, *Ananas (für Erdbeere)*, *Schlagobers*, *Zwetschkenröster*, *Extrawurst*, *Rohnen*.

Traditionelle Lebensmittel: *Tiroler Speck*, *Wachauer Marillen*, *Tiroler Bergkäse*, *Steirisches Kürbiskernöl*, *Tiroler Almkäse*, *Tiroler Alpkäse*, *Waldviertel Erdäpfel*, *Steirischer Kren*, *Steirisches Kriacherl*, *Vogelbeerschnaps*.

Frage 3

Jede Person durfte fünf Liebesspeisen nennen. Unter den genannten Liebesspeisen führt wieder das *Wiener Schnitzel*. Die Liste der fünf Liebesspeisen Österreichs sieht

demnach so aus: 1. *Wiener Schnitzel* (71%), 2. *Kaiserschmarren* (47%), 3. *Apfelstrudel* (30%), 4. *Schweinsbraten* (26,5%), 5. *Palatschinken* (19%).

Die anderen Speisen, die vielleicht weniger beliebt sind, aber auch genannt wurden: 6. *Germknödel*, *Sachertorte* und *Käsespätzle* (je 15%), 7. *Tafelspitz* und *Frittatensuppe* (je 11%), 8. *Gulasch* (9,5%), 9. *Marillknödel* und *Buchteln* (je 8%), 10. *Topfenstrudel*, *Brathendl* und *Speckknödel* (je 6%), 11. *Zwiebelrostbraten*, *Erdäpfelsalat*, *Salzburger Nockerln*, *Tiroler Knödel*, *Schlutzkrופן* und *Krautfleckerln* (je 4%), 12. *Steirisches Backhendlsalat*, *Champignongeschnetzelttes*, *Pofesen*, *Alt Wiener Suppentopf*, *Grammelknödel*, *Kasnocken*, *Bohnenstertz*, *Surbraten*, *Topfengolatsche*, *Steirisches Wurzelfleisch*, *Eiernockerln*, *Faschingskrופן*, *Fleischlaibchen* und *Plentener Riebl* (je 2%).

Frage 4

Über die Hälfte der Probanden (59%) kann ihre Lieblingsspeise selbst zubereiten. Die Mehrheit der Probanden hat hier die Zubereitung von *Wiener Schnitzel*, *Apfelstrudel* und *Palatschinken* beschrieben. Alle Beschreibungen der Zubereitungsarten wurden in Form von Infinitivsätzen verfasst und eher kurz und mit einfachen Wörtern beschrieben.

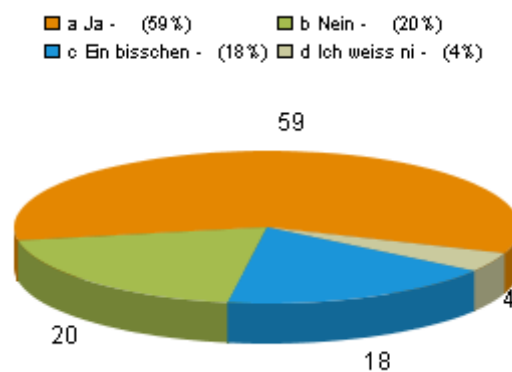


Abb. 4. Zubereitung einer Lieblingspeise

Frage 5

Die von den 50 Probanden genannten Austriazismen habe ich in 3 Kategorien (‘Getränke‘, ‚Essen‘ und ‚Andere‘) gegliedert. Da an der Umfrage Österreicher aus ganz Österreich teilgenommen haben, wurden oft typisch regionale Ausdrücke genannt (abhängig von der Herkunft der Probanden).

Getränke: *Radler*, *Spritzer/Gespritzer*, *Hoibe*, *Krügler*, *16er Blech*, *Hüsn*, *Doppler*, *Seiterl*,

Obstler, Zertrümmerter, Almdudler, Pfiff, Brauner, Melange, Verlängerter, kleiner Brauner, Humpen, Stamperl, Achterl, Halbe, Kracherl.

Essen: *Semmel, Gurkerl, Xöchte Würsteln, Eitrige, Zwetschkenröster, Marillenmarmelade, Kipferl, Frankfurter, Faschiertes, Schmankerln, Geselchtes, Schlagobers, Gröstl, Hendl, Einmach, Einbrenn, Paradeiser, Karotte, Schwammerln, Erdäpfel, Einspänner, Kletzen, Striezel, Heuriger, Maroni, Biskotten, Haschee, Panier.*





















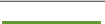




























































Andere: *Beisel, Koberer, Tableau, Kuchl, Ofen, Herr Ober, Nudelwalker, Pfandl, Hangerl, Schlachtplatte, Stanitzel, Weidling, Laberlschieber, Fleischhauer, Maut.*

Frage 6

Die größten Schwierigkeiten beim Feststellen, wo man die Speisen isst, gab es bei diesen Speisen: *Skubanki*⁹⁹ (nur 34% für Österreich) und *Pofesen*¹⁰⁰ (nur 10,2% für Österreich). Obwohl sie zur Alt-Wiener Küche gehören, hatte die Mehrheit der Probanden Schwierigkeiten beim Angeben des richtigen Ortes. Der Grund dafür kann an dem fremdklingenden Namen liegen. Bei den Speisen: *Faschiertes, Marillenknödel, Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödeln* und *Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster* gab es 100% Übereinstimmung darüber, dass man die Gerichte in Österreich verspeist. Auch die Mehrheit der Probanden (= und > als 90%) hat die Speisen: *Grammelschmalzbrot mit roten Zwiebeln und Kräutern, Frittatensuppe, Grammelknödel mit Krautsalat, Kässpätzle, Krautfleckerl, Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel, Tafelspitz, Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel, Beuschel mit Semmelknödel, Fiakergulasch mit Frankfurter, Apfelstrudel, Palatschinken, Golatschen, Powidltascherln, Sachertorte* und *Gugelhupf* als die eher in Österreich verspeisten Gerichte angegeben. Eine Fangfrage waren anscheinend die eher in Deutschland verspeisten Gerichte *Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen* (36% für eher in Österreich) und *Wiener Würstchen mit Meerrettich* (22,4% für eher in Österreich). Der Name *Wiener Würstchen* scheint hier täuschend zu sein. In Österreich nennt man das Würstel eben *Frankfurter* und in Deutschland *Wiener*.

⁹⁹ Auch *Stubanki, Skubanken*; eine Kartoffelspeise, aus tschech. *škubánky* (pl.) zu *škubati* 'rupfen, zupfen', denn sie werden aus dem Kartoffelteilig „ausgezupft“ und in Fett gebacken und mit Mohn und zerlassener Butter oder mit Zucker und Zimt bestreut (Pohl 2007, S. 137).

¹⁰⁰ Auch *Pafesen, Bavesen*; in Fett gebackene Weißbrotscheiben mit Füllung (bair.-österr. Küche). *Pafesen* können verschieden zubereitete Gerichte bezeichnen, entweder sind sie eine Süßspeise mit Zwetschkenmus bzw. Powidl oder Leber-, Hirnpafesen aus Semmel- oder Weißbrotschnitten mit Hirn und Leber. Benannt sind sie nach der ital. Stadt *Pavia*. Der Name erklärt sich nach dem „Schild von Pavia“, der – in den Boden gerammt – dem Soldaten Schutz bot, wie die Brotscheiben der Fülle (Pohl 2007, S. 110).

	eher in Österreich	eher in Deutschland	weder in Österreich noch in Deutschland	Weiss nicht
Aprikosenklöße	2% 	80% 	8% 	10% 
Faschiertes	100% 			
Grammelschmalzbrot mit roten Zwiebeln und Kräutern	94% 		2% 	4% 
Pofessen	34% 	30% 	12% 	24% 
Beiried	63.3% 	22.4% 	2% 	12.24% 
Kasseler Rippchen	4.1% 	85.7% 	4.1% 	6.12% 
Frittatensuppe	98% 	2% 		
Tafelspitzsülchen mit Kernöl	84% 	8% 	4% 	4% 
Frikadellen	8% 	86% 	6% 	
Grammelknödel mit Krautsalat	98% 			2% 
Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödeln	100% 			
Kässpätzle	94% 		6% 	
Krautfleckerl	91.8% 	4.1% 	2% 	2.04% 
Skubanki	10.2% 	2% 	55.1% 	32.65% 
Rührei	28.6% 	69.4% 	2% 	
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel	96% 	4% 		
Rindsfilet mit Bratkartoffeln	52% 	46% 		2% 
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	100% 			
Tafelspitz	94% 	4% 		2% 
Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel	90% 	8% 	2% 	
Hackbraten	22% 	76% 	2% 	
Beuschel mit Semmelknödel	90% 	8% 		2% 
Debreziner mit Sen, Kern und Gebäck	72% 	20% 	2% 	6% 
Käsekuchen	12% 	86% 	2% 	
Fiakergulasch mit Frankfurter	92% 	8% 		
Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen	36% 	60% 	2% 	2% 
Apfelstrudel	98% 	2% 		
Wiener Würstchen mit Meerrettich	22.4% 	75.5% 	2% 	











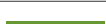














Palatschinken	96% 	4% 		
Marillenknödel	100% 			
Golatschen	94% 	2% 		4% 
Powidltascherln	90% 	4% 	2% 	4% 
Sachertorte	98% 	2% 		
Gugelhupf	92% 	6% 	2% 	
Eierpfannkuchen	10% 	88% 	2% 	
Pfifferlingtunke mit Klößen	10% 	88% 		2% 
Lungenbraten	88% 	6% 	4% 	2% 

Abb. 5. Wo isst man die Speisen?

Frage 7

Bei dieser Frage hatten die Probanden eher große Schwierigkeiten. Keine Person kannte alle Varianten für die angegebenen Wörter. Sehr selten wurden 50% der Varianten angegeben. Die Prozentwerte in der Tabelle zeigen den Anteil der Antworten, die von den Probanden richtig angegeben wurden.

Beiried	15%	Rostbraten	2%	Hendl	33%
Marille	87%	Nuss	0%	Staubzucker	39%
Fisolen	67%	Powidl	32%	Kipferl	24%
Eierschwammerl	52%	Erdapfel	96%	Knödel	43,5%
Lungenbraten	13%	Schlögel	6,5%	Fogosch	15%
Faschiertes	63%	Topfen	74%	Zibebe	19,5%
Grammeln	6,5%	Weichsel	37%	Zwetschkenröster	17%
Hüferl	6,5%	Beuschel	19,5%	Palatschinke	76%
Ribisel	50%	Kukuruz	83%	Schlagobers	72%
Karfiol	52%	Eierspeise	46%	Semmelbrösel	17%
Vogersalat	22%	Nockerl	6,5%	Melange	39%
Kohlsprossen	13%	Frankfurter Würstel	80,5%	Stelze	30,5%
Kren	54%	Germ	46%	Geselchtes	15%
Melanzani	41%	Gugelhupf	17%	Zuckerl	56%
Obers	65,5%	Häuptelsalat	28%	Karotte	69,5%

Abb. 6. Andere Varianten der deutschen Sprache

96% der Probanden kannten andere Varianten für *Erdäpfel*. Die bedeutende Mehrheit hat die Variante *Kartoffeln* angegeben, die in Österreich parallel verwendet wird. Es gab aber auch einzelne Fälle, wo *Grundbirne*¹⁰¹ genannt wurde. Die andere Variante für *Marille* wurde von 87% der Probanden als *Aprikose* genannt. Für *Kukuruz* wurden von 83% der Probanden vor allem *Mais*, sporadisch aber auch *Türken*¹⁰² angegeben. Die anderen Varianten für *Palatschinken* haben 76% der Probanden genannt. Die meisten Antworten waren *Eier-*, *Pfannkuchen*, ein bisschen seltener *Omelette*¹⁰³ und sehr sporadisch *Crêpes* (franz.). *Quark* wurde von 74% der Probanden als andere Variante für *Topfen* genannt. Sporadisch kam auch das Wort *Zieger*¹⁰⁴ vor. Im Fall des Wortes *Obers* gab es 65,5% Probanden, die entweder die Variante *Sahne* (entscheidend mehr) oder *Rahm* angegeben haben. Die österreichische Variante *Schlagobers* wurde von 72% der Probanden als *Schlagsahne* genannt. In einzelnen Fällen wurde die Abkürzung *Schlag* oder einfach *Sahne* aufgeschrieben. Im Fall von *Stelze* hat die Mehrheit der 30,5% Probanden *Eisbein* genannt, sehr sporadisch *Haxe*. Die anderen Varianten für *Vogersalat*¹⁰⁵, wie *Feldsalat* und *Rapunzel*, waren nur 22% der Probanden bekannt. 41% der Befragten haben für *Melanzane* die Entsprechung *Aubergine*, sehr selten *Eierfrucht* genannt. Die größten Schwierigkeiten beim Feststellen der anderen möglichen Varianten gab es anscheinend im Fall von *Nuss*¹⁰⁶. Hier kamen keine Antworten. Eine andere Variante für *Rostbraten*¹⁰⁷ konnten nur 2% der Probanden nennen.

Frage 8

34% der Probanden haben geäußert, dass es sie eher stört, wenn jemand andere als die in Österreich benutzten Wortformen (z.B. statt *Palatschinken*: *Eierpfannkuchen* oder statt *Semmel*: *Brötchen*) verwendet. Aus dem Diagramm wird ersichtlich, dass die Hälfte der Probanden (50%) das Verwenden von anderen, nicht österreichischen Ausdrücken als

¹⁰¹ *Grundbirne*: verbreitete mundartliche Form für 'Erdäpfel, Kartoffel', liegt dem slow. *krompir* zu Grunde (Pohl 2007, S. 71).

¹⁰² *Türken* (mundartnah): in Westösterreich, Kärnten und Steiermark für *Mais*; sonst v.a. in Ober-, Niederösterreich, Wien und Burgenland meist *Kukuruz* (Pohl 2007, S. 149).

¹⁰³ *Omelette*: in Westösterreich aber eher nicht in Vorarlberg neben *Palatschinke* verwendet. Der Unterschied zwischen *Palatschinken* und *Omeletten* ist die Düninflüssigkeit ersterer. Die *Palatschinken* werden auch meistens gefüllt (Pohl 2007, S. 110).

¹⁰⁴ *Zieger*: eine Bezeichnung in Vorarlberg für *Topfen* (Pohl 2007, S. 159).

¹⁰⁵ *Feldsalat* heißt v.a. im Osten Österreichs *Vogersalat*; *Rapunzel* (v.a. im Süden und Westen Österreichs). In Österreich ist auch der Begriff *Feldsalat* geläufig, in Bayern auch *Nisselsalat* gebräuchlich (vgl. Sedlaczek 2004, S. 410).

¹⁰⁶ *Nuss*: 1. Eine kleine Tasse Mocca (im „Wiener Kaffeehaus“); oder 2. Ein Fleischstück vom Kalb, *Kugel* (Pohl 2007, S. 107).

¹⁰⁷ *Rostbraten* ist vor dem *Beiried* liegendes Fleisch des Rindes; *Hochrippe*, Schorrippe (Pohl 2007, S.124).

störend empfunden.

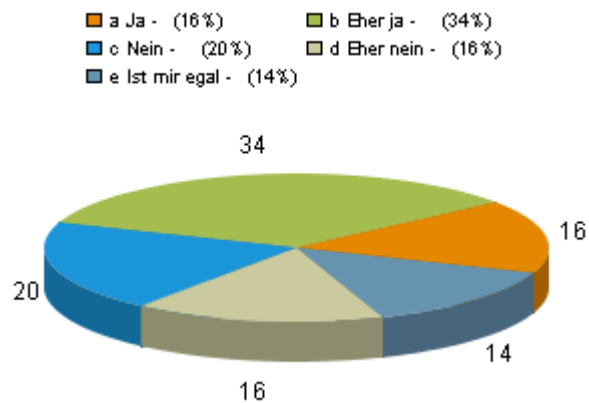


Abb. 7. Das Stören der Verwendung der anderen Wortformen

Frage 9

Knapp über die Hälfte der Probanden (51%) behaupten, dass sie nie andere Formen/Varianten des österreichischen Wortes benutzen. 44 % benutzt sie selten. Die hier am meisten angegebenen Beispiele der anderen Varianten sind *Kartoffel*, *Tomate* und *Brötchen*. Zu den übrigen anderen von Befragten verwendeten Varianten gehören: *Quark*, *Omelette*, *grüne Bohnen*, *Schlagsahne*, *Klöße*, *Tunke*, *Mais* und *Pfifferling*. Es fällt den Befragten schwer, die Beispiele sofort zu nennen. Das kommt dadurch zum Vorschein, dass sie einfach die anderen Varianten nicht kennen, wie das Ergebnis der siebten Frage gezeigt hat.

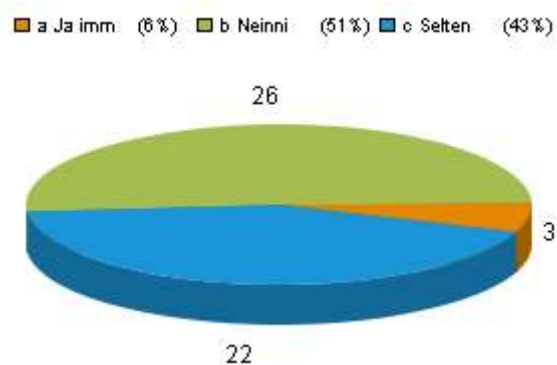


Abb. 8. Die Verwendung der anderen Wortformen unter Österreichern

Frage 10

Über die Hälfte der Probanden (JA 58% und EHER JA 18%) sind der Meinung, dass das österreichische Deutsch ihnen ein Gefühl von Identität vermittelt. Das bestätigt meine These, dass die Sprache sehr wichtig für Österreicher ist.

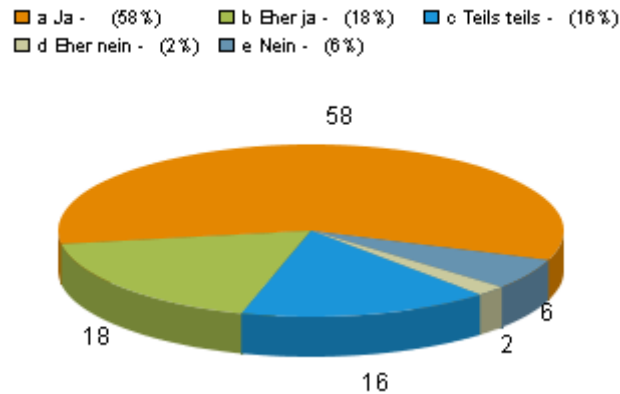


Abb. 9. Vermittelt das österreichische Deutsch ein Gefühl von Identität?

Frage 11

Keiner der Befragten kennt die im Protokoll Nr. 10 aufgelisteten 23-Austriazismen. 52% der Probanden kennt sogar das Protokoll Nr. 10 nicht. Nur 22 % der Probanden konnten ein paar EU-Austriazismen nennen. Die richtig genannten EU-Austriazismen: *Beiried* (2), *Erdapfel* (3), *Karfiol* (4), *Marille* (5), *Obers* (1), *Topfen*(2), *Fisolen* (2), *Paradeiser* (2), *Powidl* (1), *Nuss* (1), *Kren* (2), *Melanzanie* (1), *Eierschwammerln* (1), *Faschiertes* (1), *Gammeln* (1), *Hüferl* (1), *Kohlsprossen* (1), *Lungenbraten* (1). Die nicht richtig genannten EU-Austriazismen: *Marmelade* (1), *Palatschinke* (1), *Schlagobers* (1).

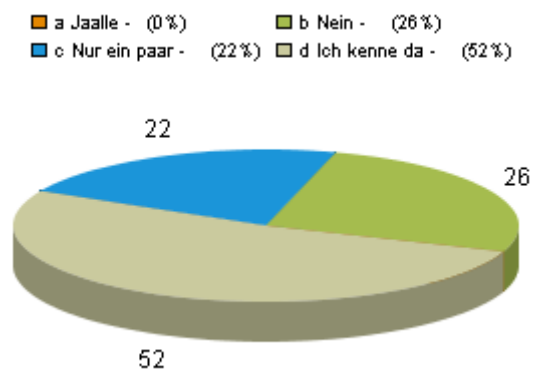


Abb. 10. Das Kennen des Protokolls Nr.10

Frage 12

Nur 4% der Probanden haben beim Erkennen der Speisen in einem anderen deutschsprachigen Land Schwierigkeiten. Die Mehrheit der Befragten hat aber anscheinend keine großen Probleme.

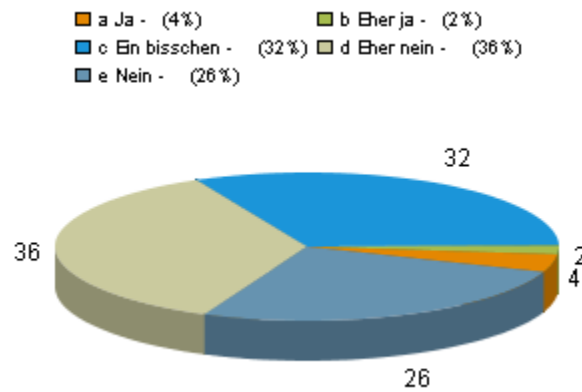


Abb. 11. Die Schwierigkeiten beim Erkennen der Speisen in einem der anderen deutschsprachigen Länder

Frage 13

Die entscheidende Mehrheit der Probanden (60%) ist gegen den binnendeutschen Speisennamen in österreichischen Restaurants.

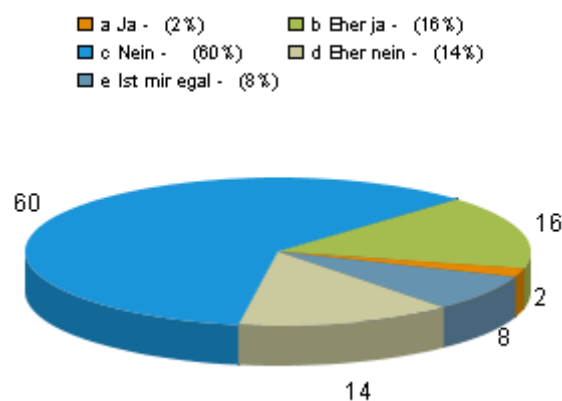


Abb. 12. Deutsche Speisennamen in österreichischen Restaurants

Begründungen, die von den Gegnern angegeben worden sind:

„Nicht nötig! Sprache gehört zu einer lokalen Kultur, ist Ausdruck der örtlichen Identität; Reisen bedeutet in Kontakt treten mit anderen Kulturen - mit unter auch in Restaurants: das kann spaßig, enervierend, anstrengend, lustig und lehrreich sein - da es vielleicht zu Missverständnissen kommt bzw. Mann/Frau beim Kellner nachfragen müsste, um welche Speise es sich denn nun handelt - das ist Teil des Prozesses des interkulturellen Austausches, auch wenn es sich um scheinbar kulturell nahe Verwandte wie Österreich/ Deutschland (grob gesagt) handelt. Eine direkte schriftliche 'Übersetzung' in der Speisekarte würde die mündlichen Mühen und den somit direkten Austausch von kulturellem In- und Outsider verhindern bzw. unterbinden. Das wäre meiner Meinung nach schade - deshalb: eher nein.“

„Nein, weil Restaurants in Deutschland auch keine "österreichischen" Bezeichnungen führen. Im Ausland sollte man daran gewohnt sein, auf unbekannte Begriffe zu treffen, gerade im Bereich der Gastronomie.“

„Deutsche Speisekarten enthalten auch keine österreichischen Erklärungen. Wenn man sich im Ausland aufhält, sollte man sich an die jeweilige Kultur anpassen und sich damit befassen, das macht Aufenthalte interessanter und bereichert sie.“

„Österreich verwendet seine regionalen Ausdrücke ebenso wie jedes andere Land das tun würde. Die Bezeichnungen für Speisen und Lebensmittel sind Teil der österreichischen (Sprach)Kultur! In Österreich sollten typische österreichische Ausdrücke verwendet werden. Das macht Österreich einmalig!“

„Nein, weil damit ein Teil der Kultur verloren geht und wenn einmal ein anders-Deutschsprachiger etwas nicht versteht, muss er halt fragen. Außerdem würden die Speisekarten unnötig dick werden und man würde noch länger zum Durchblättern brauchen, weil man über die verschiedenen Namen lachen müsste (...).“

„Es handelt sich um einheimische Spezialitäten. Man kann ja nachfragen, wenn man etwas nicht versteht. Die Speisekarten in Deutschland beinhalten auch keine österreichischen Speisennamen.“

„Weil es die klassische Österreichische Küche ausmacht, diese Begriffe.“

„Weil aus den meisten Namen sowieso schon hervorgeht, was es sein soll und man im Zweifelsfall nachfragen kann. In einem deutschen Restaurant werden auch keine österreichischen Speisennamen verwendet.“

„Das würde nur stören wenn bei einem Gericht mehrere Namen stehen, man kann ja fragen wenn man etwas nicht kennt...; Tourismus; Fördert den Tourismus. Wird das Bild Österreichs in den anderen deutschsprachigen Ländern verbessern?“

„In einer multikulturellen Zeit gehören lokale "Eigenheiten" betont und gefördert.“

Begründungen, die von den Befürwortern angegeben worden sind:

„Für Touristen ist es sicher angenehmer, die deutschen Namen zu lesen. Eine Erklärung in der Speisekarte wäre sicher eine Hilfe.“

„Weil sehr viele Touristen aus Deutschland nach Österreich kommen.“

„Internationaler Anspruch - anderssprachige Gäste haben nur selten ein österreichisches Wörterbuch. Wenn ich in einem anderssprachigen Land zu Gast bin, hoffe ich auch, dass ich mit einem normalen Wörterbuch die Speisekarte entziffern kann.“

„Damit die ausländischen Gäste auch ihr Gericht finden. Es wäre sehr freundlich. Ich erwarte mir das im Ausland auch.“

Frage 14

Für 58% der Probanden stehen die typisch österreichischen Speisenamen, wie z.B.: *Wiener Schnitzel*, *Beiried*, *Apfelstrudel*, *Tafelspitz*, *Sachertorte*, usw. ganz klar für die österreichische Identität. Es gab keinen einzigen Probanden, der hier NEIN angekreuzt hat.

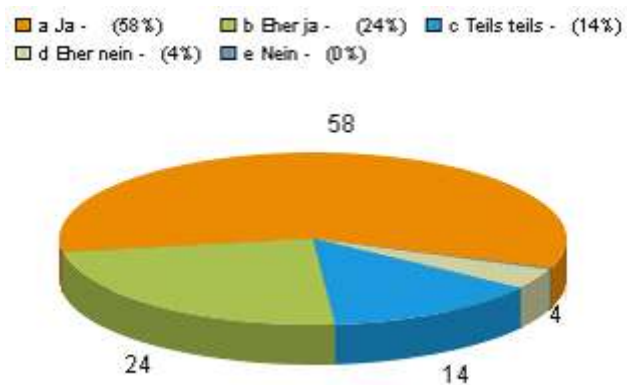


Abb.13. Österreichische Speisenamen als Identitätssymbol

Frage 15

Aus der Befragung ergibt sich, dass die meisten Österreicher Lebensmittelprodukte österreichischer Herkunft kaufen. Nur 2 % der Probanden kauft sie selten.

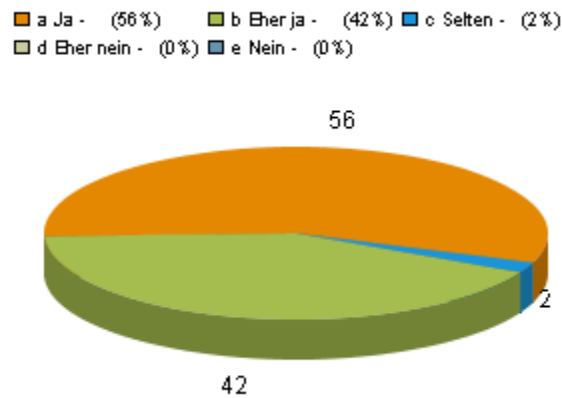


Abb. 14. Kauf von Lebensmittelprodukten österreichischer Herkunft

Frage 16

46% der Probanden sind der Meinung, dass Österreich von Deutschland nur teilweise beeinflusst wird. JA und EHER JA meinen zusammen 34 % der TeilnehmerInnen aus. Nur 20% sehen keine Beeinflussung aus Deutschland.

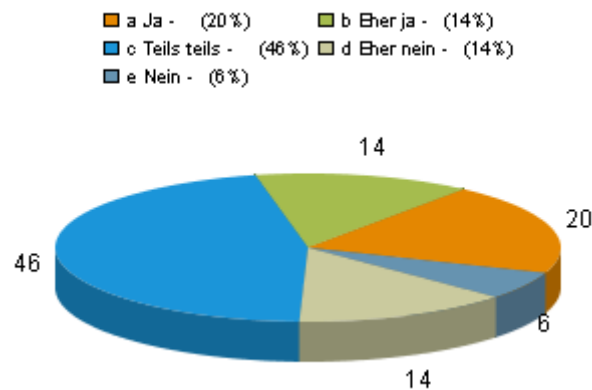


Abb. 15. Beeinflussung der Sprache in Österreich durch Deutschland

6.1.2. Fazit der Umfrage

Die Ergebnisse der Umfrage sollten unter anderem die Bekanntheit und die Beliebtheit der österreichischen Speisenamen und Lebensmittelnamen unter Österreichern zeigen. Somit gelten *Wiener Schnitzel*, *Kaiserschmarren*, *Apfelstrudel*, *Schweinsbraten* und *Tafelspitz*

dem Umfrageergebnis nach unter den Bewohnern Österreichs als bekannteste der typisch österreichischen Speisen. Die Beliebtheit deckt sich hier fast mit der Bekanntheit der Speisen, nur *Tafelspitz* wird in diesem Fall durch *Palatschinken* ersetzt. Die Probanden hatten auch eher keine Probleme, typisch österreichische Produkte bzw. Ausdrücke zu nennen. Da an der Umfrage Österreicher aus ganz Österreich teilgenommen haben, wurden oft typisch regionale bzw. dialektale Ausdrücke genannt, abhängig von der Herkunft der Probanden.

Die Umfrage hat die Meinungsabweichungen unter Österreichern gezeigt. Die Probanden, die aus Westösterreich (meistens Tirol und Vorarlberg) kommen, konnten z.B. mehr andere Varianten für die österreichischen Ausdrücke nennen. Diese Personen waren auch offener gegenüber anderen Varianten und binnendeutschen Speisennamen in österreichischen Restaurants.

Daher hat vielleicht die Frage nach dem Einfluss Deutschlands eine Diskrepanz gezeigt. 46% der Probanden sind der Meinung, dass Österreich von Deutschland nur teilweise beeinflusst ist. JA und EHER JA geben 34 % der TeilnehmerInnen zusammen an. Laut Umfrage sehen nur 20% Österreicher keine Beeinflussung durch Deutschland.

Kleine Unschlüssigkeiten unter den Probanden bemerkt man auch bei der Frage, wo man die Speisen isst. Die Mehrheit der Probanden hat die Speisen richtig den jeweiligen Ländern entsprechend angegeben. Der Rest der Befragten hat aber andere Antworten, als die von mir erwarteten, angekreuzt. Der Grund dafür kann in der Herkunft der Probanden liegen. Die Personen, die aus Westösterreich kommen, sind an die binnendeutschen Speisennamen gewöhnt, da man sie dort aufgrund der deutschen Touristen auch verwendet. Richtig große Schwierigkeiten bereitete den Probanden anscheinend die Frage nach anderen Varianten. Nur für 35,5% der angegebenen Wörter wurden von der Mehrheit Probanden (mehr als 50%) andere Varianten gefunden. Fast keine Probleme gab es mit *Erdapfel* und sehr wenige mit *Marille*, die größten Schwierigkeiten traten bei *Nuss* und *Rostbraten* auf. Bei der Frage aber, ob sie beim Erkennen der Speisen in einem anderen deutschsprachigen Land Schwierigkeiten haben, stellte die Mehrheit der Befragten fest, dass sie keine großen Probleme hätten.

Über die Hälfte der Probanden (JA 58% und EHER JA 18%) sind der Meinung, dass das österreichische Deutsch ihnen ein Gefühl von Identität vermittelt. Ähnlich ist es mit österreichischen Speisennamen, die von 58% als etwas Identitätsstiftendes empfunden werden. Daher ist auch vielleicht die Mehrheit der Probanden (60%) gegen binnendeutsche Speisennamen in österreichischen Restaurants. Es stört die Hälfte der Probanden, wenn die

anderen, nicht österreichischen Ausdrücke, verwendet werden. Auch diese Hälfte behauptet (51%), dass sie nie andere Formen/Varianten des österreichischen Wortes benutzen. Die meisten Österreicher deklarieren auch, dass sie ausschließlich Lebensmittelprodukte österreichischer Herkunft kaufen. Nur 2% der Probanden kauft sie selten. Es wird hier sichtbar, dass die österreichische Identität für die Mehrheit der Österreicher sehr wichtig ist und eher gepflegt wird. „Eher“ soll hier jedoch die Meinungsabweichungen betonen, da es natürlich nicht alle Österreicher betrifft. Es sieht also so aus, dass die Sprache in Österreich immer noch von fundamentaler psychischer Bedeutung ist¹⁰⁸.

Es war für mich überraschend, dass nur 22% der Probanden ein paar EU-Austriazismen nennen konnten. 52% der Probanden kennt sogar das Protokoll Nr. 10 nicht. Da beim EU-Beitritt Österreichs so viel in den Medien darüber gesprochen und geschrieben worden war, sollte dieses Thema der Mehrheit bekannt sein. Die Antworten auf die Frage haben aber gezeigt, dass es nicht so ist.

6.2. Interviews mit Chefs, Leitern oder Mitarbeitern von Gastrobetrieben in Wien

Das Ziel der Interviews war, den persönlichen Standpunkt der EigentümerInnen bzw. MitarbeiterInnen von Gastrolokalen in Wien zum Thema „Die österreichischen Speisennamen als Identitätsvermittler unter Österreichern“ zu erörtern. Die Fragen, die jeder Person gestellt wurden, lauteten:

1. Gibt es bei Ihnen im Restaurant/Gasthaus/Beisl Speisekarten mit binnendeutschen Speisennamen? Würden Sie auch die binnendeutschen Speisennamen auf der Speisekarte angeben, oder bleiben Sie eher bei den österreichischen?
2. Passiert es oft, dass Sie den Touristen/den Gästen erklären müssen, was unter den Speisennamen gemeint ist? Mit welchen Speisennamen haben sie am häufigsten Probleme?
3. Wie beurteilen Sie generell den Stellenwert des österreichischen Deutsch (in der Gastronomie) in Österreich?

¹⁰⁸ De Cillia (1998), S. 63.

Spielt das österreichische Deutsch eine große Rolle im Bereich der Gastronomie in Österreich? Oder werden öfters Internationalismen bzw. hochdeutsche Ausdrücke verwendet?

4. Wie sehen Sie den Einfluss des Binnendeutschen im Bereich der Gastronomie in Österreich? Denken Sie, dass es immer mehr Einflüsse aus Deutschland geben wird?

5. Denken Sie, dass die österreichischen Speisennamen das Identitätsgefühl der Bewohner Österreichs steigern?

6. Würde eine Speisekarte nur mit binnendeutschen Entsprechungen in Wien akzeptiert werden?

7. Möchten Sie noch etwas dazu sagen, was Ihnen als besonders wichtig erscheint?

Die Interviews verliefen getrennt voneinander. Die Ergebnisse wurden ausgewertet und zusammengefasst.

6.2.1. Ergebnis der Interviews

1. In allen Lokalen, in denen die befragten Personen arbeiten, gibt es keine Speisekarten mit nur binnendeutschen Speisennamen. Es passiert zwar schon, wie im Fall vom Bettelstudent, dass in der normalen Speisekarte einige binnendeutsche Ausdrücke vorkommen, die aber auch für ÖsterreicherInnen üblich bzw. verständlich sind.

Lisa Wagerer (PR, Öffentlichkeitsarbeit) vom „Bettelstudent“ sagt: „Eher nicht. Also unsere normale Speisekarte umfasst schon immer wieder Ausdrücke, wie Erdäpfel und nicht Kartoffel. Wir haben natürlich die ganzen typischen Sachen wie Gröstl, Verhackertes. Wo wir es nicht machen, das sind trotzdem Tomaten, (...) diese Geschichten halten wir allgemein (...).“ Auf die Frage, ob sie die binnendeutschen Speisennamen auf der Speisekarte zusätzlich angeben würde, antwortet sie: „Ah nein, wir versuchen eigentlich österreichisch zu bleiben, einfach deshalb, weil es dem Image des Lokals entspricht. Wir sind eine Wiener Bierkneipe, da kann man ruhig ein bisschen rustikal und traditionell

bleiben.“

Auch Bettina Gross, die Inhaberin vom „Café Einstein“, sieht die neue Speisekarte ausschließlich mit binnendeutschen Ausdrücken, als unnötig und falsch: „Nein, gibt’s nicht. Wir sind ein typisch österreichisches Bierbeisl und legen auch viel Wert drauf, dass die österreichische Bezeichnung verwendet wird. (...) Wir bleiben ganz sicher bei den österreichischen.“

Auch Heinz Reiter, der Geschäftsführer vom „Zwölf-Apostelkeller“, legt viel Wert auf die österreichische Kultur und fühlt sich auch ihr gegenüber verpflichtet. Er begründet seine Antwort folgendermaßen: (...), weil wir ein typisch gastronomischer Betrieb sind, [haben wir] auch gewisse kulturelle Verpflichtungen. Die erste große Tat war eigentlich, sämtliche Vokabel, die typischerweise aus dem Deutschen kommen, für die es aber sehr passende Wiener Begriffe gibt, auszutauschen (...) ins Österreichische wieder. Bei uns gibt es halt den Erdäpfelsalat und nicht den Kartoffelsalat (...). Dann (...) Ribiselwein und nicht den Johannisbeerwein (...). Und da gibt es halt sehr viele Bereiche (...), wo wir eigentlich sehr stolz sind, dass wir die im Österreichischen abgefasst haben oder im Wienerischen sag ma einmal so. (...) Oder auch auf den aktuellen Monatsaktionen schreiben wir dann auch Schlagobers und nicht Sahne, ja also das ist ganz typisch und das übersetzen wir dann auch immer gern unseren Gästen.“ Er findet sogar, dass eine andere Speisekarte mit binnendeutschen Ausdrücken auch bei den deutschen Touristen nicht gefragt ist, weil: „(...), wenn ein Deutscher zu uns kommt, denke ich mir, hätt er auch ganz gern das Typische und umgekehrt. Genauso, wenn ich rüberfahre, dann (...) ist das irgendwie ein Kulturgut und da gehört die Sprache dazu und man fragt dann halt, was ist das dann und lässt sich das dann auch mitunter erklären.“

Sabine Waldherr, die Kellnerin in der „Alm“, ist auch der Meinung, dass die Erklärung von der Serviceseite vollkommend ausreicht und eine extra Speisekarte unnötig wäre. „Nein, das genügt und wenn jemand Fragen hat, dann ist das Service da und erklärt das dann. Ich glaube, es ist auch persönlicher, wenn man das erklärt bekommt, als wenn das da in der Karte steht.“ Außerdem sagt sie noch: „Weil, wenn ich jetzt z.B. eben Topfenknödel sag und ich schreib da Quarkknödel hin, werden sich unsere Gäste wahrscheinlich nicht so auskennen oder ein bisschen verwirrt sein.“

2. Da in den Lokalen eher nur die österreichischen Speisennamen verwendet werden, passiert es manchmal, dass man sie den aus verschiedenen Ländern kommenden Gästen erklären muss.

Für Bettina Gross, der Inhaberin des „Café Einstein“, ist das jedoch kein Problem: „Das passiert öfters, aber weder die Gäste noch wir haben ein Problem damit, das dann zu erklären. Sie finden das eigentlich eher positiv, weil sie was dazulernen können und finden das dann auch ganz witzig, unsere Ausdrücke im Vergleich zu ihren Ausdrücken für manche Sachen. (...) ich schätz einmal das ist Erdäpfel-Kartoffel, Tomate-Paradeiser. (...) die typisch österreichischen Nachspeisen sind auch erklärungsbedürftig manchmal, also Kaiserschmarrn und gebackene Apfelspalten, Palatschinken (...). Bei den Kaffeespezialitäten, (...) da brauchen sie auch öfters Hilfe.“

Auch Mario Klofan, der Kellner des „Griechenbeisel“, nennt ein paar Beispiele für die österreichischen Ausdrücke, die er erklären musste: „Ja, den Deutschen schon öfters. (...) zum Beispiel Eierschwammerl wissen sie nicht, das sind Pfifferlinge in Deutschland, oder (...) Erdäpfel verstehen sie nicht. (...) Das fragen sie auch oft, was Krenn ist und dann müssen wir's halt sagen.“

Lisa Wagerer (PR, Öffentlichkeitsarbeit) vom „Bettelstudent“ gibt auch zu: „(...) es gibt immer wieder Dinge, die wir erklären müssen. Auf jeden Fall. Also grad, wenn es so um Gröstel geht, jetzt die ganzen Ente-, Gansspezialitäten (...). Im Sommer, wo wir natürlich verstärkt Touristen haben, dann ja. Im Winter, wo wir stärker Wiener Zielgruppe haben, weniger, eh klar.“

Das Erklärungsbedürfnis der Speisennamen hängt, nach Heinz Reiter, dem Geschäftsführer des „Zwölf-Apostelkeller“, von der Herkunft der Gäste ab. „Naja also, das kommt ja auch immer auf die Region an, woher die Gäste kommen. Also die aus der bayrischen Gegend kommen, haben überhaupt kein Problem. Aber je weiter es in den Norden hinaufgeht, also Richtung Hamburg dann schon rauf, dann haben wir zum Beispiel fragen, was Grammeln sind. Das kennen die unter diesem Begriff nicht. Dann einen Surbraten, der eher in einer Salzlake gesurrt ist, den kennen sie auch nicht. Das Geselchte kennen sie schon, aber Surbraten nicht.“

Ähnliche Erfahrungen hat auch Sabine Waldherr, Kellnerin in der „Alm“: „Ja, ja auf jeden Fall (...). Ah eben Topfen oder noch Krenn, ja dann G'spritzter zum Beispiel. Also grad bei den Deutschen. Bayern geht aber. Bei den Deutschen ist G'spritzter ganz schlecht. Was fällt mir da noch ein, ja Krügerl, Seiderl. Das sind so diese typischen Ausdrücke, was wir verwenden und die für sie schwer sind.“

3. Alle Befragten sehen den Stellenwert des österreichischen Deutsch in der Gastronomie als besonders hoch an. Sie sind auf jeden Fall stolz darauf, dass die österreichischen Ausdrücke in den Lokalen, in denen sie arbeiten bzw. die sie führen, verwendet und gepflegt werden.

Heinz Reiter, der Geschäftsführer des „Zwölf-Apostelkeller“, betont hier die Bedeutung der österreichischen Kultur: „Ja ganz wichtig, ganz wichtig. Das sind wir, das ist unsere Kultur und ich find, das gehört auch gepflegt und das tun wir auch.“ Er meint, dass die österreichische Kultur: „(...) unser höchstes Verkaufsgut in unserem Bereich [ist], [das wir] auch pflegen sollten. Und ich bin eigentlich sehr froh, dass wir da als Zwölfapostelkeller, da es uns ja schon weit als über 50 Jahre gibt, das auch tun können. Und der Erfolg gibt uns eigentlich Recht und es macht eigentlich sehr viel Spaß.“

Mario Klofan, Kellner im „Griechenbeisel“, gibt dem österreichischen Deutsch eine besonders große Bedeutung: „Auf das Land, auf die Stadt bezogen extrem wichtig. Und auf die Region. (...) Deswegen gibt's da keinen dieser deutschen Ausdrücke. (...) bei den meisten. 80% werden das mit österreichischen Wörtern oder Ausdrücken verwenden.“

Nach Bettina Gross, der Inhaberin des „Café Einstein“, spielt das österreichische Deutsch in der Gastronomie eine große Rolle in Österreich: „Ich finde das sehr wichtig, weil Österreich Österreich ist. Und wir können stolz auf unsere Sachen sein und ich find das ganz falsch, wenn man da, also bei den Wurzeln nicht bleibt und sich da versucht anzupassen. Mir gefällt es auch nicht, wenn ich im Ausland bin und da versuchen sie dann weiß Gott wie touristisch alles zu verkaufen.“

Auch Sabine Waldherr, Kellnerin in der „Alm“, sieht die Rolle und den Stellenwert des österreichischen Deutsch in der Küchensprache als sehr wichtig an, sonst gäbe es von Seiten der Gäste ja auch keine Widersprüche und Kritik bei Änderungen: „Schon sehr wichtig, gerade in der Speisekarte, finde ich schon. Auch für die Österreicher selber, das ist einfach ihre Tradition. Die österreichische Küche ist einfach so und dadurch glaub ich schon sehr wichtig. (...) Dadurch wird's, glaub ich schon etwas kritisch, wenn man das ändern würde, sollte wie auch immer.“

Nach Lisa Wagerer (PR, Öffentlichkeitsarbeit) vom „Bettelstudent“, wird der Stellenwert des österreichischen Deutsch heutzutage immer stärker, da die Österreicher ihre Sprache bewusster aufnehmen, betrachten: „Ich glaub, es wird wieder stärker. Also wir haben jetzt

ein neues Lokal eröffnet, in dem wir auch stark drauf setzten, dass es österreichische Küche ist und haben uns im Zuge dessen halt auch ein bisschen umgeschaut, es wird wieder stärker. Wo glaub ich vor fünf, zehn Jahren alle möglichst amerikanisch und möglichst international (...) findet da, gibt's da schon wieder einer Rückbesinnung, dass man sagt ok, wenn es gute österreichische Küche ist, dann nennen wir es auch so und dann schreiben wir auch unsere Speisekarten so und dann sollte jeder wissen und dass da dann schon wieder ein bisschen ein Stolz entsteht, dass die Leute es wieder bewusst machen und nicht nur unabsichtlich.“

4. Der Einfluss des Binnendeutschen im Bereich der Gastronomie in Österreich hängt laut Heinz Reiter, dem Geschäftsführer des „Zwölf-Apostelkellers“, davon ab, über welchen Teil Österreichs bzw. bei Hauptaugenmerk auf Wien, über welches Lokal in Wien gesprochen wird. Er sagt: „(...) grundsätzlich ja, wobei es sehr stark von den jeweiligen Betrieben abhängt. Der typisch Wiener Betrieb, und da gibt's einige, so wie wir das sind, die pflegen das auch noch. Das beginnt beim Speiseangebot und mit den verwendeten Begriffen. Da gibt's halt den Paradeisersalat dazu und nicht die Tomaten. Da gibt's aber Betriebe, die vielleicht ein bisschen internationaler ausgerichtet sind, die haben sich natürlich komplett dem Hochdeutsch ergeben. Es ist einfach so. (...) dann macht das eigentlich sehr viel Freude, dass es für die typische Wiener Küche noch immer genug Platz gibt, wobei Wien natürlich da vielleicht noch eher (...) einen regionalen Vorteil genießt. Je weiter man in den Westen geht, (...) an Tirol und Co, Skifahrergegend oder ab Salzburg, ändert sich das schon schlagartig. (...) Also da gibt's halt dann nicht mehr die Melange, sondern das ist dann halt der Cappuccino. Damit erwischt man alle und das ist halt dann der Apfelstrudel mit Sahne und nicht mit Schlagobers ganz extrem am Arlberg. Also dort in diesen Gebieten, wo die Touristenströme sehr konzentriert „einfallen“, hat man sich sehr stark angepasst, vom wording her. Da ist der Wiener vielleicht ein bisschen anders in der Mentalität (...).“

Ähnlich, wie Heinz Reiter, sieht es Bettina Gross, die Inhaberin des „Café Einstein“, die den Einfluss des Binnendeutschen eigentlich nur in der Touristengegend sieht: „Also in den Lokalen, in denen ich verkehr, fällt mir das nicht auf, (...) vielleicht in den Bundesländern, so in den Skigebieten, da ist das vielleicht schon zu beobachten. Gibt's sicher in der Stadt [Wien] jetzt im direkten Zentrum, eben diese typischen Touristenfallen, da wird das sicher vorkommen, aber da gehe ich nicht hin (...). Aber vorkommen wird's. Gut finde ich es nicht.“

Anderer Meinung ist Sabine Waldherr, Kellnerin in der „Alm“, die in ihrem Lokal keinen Einfluss der großen Nachbarn sieht: „Nein, eigentlich nicht so. Würd's mir jetzt nicht so auffallen, nicht wirklich, weil wir haben, hier in dem Lokal nur österreichische Gerichte sozusagen, aber so richtig Einfluss eigentlich nicht.“

Lisa Wagerer (PR, Öffentlichkeitsarbeit) vom „Bettelstudent“, sieht in Wien keinen starken Einfluss: „Gerade in Wien, würde es mich wundern.“ Jedoch gibt sie auch zu, dass es sich in anderen Bundesländern, in denen es viele Touristen gibt, schon verändert: „Also ich könnt mir vorstellen, dass das in den Bundesländern, die jetzt stärker wirklich mit deutschen Touristen zu tun haben, also ich denke jetzt an Skiregionen oder so, da spielt das sicher eine andere Rolle aber in Wien würde es mich überraschen. Erstens ist der deutsche Tourist nur einer von vielen, weil wir internationale Touristen auch haben, und zweitens glaube ich, dass man grade in Wien da schon eine sehr starke Abgrenzung hat. Also im Gegenteil. Unsere Kellner wollen gar nicht Apfelschorle dazu sagen, sondern das ist ein Gespritzter Apfelsaft (...). Und das ist durchaus in unserem Interesse, weil wenn ich nach Deutschland komme, will ich auch keine österreichische Karte da sehen, sondern eine deutsche. Und ich glaub, wie gesagt, dass es da immer stärker eine Rückbesinnung gibt, dass die Leute stolz drauf sind und da sehr bewusst so formulieren, und sich so positionieren. Ich würd mich wundern, wenn da gerade Deutschland einen großen Einfluss auf uns nehmen würde. Zumindest nicht in dem Sektor, in dem wir jetzt sind, sprich bodenständige österreichische Gastronomie.“

5. Alle Befragten sind der Meinung, dass die österreichischen Speisennamen das Identitätsgefühl der Bewohner Österreichs steigert. Sie sind als Österreicher sehr stolz darauf und pflegen die Tradition. Heinz Reiter, der Geschäftsführer des „Zwölf-Apostelkellers“ meint: (...), dass es sehr schön ist, dass wir diese typisch österreichischen Begriffe haben. Grade in Zeiten, wo alles nivelliert wird, kommen wir vom Bolognaprozess, wo sie ja mittendrinstecken und Bildungsstandards, bis hin zu diversen Vorgaben, ist es eigentlich sehr schön, dass es genug Möglichkeiten gibt (...) sich noch ein bisschen an die Wurzeln zu erinnern und das ist eigentlich, muss ich sagen, bis jetzt immer gut angekommen.“

Die Länge und die Wichtigkeit der Tradition betont auch Lisa Wagerer (PR, Öffentlichkeitsarbeit) vom „Bettelstudent“: „Definitiv. (...) ist ja etwas, was man nicht unbewusst macht, (...) das hat einen Wiedererkennungswert, das kennt man noch von der

Oma oder von der Mama oder wie auch immer und hat sicher etwas Identitätsstiftendes (...).“

Bettina Gross, die Inhaberin des „Café Einstein“, begründet ihre Meinung folgendermaßen: „Natürlich, keine Frage! Mir gefällt es auch nicht zum Beispiel, wenn Tiroler in der Gastronomie dann mit Gästen aus Deutschland plötzlich so Hochdeutsch sprechen. Also das finde ich immer ganz schrecklich! Wenn ein Hoteldirektor eine Ansprache hält, den man kennt und man weiß, er redet normalerweise, wie ihm der Schnabel gewachsen ist und dann plötzlich versucht er sein Deutsch so zu verbiegen, nur, weil weiß Gott wie viel Deutsche da sind. (...) Aber ich finde es nicht professionell. (...) Und ich glaub auch, dass es den Deutschen gefällt, weil die Deutschen dann unseren Dialekt hören. Ich hab noch nie gehört, dass sie gesagt haben: *Das ist grauslich oder nicht schön*, sondern die lachen darüber und finden das eigentlich toll.“

Für Sabine Waldherr, die Kellnerin der „Alm“, sind die österreichischen Speisennamen und das österreichische Deutsch in der Gastronomie ihr ganzer Stolz, v.a. dann, wenn sie beruflich im Ausland ist. „Ja, auf jeden Fall, ich denk schon, weil das einfach egal ist, wo man ist. Sagen wir, ich war jetzt in der Schweiz zum Beispiel und dort kennt man ein Schnitzel, einen Zwiebelrostbraten. Man weiß [dort], was das ist, (...) und man [hört] (...) *‘ahh Ihre Küche ist so gut‘* (...), wenn die schon mal in Wien waren, (...) das ist für die einfach die österreichische Küche. Es sagen auch viele (...) *ja das war die beste Küche und sehr gut und sehr gehaltvoll*“, weil die das alles nicht kennen, für die ist sie anders (...).“ Auf die Frage, ob die Österreicher stolz darauf sind, antwortet sie: „Glaub ich schon, ja. Also ich persönlich ja. Ich denke schon, weil wenn man da eben im Ausland ist und so was hört, denkt man *„ach schön“* (...).“

6. Auf die Frage, ob die Speisekarte nur mit binnendeutschen Entsprechungen in Wien akzeptiert werden könnte/würde, gab es unterschiedliche Meinungen. Für die Mehrheit der Befragten ist es schwer zu beantworten. Alle stimmen aber darin überein, dass so eine Speisekarte im Lokal, in dem sie arbeiten bzw. den sie führen, eher einen negativen Widerhall unter Kunden finden würde.

Lisa Wagerer (PR, Öffentlichkeitsarbeit) vom „Bettelstudent“ sagt dazu: „Hängt wahrscheinlich davon ab, in welchem Lokal man sich befindet. Wenn ich jetzt ins Dots Sushi essen gehe, werde ich kein Problem damit haben, wenn da Kartoffel steht und nicht Erdäpfel. Wenn ich in einem Lokal, wie hier bin, glaube ich schon, dass es den Leuten zum Teil auffallen würde.“ Als Bestätigung dafür führt sie ein Beispiel an: „Also wir haben jetzt

zum Beispiel gerade eine Patisserie, eine Deutsche, die unsere ganzen Nachspeisen bei den Menüs etc. macht und wie gesagt, bei den Tagesmenüs ändert sich das jede Woche und da hatten wir schon immer wieder, wenn wir nicht aufgepasst haben und ihre Bezeichnungen nicht noch mal überprüft haben, gab's dann auch immer wieder so Einwürfe von den Gästen. Kritik wäre zu viel gesagt, aber sie fragen schon: Warum heißt das nicht wie's bei uns heißt, sondern warum steht das da jetzt „Küchlein“ zum Beispiel. Das ist so etwas, was die gerne verwendet, bei uns aber keiner lesen will. Also so ein klassisches Beispiel. Also ich glaube, dass in dem Sektor, in dem wir sind und die Gastronomie, die uns betrifft oder reduziere ich es mal nur auf das Lokal, ich glaub in dem Lokal würde es den Gästen auffallen und sie würden es auch in irgendeiner Form kundtun. Ob das jetzt scharfe Kritik ist, das wage ich zu bezweifeln, aber es würde sicher Aufmerksamkeit finden.“

Sabine Waldherr, die Kellnerin der „Alm“, vermutet das eher nicht, aber: „(...) Wenn es übersetzungsweise dabeisteht, glaub ich, denk ich, ist es ok, aber nur binnendeutsch glaub ich nicht. Außer es ist vielleicht (...) ein deutsches Lokal und man schreibt das dann wirklich so hin, wie es gehört, vielleicht dann schon, aber sonst (...) nicht.“

Ähnlicher Meinung ist Mario Klofan, der Kellner des „Griechenbeisel“: „Nein, ich glaub das nicht, vielleicht in einem Restaurant, das nicht so bekannt ist. (...), aber wenn es einen deutschen Besitzer hat, dann schon, aber sonst nicht. Unter österreichischer Führung nicht, glaube ich.“

Heinz Reiter, der Geschäftsführer des „Zwölf-Apostelkellers“, stellt fest: „(...), es bleibt letztendlich dem Gast nichts anderes übrig. Aber ich bin durchaus der Meinung, dass der Urwiener sicherlich das Eine oder Andere bekritteln würde (...).“ Er bezweifelt weiter, ob man das so überhaupt beantworten kann, ohne es auszuprobieren: „(...) Das müsste man ausprobieren, um das valide zu beantworten, das ist schwierig.“

6.2.2. Fazit

Die Mehrheit der Befragten stand den Fragen eher offen gegenüber. Sie beantworteten die Fragen ausführlich und gaben viele Beispiele aus eigener Erfahrung an.

Der Stellenwert des österreichischen Deutsch in der Gastronomie wird von allen hoch angesehen. Die wichtige Rolle des österreichischen Deutsch in der Küchensprache in Verbindung mit österreichischer Kultur wird von allen Befragten betont. Das gehört, ihrer Meinung nach, zu der Tradition und die sollte man pflegen.

Bei der Frage nach dem Identitätsgefühl sind sich alle einig, dass das Verwenden der österreichischen Speisennamen und des österreichischen Deutsch in der Küchensprache ein Zusammengehörigkeitsgefühl unter den Bewohnern Österreichs steigert. Sie sind sich auch einig, dass die österreichischen Speisennamen Identität vermitteln. Für manche ist das Verwenden anderer binnendeutscher Varianten nicht professionell und als ein Verrat der österreichischen Tradition gegenüber anzusehen. Es sollte nämlich das Österreichische als ein ganzes Paket den Touristen angeboten werden, die doch nicht deshalb nach Österreich kommen, um das Eigene bzw. das überall Übliche zu sehen, sondern eben das typisch Österreichische.

Alle der Befragten geben auch zu, dass sie in ihren Gastrolokalen der österreichischen Küchen-Tradition treu bleiben wollen, deshalb werden v.a. die typisch österreichischen Speisennamen auf der Speisekarte angeboten. Es passiert aber in manchen Lokalen, dass in der normalen Speisekarte einige binnendeutsche Ausdrücke vorkommen, die aber auch in Österreich gebräuchlich sind.

Ihrer Meinung nach würde jedoch eine Speisekarte mit nur binnendeutschen Speisennamen im Lokal, in dem sie arbeiten bzw. führen, eher einen negativen Widerhall unter Kunden finden. Sie könnte zwar in Wien akzeptiert werden, aber nicht in Lokalen unter österreichischer Führung und mit dezidiert österreichischer Tradition.

Die internationalen Gäste sind für sie natürlich nicht ohne Bedeutung, daher werden in der Mehrheit der Lokale internationale Speisekarten (meistens auf Englisch, Spanisch und Russisch, nie aber auf Binnendeutsch) angeboten. Falls die deutschen Touristen etwas nicht verstehen sollten, steht das Servicepersonal zur Hilfestellung da.

Den Einfluss des Binnendeutschen in der Gastronomie in typisch Wiener Lokalen sieht die Mehrheit der Befragten nicht. Es sei denn, es handelt sich um einen internationalen Gastrobetrieb und nicht um ein typisches Wiener Beisl. Sie stimmen aber auch darin überein, dass die anderen Bundesländer, wie z.B. Tirol (Skigebieten), mehr vom Binnendeutschen beeinflusst werden.

6.3. Vergleich der Speisekarten Wien vs. Berlin

Ich habe 40 Speisekarten (je 20 pro Stadt) aus den unterschiedlichen Gastrobetrieben in Berlin und in Wien untersucht. Die Liste der Berliner Gastrobetriebe, die ich untersucht habe, ist nicht zufällig gewählt. Ich habe mich für die 20 deutschen Gastrolokale

entschieden, die mir von meinen in Berlin lebenden Freunden empfohlen wurden und die ihrer Meinung nach am meisten besucht sind. Diese Gastrolokale servieren meistens die Speisen der deutschen bzw. Berliner Küche. Die Liste der 20 Speisekarten aus den Gastrolokalen in Wien habe ich mir selber ausgesucht. Ich habe mich aber in manchen Fällen von meinen österreichischen Freunden beraten lassen. Ich habe mich auf die Lokale beschränkt, die meiner Meinung nach oft besucht werden, z.B. aufgrund ihrer zentralen Lage bzw. der Bekanntheit und der Beliebtheit unter Österreichern.

Das Hauptziel der Untersuchung der Speisekarten aus Wien und Berlin war die Analyse des österreichischen Wortschatzes, eigentlich der österreichischen Speisenamen. Ich wollte wissen:

- 1) welche österreichische Speisen (bzw. ob überhaupt) in Berlin serviert werden.
- 2) welche Austriazismen (typisch österreichische Ausdrücke) (bzw. ob überhaupt) auf den deutschen Speisekarten zu finden sind.

Weiters wollte ich eine Liste der heutzutage am meisten servierten Speisen in Wien schaffen, um feststellen zu können:

- 3) welche Speisen der Wiener Küche heutzutage populär sind (meistens serviert werden).

Der andere Aspekt der Untersuchung war:

- 4) ob auf den Speisekarten in Wien die binnendeutschen Entsprechungen angegeben werden
- 5) bzw. ob die Speisenamen in andere Sprachen übersetzt werden.

Nebenbei wollte ich noch

- 6) fachsprachliche bzw. fremdsprachliche Küchenausdrücke aus allen Speisekarten herausfinden, die oft bei der Beschreibung der Speisen angegeben werden.

6.3.1. Ergebnis des Vergleiches

1. In den deutschen Speisekarten habe ich auch österreichischen Speisenamen gefunden. Meistens wurden sie aber getrennt unter „Österreichische Spezialitäten“ bzw. unter „Bayerische Spezialitäten“ angeboten. In 60 % der untersuchten Speisekarten wird *Wiener Schnitzel* angeboten. In einzelnen Fällen steht neben dem Namen *Wiener Schnitzel* in der Klammer „vom Schwein“, was bedeutet, dass es kein original *Wiener Schnitzel* ist. Da das

echte *Wiener Schnitzel* vom Kalb gemacht wird¹⁰⁹. *Apfelstrudel* wird in 55% und *Kaiserschmarrn* in 35% der untersuchten Speisekarten aus Berlin unter ‘Dessert’ angeboten. Seltener, weil nur bei 15% der Speisennamen, kommen *Germknödel*, *Zwiebelrostbraten*, *Semmelknödel mit Sauerkraut* und *Käsespätzle* vor. *Marillenknödel*, *Tafelspitz*, *Leberknödelsuppe* mit je 10% und *Wiener Backhendl* mit 5 % schließen die Liste der österreichischen Speisen in Berliner Speisekarten ab.

2. Auf den deutschen Speisekarten habe ich folgende typisch österreichischen Ausdrücke gefunden: *Sauce* (für Soße, od. Tunke), *Sauerkraut* (für Sauerkohl), *Butter-/Kasspätzle* (für Nockerln), *Semmelknödel* (für Kloß), *Zwiebelrostbraten* (für Hochrippe), *Germknödel* (für Hefeklöße), *Apfelstrudel*, *Kipferl* (für Hörnchen), *Kaiserschmarrn*, *Wiener Schnitzel*, *Schmankerl* (für Leckerbissen), *Karotte* (für Möhre), *Backhendl* (Backhähnchen), *Semmelbrösel* (für Paniermehl, Semmelmehl), *Geschnetzeltes* (für Ragout).

3. Aus den untersuchten österreichischen Speisekarten hat sich folgendes ergeben:

Unter den Suppen „gewinnt“ 1. *Frittatensuppe* (70%), gleich danach 2. *Leberknödelsuppe* (60%), 3. *Grießnockerlsuppe* (35%), 4. *Wiener Suppentopf mit Rindfleisch* und *Alt Wiener Erdäpfelsuppe* (je 25%), 5. *Knoblauchcremsuppe* (20%), 6. *Gulaschsuppe* (15%), und am seltensten 7. *Wiener Würstelsuppentopf*, *Karfiolcremsuppe* und *Kasperßknödelsuppe* (je 5%).

In 55% der untersuchten Speisekarten aus Wien wird *Zander* „serbischer Art“ serviert. *Fogosch* kommt sehr selten vor (nur 5%). *Gebackene Scholle* gibt es auf 30% der durchgesehenen Speisekarten.

Unter den Hauptspeisenangeboten befindet sich an erster Stelle 1. *Wiener Schnitzel* (90%), wobei genau die Hälfte aus anderem Fleisch (dh. nicht vom Kalb) zubereitet wird. 2. *Zwiebelrostbraten* (55%), 3. *Vanilleroastbraten* und *Eiernockerln* (je 40%), 4. *Rindgulasch* (35%), 5. *Schweinsbraten* und *Original Wiener Tafelspitz* (je 30%), 6. *Schinkenfleckerl* (25%), 7. *Blunzen Gröstl*, *Schulterscherzel*, *Krautfleckerl* und *Grammelknödel* (je 20%), 8. *Tiroler Gröstl* und *Bauerngröstl* (je 15%), 9. *Beuschel*, *Blunznradl*, *Schweinsschopf*, *Backhendl*, *Herrngulasch*, *Wiener Saftgulasch*, *Fiakergulasch* und *Lungenbraten* (je 10%), 10. *Faschierte Laibchen*, *Rindsbraten*, *Kasnockerl*, *Beiried*, *Tafelspitzsülchen*,

¹⁰⁹ *Wiener Schnitzel*: paniertes Kalbschnitzel, früher *eingebroseltes Schnitzel*. Das echte *Wiener Schnitzel* ist grundsätzlich vom Kalb. Zubereitungsart: das Backen des Wiener Schnitzel „schwimmend“ im Fett (vgl. Pohl 2007, S. 154).

Leberkäse, Wiener Gulasch und *Cevapcici* (je 5%).

Unter typischen Salaten „gewinnt“ *Erdäpfelsalat*, der sich auf 60% der untersuchten Speisekarten befindet. Weiters wird *Backhendlsalat* auf 30% der Karten angeboten.

Die am häufigsten in den Speisekarten vorkommenden Süßspeisen waren 1. *Palatschinken* mit unterschiedlicher Füllung (75%), dann 2. *Apfelstrudel* (55%), 3. *Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster* (40%), 4. *Topfenstrudel* (35%), 5. *Mohr im Hemd* (25%), 6. *Sachertorte mit Schlagobers, Griefflammerie* und *Dukatenbuchteln mit Vanillesauce* (je 10%), 7. *Gugelhupf, Powidltascherl in Butterbrösel* und *Germknödel mit Vanillesauce* (je 5%).

4. Nicht auf vielen von den untersuchten Speisekarten in Wien habe ich die binnendeutschen Alternativ-Wörter gefunden. Fast ausschließlich *Filet, Mais, Soße, Tomate* und *Kartoffel*, die aber auch in Österreich verwendet werden. Ab und zu kam noch das Wort *Keule*¹¹⁰ (Hühnerkeule) und *Backhuhn*¹¹¹ vor. Auch *Panade*¹¹² ist vorgekommen.

5. In drei Speisekarten (15%) werden die Speisen auf Englisch angegeben. Die Speisekarten kommen aus den Lokalen („Donauturm“, „Gloriette“ in Schönbrunn, „Café Central“), wo viele nach Wien kommende Touristen essen gehen. In einer Speisekarte (Figlmüller) wird auf Englisch nur das Vorwort geschrieben.

6. Die fachsprachlichen Ausdrücke, die mir bei der Untersuchung der Speisekarten aus Wien und Berlin aufgefallen sind, sind eigentlich nur folgende Verben: *pochieren, rösten, faschieren*¹¹³, *garnieren, backen, braten, suren*¹¹⁴, *marinieren, selchen*¹¹⁵, *gratinieren*¹¹⁶, *glacieren, frittieren, schmoren*¹¹⁷.

Die anderen fachsprachlichen (meistens internationalen) Ausdrücke, die erklärungsbedürftig sind, wären: *Consomme, Entrecôte, Boulettes, Croûtons, Cordon Bleu,*

¹¹⁰ Ein Geflügelschenkel heißt in Österreich umgangssprachlich *Biegel/Biegerl*, oft auch *Haxerl*. In Kärnten mundartlich auch *Haschkele*. In Deutschland ist der Ausdruck *Keule* gebräuchlich (vgl. Sedlacek 2004, S. 49).

¹¹¹ *Huhn* (männlich = *Hahn*, weiblich = *Henne*). Im österreichischen Deutsch (und in Bayern) wird generell die Form *Hendl* (Verkleinerungsform von *Henne*) gebraucht. In Deutschland (in der Mitte und im Norden) wird v.a. *Hähnchen* (Verkleinerungsform von *Hahn*) verwendet. In der österreichischen Küchensprache wird *Hendl* (*Backhendl, Brathendl*) auch hochsprachlich verwendet (vgl. Sedlacek 2004, S. 166).

¹¹² *Panade*: 1. Brandteig (in Österreich *Panier*), 2. Ein Weißbrotteig, der zu Farcen verarbeitet wird (vgl. Pohl 2008, S. 85).

¹¹³ *Faschieren*: durch den Fleischwolf drehen, in Österreich (Pohl 2007, S. 60).

¹¹⁴ *Suren*: in Deutschland *pökeln* (Pohl 2007, S. 186).

¹¹⁵ *Selchen*: in Deutschland *räuchern* (Pohl 2007, S. 187).

¹¹⁶ *Gratinieren*: international, bei starker Oberhitze im Backrohr überbacken (Plachutta 1993, S. 442).

¹¹⁷ *Schmoren*: in Österreich *dünsten, dämpfen* (Pohl 2007, S. 188).

Carpaccio, Risotto, Coup, Cevapcici, Dolve Latte, Ragout, Ravioli, Boullion, Croissant, Chiabatta, Nougat, Curry, Chicken Wings.

6.3.2. Fazit des Vergleiches

Die Analyse der österreichischen Speisekarten hat v.a. die populärsten Speisen in Wien hervorgebracht. Man könnte sagen, dass sich auf jeder Speisekarte der österreichische Menükanon, also das Standardmenü befindet. Binnendeutsche Ausdrücke kann man auf den österreichischen Speisekarten schon finden. Diese sind aber meistens in Österreich auch gebräuchlich. Es sind keine sehr spezifischen binnendeutschen Ausdrücke zu finden. In Gegenden mit starkem Tourismus werden die Speisennamen meistens auf Englisch übersetzt.

Auf den deutschen Speisekarten gibt es sowohl die aus Österreich kommenden Speisennamen als auch die für Österreich (aber auch meistens für Bayern) typischen Ausdrücke. Die österreichischen Speisennamen habe ich meistens unter „Österreichische Spezialitäten“ bzw. unter „Bayerische Spezialitäten“ gefunden. Da es viele Gemeinsamkeiten zwischen den Küchen Österreichs und Bayerns gibt, sollte man eher sagen, dass es sich in diesem Fall um die typisch bayerisch-österreichischen Ausdrücke handelt.

7. Zusammenfassung

Das Ziel dieser Arbeit bestand darin, die Besonderheiten des österreichischen Deutsch v.a. in der Gastronomie zu beschreiben und zu untersuchen, um die Bekanntheit und die Beliebtheit der österreichischen Speisennamen, Lebensmittelnamen und typisch österreichische Ausdrücke unter Österreichern bestimmen zu können. Die Ergebnisse der Umfrage, der Interviews und des Vergleichs der Speisekarten aus Wien und Berlin haben die große Bedeutung des österreichischen Deutsch und der typisch österreichischen Speisennamen unter Österreichern gezeigt. Ihr Stellenwert ist nicht zu unterschätzen, weil sie als Nationalsymbol betrachtet und deshalb gepflegt werden wollen. Für die Bewohner Österreichs spielen anscheinend auch regionale Ausdrücke, die jedoch das österreichische Deutsch und seine Spezifität bilden, eine wichtige Rolle.

Es gibt zwei Ansichten, wenn es um die Bedeutung des österreichischen Deutsch für die nationale Identität geht. Die erste Position meint, dass Österreich ein Teil einer deutschen Sprach- und Kulturnation sei. Die andere Position pflichtet der österreichischen Varietät des Deutschen eine wichtige Rolle bei der Konstruktion österreichischer Identität bei (vgl. De Cillia 1998, S. 72). Meine Untersuchung bestätigt die zweite Position, nämlich, dass das österreichische Deutsch und besonders die österreichischen Speisennamen sehr wichtig für Österreicher sind. Die österreichische Küchensprache wird stets in Zusammenhang mit der österreichischen Kultur und mit der österreichischen Tradition betrachtet und betont. In der Sprache drücken sich nämlich Mentalität, Kultur und Geschichte des Landes aus¹¹⁸. Es werden immer noch traditionelle Gerichte sowohl zu Hause als auch in typischen österreichischen Restaurants in Österreich vorbereitet, verspeist und beworben. Der Stolz auf das Österreichische war in jeder Aussage der Befragten ersichtlich. Somit kann man sagen, dass das Österreichische in der Küche ganz bestimmt das Zusammengehörigkeitsgefühl unter Österreichern steigert.

Die Verwendung des österreichischen Deutsch in der Gastronomie soll nicht als rein sprachliches Phänomen behandelt werden. Die Einschränkung nur auf die Aufzählung einzelner linguistischer Merkmale wird das ganze Problem bzw. die Situation in Österreich nicht widerspiegeln können (vgl. Muhr 1995, S. 93). „Vielmehr geht es um den Ausdruck

¹¹⁸ De Cillia (1997), S. 118.

von Identität durch die Sprache, wobei es nicht auf die Verwendung einer großen Anzahl von Ausdrücken und Merkmalen, sondern auf die Verwendung bestimmter Elemente ankommt, die der Bevölkerung als Mittel der internen und externen Identifikation dienen.“¹¹⁹ So ein wichtiges Element des österreichischen Deutsch bilden in Österreich eben die typisch österreichischen Speisennamen.

Der Spracheinfluss sowohl von der Seite Deutschlands als auch der anderen Länder, lässt sich nicht vermeiden. Er kann aber in einzelnen Bereichen, eben z.B. im Gastronomiebereich durch das Identitätsgefühl, das Sprachbewusstsein und die gepflegte Tradition unter Österreichern minimalisiert werden. Das tun auch viele Österreicher, für die das österreichische Deutsch von großer Bedeutung ist.

In Österreich ist jedoch eine kleine Spaltung zwischen Ost- und Westösterreich zu sehen. Die Bewohner Westösterreichs kennen mehr Varianten für die österreichischen Ausdrücke, da sie z.B. mit den Touristen aus Deutschland öfter konfrontiert werden. Deshalb sind sie offener für binnendeutsche Speisennamen in österreichischen Restaurants. Im Unterschied z.B. zu den Bewohnern Tirols wollen die Bewohner Wiens und der Umgebung dem österreichischen Deutsch treu bleiben. Die Ergebnisse der Interviews und die Aussagen der Probanden haben mehrheitlich Widerwillen der Bewohner Wiens gegen binnendeutsche Ausdrücke in typisch österreichischen Restaurants gezeigt.

Das Ergebnis des Vergleiches der Speisekarten aus Wien und Berlin hat gezeigt, dass es schon einige typisch österreichische Speisennamen (z.B. *Apfelstrudel*, *Germknödel*, *Kaiserschmarrn*) in deutschen Speisekarten gibt. Die Speisennamen werden jedoch heutzutage üblich und gebräuchlich in Deutschland verwendet. Ähnlich ist es mit *Kartoffeln* bzw. *Tomaten*, die immer seltener als binnendeutsche Variante betrachtet werden. Deshalb liegt die Frage nahe, ob diese Speisennamen noch als Austriazismen behandelt werden sollten?

Das Essen ist heute fast auf der ganzen Welt von Amerikanisierung und Internationalisierung gekennzeichnet. Die Zahl von Fast-Food-Ketten oder die Modernisierung der Speisen, wie *Schnitzel mit Ketchup und Pommes Frites* nehmen zu. Heute bilden die Schnellimbiss-Restaurants das Bild der Gastronomie in den Großstädten. Die Zahl der ausländischen ‘Spezialitäten-Restaurants‘ wächst ständig an. Überall werden die

¹¹⁹ Muhr (1995), S. 93.

ausländischen Essgewohnheiten (wie *Pizza*, *Spaghetti Bolognese*, *Kebab*, usw.) in die alltägliche Esskultur übernommen (vgl. Maier/Troeger-Weiss, S. 227-228). Und das alles, um den Touristen viele, aber dennoch einander ähnliche Möglichkeiten zu geben. Deshalb ist es sehr schön, wenn man in ein Gasthaus bzw. Restaurant kommt, wo die spezifische Kultur des Landes immer noch gepflegt wird, wie z.B. in einem typischen Wiener Beisl. Es ist sehr gut, dass es noch Menschen gibt, für die die eigene Kultur und Tradition wichtiger sind, als das verkaufte Produkt. Die großen Emotionen der Österreicher, die bei der auf Probe eingeführten bundesdeutschen Bezeichnungen österreichischer Lebensmittel und typisch österreichischer Speisen mit Empörung darauf reagiert haben, sind nur eine Bestätigung dafür, dass die Bewohner Österreichs sehr an das Ihre und das Eigene gebunden sind.¹²⁰ Die Frage nach der Speisekarte mit bundesdeutschen Bezeichnungen bestimmter Gerichte in typisch österreichischen Restaurants lässt kaum jemanden unberührt, was bestimmt auf den hohen Symbolgehalt hindeutet. Die Empörung unter den Österreichern konnte man auch während Österreichs EU-Beitritt und dem damit verbundenen Protokoll Nr. 10 sehen. Starke Kritiken in den Medien und unter SprachwissenschaftlerInnen unterstreichen bestimmt nicht die Gleichgültigkeit gegenüber den österreichischen Ausdrücken. Auch dem Umfrageergebnis nach scheint der Stellenwert der Sprache und der bodenständigen Tradition in Österreich genauso wie das Nationalbewusstsein und die Zusammengehörigkeit unter Österreichern zu steigen.

Ludwig Feuerbach hat zur Zeit des Deutschen Idealismus gesagt: „Der Mensch ist, was er isst.“ In Anwendung der Theorie Feuerbachs auf Österreich könnte man die Behauptung aufstellen: „Österreicher ist, der typisch österreichisch isst“.

¹²⁰ Laut „Presse“-Mitteilung vom 22. Dezember 1978 wurde eine „zweisprachige“ österreichisch-deutsche Speisekarte von der Sektion Fremdenverkehr der Salzburger Handelskammer angefertigt und an die Gastrobetriebe des Landes verteilt (vgl. Wiesinger 1988b, S. 238).

8. Literaturverzeichnis

Ammon, Ulrich: Die Plurizentrität der deutschen Sprache. In: Ekmann, Bjorn (Hg.): Deutsch- eine Sprache? Wie viele Kulturen? Vorträge des Symposions abgehalten am 12. und 13. November 1990 an der Universität Kopenhagen. Kopenhagen: Fink 1991, S. 14-33.

Ammon, Ulrich: Die deutsche Sprache in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Das Problem der nationalen Varietäten. Berlin: Walter de Gruyter & Co Verlag 1995a.

Ammon, Ulrich: Vorschläge zur Typologie nationaler Zentren und nationaler Varianten bei plurinationalen Sprachen am Beispiel des Deutschen. In: Muhr, Rudolf / Schrod, Richard / Wiesinger, Peter (Hg.): Österreichisches Deutsch. Linguistische, sozialpsychologische und sprachpolitische Aspekte einer nationalen Variante des Deutschen. Wien: Hölder-Pichler-Tempsky Verlag 1995b, S. 110-120.

Ammon, Ulrich.: Nationale Varietäten des Deutschen. Heidelberg: Gross 1997.

Ammon, Ulrich: Die deutsche Sprache in der Welt von heute. In: Fleischer, Wolfgang / Helbig, Gerhard / Lerchner, Gotthard (Hg.): Kleine Enzyklopädie. Deutsche Sprache. Frankfurt/Mein: Peter Lang Verlag, 2001, S. 17-37.

Cillia, Rudolf de: Erdäpfelsalat bleibt Erdäpfelsalat. Österreichisches Deutsch und EU-Beitritt. In: Muhr, Rudolf / Schrod, Richard / Wiesinger, Peter (Hg.): Österreichisches Deutsch. Linguistische, sozialpsychologische und sprachpolitische Aspekte einer nationalen Variante des Deutschen. Wien: Hölder-Pichler-Tempsky Verlag 1995b, S. 121-131.

Cillia, Rudolf de: „I glaub, daß es schon richtig ist, daß der österreichische Dialekt do muab i sogn, holt bleibt.“ Einstellungen der ÖsterreicherInnen zu ihrem Deutsch. In: Muhr, Rudolf / Schrod, Richard (Hg.): Österreichisches Deutsch und andere nationale Varietäten plurizentrischer Sprachen in Europa. Wien: Hölder-Pichler-Tempsky Verlag 1997, S. 116-127.

Cillia, Rudolf de: Burenwurscht bleibt Burenwurscht. Sprachenpolitik und gesellschaftliche Mehrsprachigkeit in Österreich. Klagenfurt: Drava Verlag 1998.

Clyne, Michael: Die österreichische Nationalvarietät des Deutschen im wandelnden internationalen Kontext. In: Muhr, Rudolf (Hg.): Internationale Arbeiten zum österreichischen Deutsch und seinen nachbarsprachlichen Bezügen. Wien: Hölder-Pichler-Tempsky Verlag 1993, S. 1-6.

Clyne, Michael: Sprachplanung in einer plurizentrischen Sprache. Überlegungen zu einer österreichischen Sprachpolitik aus internationaler Sicht. In: Muhr, Rudolf / Schrod, Richard / Wiesinger, Peter (Hg.): Österreichisches Deutsch. Linguistische, sozialpsychologische und sprachpolitische Aspekte einer nationalen Variante des Deutschen. Wien: Hölder-Pichler-Tempsky Verlag 1995a, S. 7-16.

Clyne, Michael: The German language in a changing Europe. Cambridge University Press 1995b.

Crystal, David: Die Cambridge-Enzyklopädie der Sprache. Frankfurt am Main/New York: Campus Verlag 1995.

Duch, Karl: Handlexikon der Kochkunst. Linz: Trauner 1993.

Ebner, Jakob: Wörter und Wendungen des österreichischen Deutsch. In: Wiesinger, Peter: Das österreichische Deutsch. Wien/Köln/Graz: Böhlau 1988, S. 99-189.

Ebner, Jakob: Nationale Varietäten, österreichisches Deutsch und Lexikografie. In: Bäckström, Kurt (Hg.): Österreichische Sprache, Literatur und Gesellschaft: Symposium zu Fragen des Akademischen Sprachunterrichts, Hochschule Skövde, Schweden 1998. Münster: Nodus-Publ. 2000, S. 41- 51.

Ebner, Jakob: Wie sagt man in Österreich? Wörterbuch des österreichischen Deutsch. 4., völlig überarb. Auflage. Mannheim/Wien/Zürich: Dudenverlag Bibliographisches Institut & Brockhaus 2009.

Etzlstorfer, Hannes (Hg.): Küchenkunst und Tafelkultur. Kulinarische Zeugnisse aus der Österreichischen Nationalbibliothek. Wien: Christian Brandstätter Verlag 2006.

Fleischer, Wolfgang / Helbig, Gerhard / Lerchner, Gotthard (Hg.): Kleine Enzyklopädie. Deutsche Sprache. Wien: Peter Lang 2001.

Herr, Friedrich: Der Kampf um die österreichische Identität. 3., unveränderte Auflage. Wien/Köln/Weimar: Böhlau Verlag 2001.

Kloss, Heinz: Die Entwicklung neuer germanischer Kultursprachen seit 1800. 2., erw. Auflage. Düsseldorf: Pädagogischer Verlag Schwann 1978.

Kratz, Bernd: Deutsch-französischer Lehnwortaustausch. In: Mitzka, Walther (Hg.): Wortgeographie und Gesellschaft. Berlin: Walter de Gruyter 1968, S. 445-487.

Maier, Jörg / Troeger-Weiss, Gabi: Kulinarische Fremdverkehrs- und Freizeitkultur. In: Neumann, Gerhard / Teuteberg, Hans Jürgen / Wierlacher, Alois (Hg.): Kulturthema Essen, Ansichten und Problemfelder. Berlin: Akad. Verl. 1993, S. 227-241.

Markhardt, Heidemarie: Das österreichische Deutsch im Rahmen der EU. Frankfurt am Main: Peter Lang 2005.

Markhardt, Heidemarie: 10 Jahre „Austriazismenprotokoll“ in der EU. Wirkung und Nachwirkung - Chancen und Herausforderungen. In: Muhr, Rudolf / Sellner, Manfred: Zehn Jahre Forschung zum Österreichischen Deutsch:1995-2006. Wien: Peter Lang Verlag 2006, S. 11-38.

Mattheier, Klaus: Das Essen und die Sprache. Umriss einer Linguistik des Essens. In: Neumann, Gerhard / Teuteberg, Hans Jürgen / Wierlacher, Alois (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin: Akad. Verl. 1993, S. 245-255.

Möhn, Dieter / Pelka, Roland: Fachsprachen. Eine Einführung. Tübingen: Niemeyer Verlag 1984.

Muhr, Rudolf: Zur Sprachsituation in Österreich und zum Begriff „Standardsprache“ in plurizentrischen Sprachen. Sprache und Identität in Österreich. In: Muhr, Rudolf / Schrodt, Richard / Wiesinger, Peter (Hg.): Österreichisches Deutsch. Linguistische, sozialpsychologische und sprachpolitische Aspekte einer nationalen Variante des Deutschen. Wien: Hölder- Pichler- Tempisky Verlag 1995, S. 75-109.

Muhr, Rudolf: Zur Terminologie und Methode der Beschreibung plurizentrischer Sprachen und deren Varietäten am Beispiel des Deutschen. In: Muhr, Rudolf / Schrodt, Richard (Hg.): Österreichisches Deutsch und andere nationale Varietäten plurizentrischer Sprachen in Europa. Wien: Hölder- Pichler- Tempisky Verlag 1997, S. 40- 67.

Muhr, Rudolf: Österreichisches Sprachdiplom Deutsch. Lernzielkataloge zu Basisformulierungen, Lexik-Sprechhandlungen, Höflichkeitskonventionen, Diskurs und Diskursstrukturen, Deutsch als plurizentrische Sprache. Wien: öbv & hpt 2000.

Pohl, Heinz Dieter: Gedanken zum Österreichischen Deutsch (als Teil der „pluriarealen“ deutschen Sprache. In: Muhr, Rudolf / Schrodt, Richard (Hrsg.): Österreichisches Deutsch und andere nationale Varietäten plurizentrischer Sprachen in Europa. Empirische Analysen. Wien: Hölder- Pichler- Tempisky Verlag 1997, S. 67-88.

Pohl, Heinz Dieter: Hochsprache und nationale Varietät: Sprachliche Aspekte. In: Kettemann, Bernhard / De Cillia, Rudolf / Schrodt, Richard (Hg.): Sprache und Politik. verbal – Werkstattgespräche. Frankfurt/Main: Peter Lang 1998, S. 7-29.

Pohl, Heinz Dieter: Entwicklungstendenzen in der Sprache der österreichischen Küche. In: Muhr, Rudolf / Sellner, Manfred (Hg.): Zehn Jahre Forschung zum Österreichischen Deutsch: Eine Bilanz. Wien: Peter Lang Verlag 2006, S. 169-186.

Pohl, Heinz Dieter: Die österreichische Küchensprache: Ein Lexikon der typisch österreichischen kulinarischen Besonderheiten (mit sprachwissenschaftlichen Erläuterungen). Wien: Praesens Verlag 2007.

Pohl, Heinz Dieter: Von Apfelstrudel bis Zwetschkenröster. Kleines Handbuch der österreichischen Küchensprache. Wien: UEBERREUTER 2008.

Pollak, Wolfgang: Österreich und Europa. Sprachkulturelle und nationale Identität. Wien: ISSS 1994.

Ransmayr, Jutta: Der Status des Österreichischen Deutsch an nicht-deutschsprachigen Universitäten. Frankfurt am Main/Berlin/Wien: Peter Lang 2006.

Sandgruber, Roman: Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität. In: Neumann, Gerhard / Teuteberg, Hans Jürgen / Wierlacher, Alois (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin: Akad. Verl. 1997, S. 179-203.

Sedlacek, Robert: Das österreichische Deutsch. Wie wir uns von unserem grossen Nachbarn unterscheiden. Ein illustriertes Handbuch. Wien: UEBERREUTER 2004.

Schmid, Georg: ...sagen die Deutschen. Annäherung an eine Geschichte des Sprachimperialismus. In: Rothkolb, Oliver / Schmidt, Georg / Heiß, Gernot (Hg.): Österreich und Deutschlands Größe. Ein schlampiges Verhältnis. Salzburg: Otto Müller 1990, S. 23-34.

Schrodt, Richard: Nationalen Varianten, areale Unterschiede und der „Substandard“: An den Quellen des Österreichischen Deutsch. In: Muhr, Rudolf / Schrodt, Richard (Hg.): Österreichisches Deutsch und andere nationale Varietäten plurizentrischer Sprachen in Europa. Wien: Hölder- Pichler- Tempsky Verlag 1997, S. 12- 40.

Terglane-Fuhrer, Anne: Die Sprache der Speisezubereitung. Empirische Untersuchungen zur vertikalen Variation. Frankfurt am Main: Peter Lang Verlag 1996.

Wiesinger, Peter: Die deutsche Sprache in Österreich. Eine Einführung. In: Wiesinger, Peter (Hg.): Das österreichische Deutsch. Wien/Köln/Graz: Böhlau Verlag 1988a, S. 9-31.

Wiesinger, Peter: Zur Frage aktueller bundesdeutscher Spracheinflüsse in Österreich. In: Wiesinger, Peter (Hg.): Das österreichische Deutsch. Wien/Köln/Graz: Böhlau Verlag 1988b, S. 225-245.

Wiesinger, Peter: Das österreichische Deutsch in der Diskussion. In: Muhr, Rudolf / Schrodtt, Richard / Wiesinger, Peter (Hg.): Österreichisches Deutsch. Linguistische, sozialpsychologische und sprachpolitische Aspekte einer nationalen Variante des Deutschen. Wien: Höldner-Pichler-Tempsky 1995, S. 59-79.

Wucherpennig, Wolf (Hg.): Österreichische Identität. Geschichte – Gesellschaft - Literatur. Vorträge des Kopenhagener Symposiums vom 9. und 10. Juni 2005. Kopenhagen/München: Wilhelm Fink Verlag 2006. (Zeitschrift für germanistische Literaturforschung in Skandinavien)

Zacharias, Rosmarie / Dürr, Horst: Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. 4., neubearb. und erweiter. Aufl. Stuttgart: Eugen Ulmer Verlag 1984.

Variantenwörterbuch des Deutschen. Die Standardsprache in Österreich, der Schweiz und Deutschland sowie in Liechtenstein, Luxemburg, Ostbelgien und Südtirol. Berlin: Walter de Gruyter 2004.

ÖWB. Österreichisches Wörterbuch. Im Auftrag des Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Kultur. Auf der Grundlage des amtlichen Regelwerks. 40., neu bearbeitete Auflage. Wien: öbvhpt 2006.

Plachutta Ewald und Mario: Meine Wiener Küche. Wien: Christian Brandstätter 2008.

Plachutta, Wagner: Die gute Küche. 550 neue Rezepte für zeitgemäße Gerichte. 2. Teil. Wien: Christian Brandstätter 2002.

Plachutta, Wagner: Die gute Küche. Das österreichische Jahrhundert-Kochbuch. Wien: Christian Brandstätter 1993.

Onlinequellenverzeichnis:

Pohl, Heinz Dieter: Verzeichnis Binnen-/Bundesdeutsch-Österreichisches Deutsch.
<http://members.chello.at/heinz.pohl/KuecheDeutschOesterr.htm> (28.10.2009).

Traditionelle Lebensmittel, in: Lebensmittelministerium Internet-Seite unter Lebensmittel:
<http://www.traditionelle-lebensmittel.at/> (1.11.2009).

Käse: <http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/list/26083>, (1.11.2009).

Fleischprodukte: <http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/list/26085>, (1.11.2009).

Fisch: <http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/list/26087>, (1.11.2009).

Obst: <http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/list/26089>, (1.11.2009).

Feldfrüchte: <http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/list/26091>, (1.11.2009).

Spezialkulturen: <http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/list/26093>, (1.11.2009).

Öl/Honig: <http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/list/26095>, (1.11.2009).

Getränke: <http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/list/26097>, (1.11.2009).

Speisen: <http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/list/26099>, (1.11.2009).

Regionale Lebensmittelkennzeichnung immer wichtiger. Online Artikel (13.04.2007). In:
<http://www.lebensmittelnet.at/article/articleview/55183/1/15084>, (Stand: 1.11.2009).

Abbildungsverzeichnis:

Abb.1: Deutsch als Amtssprache, S. 13.

Abb.2: Die nationalen Zentren der deutschen Sprache, S. 15.

Abb.3: Sprachgebiete in Österreich, S. 25.

Abb.4: Zubereitung einer Lieblingsspeise, S.73.

Abb.5: Wo isst man die Speisen? S. 75-76.

Abb.6: Andere Varianten der deutschen Sprache, S. 76.

Abb.7: Das Stören der Verwendung der anderen Wortformen, S. 78.

Abb.8: Die Verwendung der anderen Wortformen unter Österreichern, S. 78.

Abb.9: Vermittelt das österreichische Deutsch ein Gefühl von Identität? S. 97.

Abb.10: Das Kennen des Protokolls Nr.10, S. 79.

Abb.11: Die Schwierigkeiten beim Erkennen der Speisen in einem der anderen deutschsprachigen Länder, S. 80.

Abb.12: Deutsche Speisennamen in österreichischen Restaurants, S. 80.

Abb.13: Österreichische Speisennamen als Identitätssymbol, S. 82.

Abb.14: Kauf von Lebensmittelprodukten österreichischer Herkunft, S. 83.

Abb.15: Beeinflussung der Sprache in Österreich durch Deutschland, S. 83.

Interviews:

Heinz Reiter („Zwölfapostelkeller“),

Sabine Waldherr („Die Alm“)

Mario Klofan („Griechenbeisel“)

Lisa Wagerer („Bettelstudent“)

Bettina Gross („Café Einstein“)

9. Anhang

Kurzzusammenfassung (Abstract)

Deutsch ist keine einheitliche Sprache, die über den ganzen deutschen Sprachraum hinweg im Hinblick auf die Aussprache, die Grammatik oder gar den Wortschatz gleich ist.¹²¹

Die deutsche Sprache erscheint in vielen Formen, die sich historisch, regional, sozial aber auch stilistisch voneinander unterscheiden. Dieses Phänomen betrifft nicht nur die deutsche Sprache, sondern alle plurizentrischen Sprachen (vgl. Ebner 2009, S. 441).

Die vorliegende Arbeit untersucht die österreichische Varietät der deutschen Sprache und ihre Varianten, dh. das österreichische Deutsch und die Austriazismen im Bereich der Gastronomie. Genauer beschäftigt sie sich mit den typisch österreichischen Speisennamen als Identitätsvermittler unter Österreichern. Das österreichische Deutsch wurde mit dem Binnendeutsch in den Speisekarten aus Berlin und Wien analysiert und verglichen. Der hohe Stellenwert des österreichischen Deutsch im Zusammenhang mit dem Identitätsgefühl und mit dem Sprachbewusstsein der Österreicher wird im Ergebnis der Umfrage und der Interviews gezeigt. Dabei wurden auch die Bekanntheit und die Beliebtheit der typisch österreichischen Speisennamen und Lebensmittelnamen geprüft und eingeschätzt.

Das Resultat der durchgeführten Gespräche mit Geschäftsführern und MitarbeiterInnen einiger typisch österreichischer Gastrolokale in Wien haben gezeigt, dass die österreichischen Speisennamen immer öfter und bewusster verwendet werden, um die österreichische Kultur zu pflegen. Die Gesprächspartner gehen davon aus, dass eine Kultur, die ihre Sprache nicht schätzt, diese letztendlich verlieren wird.

¹²¹ Ebner (2009), S. 441.

Interviews

mit Geschäftsführer, Eigentümer oder Mitarbeitern von Restaurants in Wien

Anmerkungen:

I = Interviewerin

Die anderen Kürzel ergeben sich aus den Nachnamen der Interviewpartner

Interview mit Heinz Reiter (Zwölfapostelkeller), im Oktober 2009

R: Gut, ja also, wenn wir das nicht unbedingt taxativ durchgehen, darf ich mal beginnen mit unserer Speisekarte, ja, die sehr umfangreich ist.

I: Darf ich nur für das Diktiergerät ihren Namen?

R: Heinz Reiter ich bin der Geschäftsführer, Gesellschafter sprich Eigentümer vom Zwölfapostelkeller.

I: Und ich darf das aufnehmen.

R: Ja Sie dürfen das aufnehmen [...] aber nicht weitergeben.

I: Nein das ist nur zum Transkribieren

R: Für uns intern

I: Ja genau

R: Und es gibt natürlich hier, weil wir ein typisch gastronomischer Betrieb sind, auch gewisse kulturelle Verpflichtungen. Die erste große Tat war eigentlich sämtliche Vokabel, die typischerweise aus dem Deutschen kommen, für die es aber sehr passende Wiener Begriffe gibt, auszutauschen...

I: ins Österreichische?

R: Ins Österreichische wieder. Bei uns gibt es halt den Erdäpfelsalat und nicht den Kartoffelsalat, ja? Das sieht man auch dann hier [Verweis auf die Speisekarte] Erdäpfelsalat. Dann habe ich hier zum Beispiel den Ribiselwein und nicht den Johannisbeerwein, ja schwarze Johannisbeere. Und da gibt es halt sehr viele Bereiche [...] wo wir eigentlich sehr stolz sind, dass wir die im Österreichischen abgefasst haben oder im Wienerischen sag ma einmal so. [...] Oder auch auf den aktuellen Monatsaktionen schreiben wir dann auch Schlagobers und nicht Sahne, ja also das ist ganz typisch und das übersetzen wir dann auch immer gern unseren Gästen.

I: Gibt es da schon, also das ist mehr auf Speisen bezogen, aber gibt es auch bei Getränken etwas mehr Wienerisches oder Österreichisches, wo Sie einen Unterschied kennen?

R: Naja, also bei den Weinen eigentlich nicht, weil ich glaub, da sind wir eh unerreichbar also da müssen wir uns auch nicht unbedingt am großen Nachbarn orientieren. Das einzige vielleicht und das ist vielleicht eine Spezialität der Müller Thurgauer, ist es ein Begriff, der aus dem Deutschen kommt und der heißt bei uns ein Rivaner und um das zu erklären, was ein Rivaner ist das eigentlich das einzige was sich hier findet unter Müller Thurgauer.

I: Ah ok.

R: Ja, also Sie können sich die Karte gerne mitnehmen davon mache ich 3000 im Jahr. Der beste Souvenirträger.

I: Oder so wie Apfelschorle Weinschorle.

R: Ah nein, bei uns heißt es eben Apfelsaft pur oder gespritzt. Und wenn Deutsche kommen und die eine Apfelschorle bestellen, wissen wir aber auch, was sie wollen.

I: Gibt es bei Ihnen im Restaurant Speisekarten mit binnendeutschen Speisennamen? Eine exotische Speisekarte wird es wahrscheinlich nicht geben, oder?

R: Nein haben wir nicht.

I: Würden Sie auch die binnendeutschen Speisennamen auf der Speisekarte angeben, oder bleiben Sie bei den?

R: Wir bleiben auf jeden Fall bei den, weil das wir sind und wenn ein Deutscher zu uns kommt, denke ich mir, hätte er auch ganz gern das Typische und umgekehrt. Genauso, wenn ich rüberfahre dann [...] ist das irgendwie ein Kulturgut ja und da gehört die Sprache dazu und man fragt dann halt, was ist das dann und lässt sich das dann auch mitunter erklären.

I: Und passiert es auch oft, dass Sie zum Beispiel Apfelschorle erklären müssen oder wissen das viele deutsche Touristen auch?

R: Nein, Apfelsaft das wissen sie schon, also so exotische Sachen haben wir ja nicht die erklärungsbedürftig wären.

I: Können Sie ungefähr vom Gefühl her sagen wie viel % sagen Apfelschorle?

R: Das kann ich nicht sagen, weil ich auch selbst nicht im Service bin. Ich kann das nicht beantworten.

I: Passiert es oft, dass Sie den Touristen erklären müssen, was unter den Speisennamen gemeint ist?

R: Naja also, das kommt ja auch immer auf die Region an, woher die Gäste kommen. Also die aus der bayrischen Gegend kommen, haben überhaupt kein Problem. Aber je weiter es in den Norden hinaufgeht, also Richtung Hamburg dann schon rauf, dann haben wir zum Beispiel fragen, was Grummeln sind. Das kennen die unter diesem Begriff nicht. Dann einen Surbraten, der eher in einer Salzlake gesurt ist, den kennen sie nicht. Das Geselchte kennen sie schon, aber Surbraten nicht.

I: Ja und Burenwurst zum Beispiel?

R: Kann ich nicht beantworten. Krenn zum Beispiel ist auch immer eine Frage. Was ist Krenn, ja der Meerrettich, da fragen immer, und sonst... [schaut auf die Karte]

I: Und abgesehen von den deutschen Touristen passiert es auch, dass manchmal Touristen aus der Schweiz oder allgemein Touristen aus Osteuropa oder internationale Touristen auch nachfragen? Dass sie vielleicht ein bisschen Deutsch gelernt haben und sich dann aber fragen, was das jetzt bedeutet?

R: Ja natürlich, wobei wir insgesamt in sieben Sprachen eine internationale Speisekarte anbieten. Das ist jetzt natürlich Englisch, Französisch, Italienisch, Spanisch, dann Norwegisch, Japanisch und Russisch. Also diese Übersetzungen bieten wir an. Ja, da bilden wir unsere Speisekarte in den korrespondierenden Fremdsprachen ab, sodass die eigentlich mit dieser Übersetzung sehr gut durchkommen.

I: Haben Sie ein Gericht, das ganz oft falsch oder nicht verstanden wird. Haben Sie da ein Spezielles, das Sie immer erklären müssen?

R: Eigentlich nicht, nein, nein.

I: Wie beurteilen Sie den Stellenwert, also wie wichtig ist das österreichische Deutsch in der Gastronomie in Österreich?

R: Ja ganz wichtig, ganz wichtig. Das sind wir, das ist unsere Kultur und ich find, das gehört auch gepflegt und das tun wir auch.

I: Ja und wie Sie schon vorhin gesagt haben, die Touristen kommen auch her, damit sie das typische sehen.

R: Genau und das Urige und da gehört, das ganze Paket muss stimmen. Ich wäre nicht authentisch in einem über 800 Jahre altem Gewölbe mit Wiener Küche, wenn ich dann Begriffe verwende, die dann eigentlich nicht dazu passen. D.h., es muss das gesamte Paket, das man hier verkauft, da gehört das Service natürlich auch dazu, die urigen Wiener Kellner, das muss passen. Und wenn das Paket passt und da gehört natürlich die Sprache dazu, dann hat man sehr guten Erfolg.

I: Haben Sie einen Einfluss vom deutschen Deutsch also vom Binnendeutsch in die österreichische Gastronomie gesehen? Haben Sie gesehen, dass es stärker wird?

R: Ich würd sagen, ja grundsätzlich ja, wobei es sehr stark von den jeweiligen Betrieben abhängt. Der typische Wiener Betrieb, und da gibt's einige, so wie wir das sind, die pflegen das auch noch. Das beginnt beim Speiseangebot und mit den verwendeten Begriffen. Da gibt's halt den Paradeisersalat dazu und nicht die Tomaten. Da gibt's aber Betriebe die vielleicht ein bisschen internationaler ausgerichtet sind, die haben sich natürlich komplett dem Hochdeutsch ergeben. Es ist einfach so.

I: Also die typischen Wiener Restaurants, die schon länger bestehen, sind von dem Einfluss eher nicht betroffen?

R: Sehe ich eigentlich sehr positiv. Ja, also ich meine das, was ich halt im Vorbeigehen oder wenn ich selbst irgendwohin geh „Mysteryshoppen“, dann macht das eigentlich sehr viel Freude, dass es für die typische Wiener Küche noch immer genug Platz gibt, wobei Wien natürlich da vielleicht noch eher ... ein ah, sag ich jetzt einmal, einen regionalen Vorteil genießt. Je weiter man in den Westen geht, ich denk da jetzt nur so an Tirol und Co, Skifahrerregion oder... ab Salzburg ändert sich das schon schlagartig.

I: Und da ist der Einfluss stärker?

R: Natürlich, natürlich, absolut ja. Also da gibt's halt dann nicht mehr die Melange sondern das ist dann halt der Cappuccino. Damit erwischt man alle und das ist halt dann der Apfelstrudel mit Sahne und nicht mit Schlagobers ganz extrem am Arlberg. Also dort in diesen Gebieten wo die Touristenströme sehr konzentriert „einfallen“, hat man sich sehr stark angepasst, vom wording her. Da ist der Wiener vielleicht ein bisschen anders in der

Mentalität, vielleicht, ich kann es nicht beurteilen, das müssten Sie empirisch erforschen.

I: Denken Sie, haben Sie den Eindruck, dass die österreichischen Speisennamen das Identitätsgefühl der Bewohner Österreichs steigert?

R: Also im Bekannten und Verwandtenkreis haben wir über dieses Thema schon oft gesprochen und da ist eigentlich in Summa herausgekommen, dass es sehr schön ist, dass wir diese typisch österreichische Begriffe haben. Gerade in Zeiten, wo alles nivelliert wird, kommen wir vom Bologna-Prozess, wo sie ja mittendrinstecken und Bildungsstandards bis hin zu diversen Vorgaben, ist es eigentlich sehr schön, dass es genug Möglichkeiten gibt um hier noch [...] sich noch ein bisschen an die Wurzeln zu erinnern und das ist eigentlich, muss ich sagen, bis jetzt immer gut angekommen.

I: Würde eine Speisekarte nur mit binnendeutschen Entsprechungen in Wien akzeptiert werden? [...] Also in Bezug auf ein Restaurant wie Ihres hier.

R: Hmm akzeptiert? Ich mein, es bleibt letztendlich dem Gast nichts anderes übrig aber ich bin durchaus der Meinung, dass der Urwiener sicherlich das Eine oder Andere bekritteln würde, sicher akzeptiert [...] Ja ich kann es eigentlich so nicht beantworten, definitiv, weil ich die Erfahrungswerte nicht hab, das müsste man ausprobieren, um das valide zu beantworten, das ist schwierig.

I: Möchten Sie noch etwas dazu sagen, was Ihnen als besonders wichtig erscheint?

R: [...] Ich glaub, ich kann das am Anfang Gestellte vielleicht noch mal wiederholen, dass wir unsere Kultur [...], das ist unser höchstes Verkaufsgut in unserem Bereich, auch pflegen sollten. Und ich bin eigentlich sehr froh, dass wir da als Zwölfapostelkeller, da es uns ja schon weit als über 50 Jahre gibt, das auch tun können. Und der Erfolg gibt uns eigentlich Recht und es macht eigentlich sehr viel Spaß.

I: Gut, danke für das Interview.

R: Danke auch.

Interview mit Sabine Waldherr (Die Alm), im Oktober 2009

I: Wir sind hier in der Alm und ich spreche mit der Frau...

W: Sabine Waldherr

I: Gibt es bei Ihnen im Beisel eine Speisekarte mit binnendeutschen Speisennamen?

W: Nein

I: Würden Sie auch die binnendeutschen Speisennamen auf der Speisekarte angeben, oder bleiben Sie eher bei den österreichischen?

W: Bei den österreichischen.

I: Begründung also?

W: Weil, wenn ich jetzt z.B. eben Topfenknödel sag und ich schreib da Quarkknödel hin, werden sich unsere Gäste wahrscheinlich nicht so auskennen oder ein bisschen verwirrt sein.

I: Passiert es oft, dass Sie den Touristen/den Gästen erklären müssen, was unter dem Speisennamen gemeint ist?

W: Ja, ja auf jeden Fall.

I: Haben Sie da so ein paar Beispiele, die Sie immer erklären müssen oder ganz oft?

W: Ah eben Topfen oder noch Krenn, ja dann G'spritzter zum Beispiel. Also grad bei den Deutschen. Bayern geht aber. Bei den Deutschen ist G'spritzter ganz schlecht. Was fällt mir da noch ein, ja Krügerl, Seiderl. Das sind so diese typischen Ausdrücke, was wir verwenden und die für sie schwer sind.

I: Wie beurteilen Sie generell den Stellenwert des österreichischen Deutsch in der Gastronomie in Österreich? Das heißt, wie wichtig sind die österreichischen Ausdrücke gerade in der Speisekarte?

W: Schon sehr wichtig, gerade in der Speisekarte, finde ich schon. Auch für die Österreicher selber, das ist einfach ihre Tradition, die österreichische Küche ist einfach so und dadurch glaub ich schon sehr wichtig.

Weil, wir gerade das Problem gehabt haben, Marmelade und Konfitüre. Bei uns ist es zum Beispiel Marmelade und Konfitüre was komplett anderes eigentlich. Dadurch wird's, glaub ich schon etwas kritisch, wenn man das ändern würde, sollte wie auch immer...

I: Sehen Sie einen Einfluss vom Binnendeutschen in die österreichische Küche oder in die österreichische Gastronomie?

W: Nein, eigentlich nicht so. Würd mir jetzt nicht so auffallen, nicht wirklich, weil wir haben hier in dem Lokal nur österreichische Gerichte sozusagen aber so richtig Einfluss eigentlich nicht.

I: Gab es schon einmal die Überlegung, dass man in der Speisekarte die binnendeutschen Begriffe dazuschreibt? Oder meinen Sie das genügt, wenn man das erklärt.

W: Nein, das genügt und wenn jemand Fragen hat, dann ist das Service da und erklärt das dann. Ich glaube, es ist auch persönlicher, wenn man das erklärt bekommt, als wenn das da in der Karte steht.

I: Also glauben Sie auch nicht, dass es Einfluss in der Hinsicht von Deutschland gibt?

W: Nein, das glaub ich nicht, nein.

I: Denken Sie, dass die österreichischen Speisennamen das Identitätsgefühl der Bewohner Österreichs steigert?

W: Ja, auf jeden Fall, ich denk schon, weil das ist einfach egal, wo man ist. Sagen wir, ich war jetzt in der Schweiz zum Beispiel und dort kennt man ein Schnitzel, einen Zwiebelrostbraten, man weiß, was das ist, auch wenn man im Ausland ist und man sagt, man kommt aus Österreich und man ist Koch oder im Service „ahh ihre Küche ist so gut und Ding“, also das, wenn die schon mal in Wien waren oder so, das ist für die einfach die österreichische Küche. Es sagen auch viele Engländer, Amis alles mögliche, haben erklärt eben wie's damals draußen waren „ja das war die beste Küche und sehr gut und sehr gehaltvoll“, weil die das alles nicht kennen, für die ist sie anders, weiß ich nicht für die Amis geht's noch, bei den Engländer ist nicht so...

I: Glauben Sie auch das die Österreicher oder die Wiener sehr stolz drauf sind?

W: Glaub ich schon, ja. Also ich persönlich ja. Ich denke schon, weil wenn man da eben im Ausland ist und so was hört, denkt man „ach schön“ ja, ich denk ist immer ganz gut.

I: Würde eine Speisekarte nur mit binnendeutschen Entsprechungen in Wien akzeptiert werden?

W: Nur glaub ich nicht. Wenn es übersetzungsweise dabeisteht, glaub ich, denk ich, ist ok aber nur binnendeutsch glaub ich nicht. Außer es ist vielleicht eben so wie wir hier Alm so ein deutsches Lokal und man schreibt das dann wirklich so hin, wie es gehört, vielleicht dann schon aber sonst so einzeln jetzt glaub ich nicht.

I: Vielen Dank fürs Interview!

W: Dankeschön

Interview mit Mario Klofan (Griechenbeisel), im Oktober 2009

K1- Mario Klofan, K2- Oberkellner

I: Mit wem spreche ich?

K1: Sie sprechen mit dem Mario Klofan aus dem Restaurant Griechenbeisl.

I: Sie sind damit einverstanden, dass ich das aufnehme?

K1: Ja, ich bin einverstanden

I: Gibt es bei Ihnen im Restaurant/Gasthaus/Beisel Speisekarten mit binnendeutschen Speisennamen?

K1: Nein das gibt es bei uns nicht. Alles nur von Österreich, also Topfen, Obers zum Beispiel aber nicht Quark, Sahne.

I: Würden Sie auch die binnendeutschen Speisennamen auf der Speisekarte angeben, oder bleiben Sie eher bei den österreichischen?

K2: Als traditionelles Wiener Beisel geht das überhaupt nicht.

I: Geht das rechtlich nicht?

K2: Nein, aber das wäre schlimm für Wien, deshalb.

I: Passiert es oft, dass Sie den Touristen/den Gästen erklären müssen, was unter dem Speisennamen gemeint ist?

K1: Ja, den Deutschen schon öfters.

I: Gibt es da ein ganz bestimmtes Gericht, das sie immer wieder erklären müssen?

K1: Ja, zum Beispiel Eierschwammerl wissen sie nicht, das sind Pfifferlinge in Deutschland, oder was zum Beispiel ja Kartoffel, Erdäpfel verstehen sie nicht.

K2: Die fragen auch teilweise – ich weiß nicht, ist das nur blöd gemeint – wo dieser Apfel wächst. Am Baum? Auf welchem Baum. Ja! Weil es ein Apfel ist ein Erdäpfel, weil sie kennen es nicht. Ja, ich meine, ich finde, das ist ein bisschen komisch aber man lebt damit.

K1: Und was sagen sie zu Krenn?

K2: Meerrettich.

K1: Genau. Das fragen sie auch oft, was Krenn ist und dann müssen wir halt sagen...

I: Wie beurteilen Sie generell den Stellenwert des österreichischen Deutsch in der Gastronomie in Österreich?

Also wie wichtig sind die österreichischen Ausdrücke in der Gastronomie hier in Österreich?

K2: Auf das Land, auf die Stadt bezogen extrem wichtig.

K1: Und auf die Region.

K2: Nein, wenn dann auf Österreich direkt und auf Wien generell. Deswegen gibt's da keinen dieser deutschen Ausdrücke.

I: Also auch in anderen Gasthäusern hier in Wien?

K2: Das kann ich nicht sagen.

K1: Aber bei den meisten. 80% werden das mit österreichischen Wörtern oder Ausdrücken verwenden.

I: Und ist das vor allem in Wien oder würden Sie auch sagen, dass das im Westen von Österreich, also Vorarlberg, Tirol auch so ist?

K1&2: Nein, da ist es mehr.

K2: Der Westen passt sich mehr an. Das stimmt.

I: Wie sehen Sie den Einfluss des Binnendeutschen im Bereich der Gastronomie in Österreich? Denken Sie, dass es immer mehr Einflüsse aus Deutschland geben wird?

K1: Nein. Einfluss auf uns nicht, nein.

K2: Wie gesagt im Westen vielleicht schon aber bei uns nicht.

K1: Kann sein, weil da ist gleich die Grenze, dort bei Tirol, die werden sich sicher anpassen, dass sie sich auskennen, aber bei uns sie können ja fragen, wir erklären ihnen das gerne. Das ist kein Problem.

I: Denken Sie, dass die österreichischen Speisennamen das Identitätsgefühl der Bewohner Österreichs steigert?

K1: Ja, ich denke schon.

K2: Eigentlich schon, weil wir kennen es nicht anders.

I: Aber sind Sie auch in irgendeiner Weise stolz darauf?

K1&2: Ja!

K1: Sehr sogar! Sehr stolz sind wir darauf.

I: Würde eine Speisekarte nur mit binnendeutschen Entsprechungen in Wien akzeptiert werden?

K1: Nein, ich glaub nicht so, vielleicht in einem Restaurant, das nicht so bekannt ist.

K2: Nein das nicht, aber wenn es einen deutschen Besitzer hat, dann schon aber sonst nicht.

K1: Ja stimmt. Unter österreichischer Führung nicht, glaube ich.

I: Gut dann vielen Dank für das Interview!

K1: Kein Problem!

K2: Gerne!

Interview mit Lisa Wagerer (Bettelstudent), im November 2009

I: Wir sind hier im Bettelstudent und ich spreche mit...

W: Lisa Wagerer

I: Gibt es bei Ihnen im Restaurant/Gasthaus eine Speisekarten mit binnendeutschen Speisennamen?

W: Eher nicht. Also unsere normale Speisekarte umfasst schon immer wieder Ausdrücke wie...Erdäpfel und nicht Kartoffel. Wir haben natürlich die ganzen typischen Sachen wie Gröstl, Verhackertes.

Wo wir es nicht machen, das sind trotzdem Tomaten, es sind trotzdem Champignons diese Geschichten halten wir allgemein. Aber wann immer Eierspeise steht zum Beispiel. Wann immer es einen österreichischen Ausdruck dafür gibt, der kulinarisch irgendwie prägnant ist, dann verwenden wir eher ihn.

I: Da sehe ich grad Grammelschmalzbrot. Gibt es dafür eine binnendeutsche Übersetzung oder müssen Sie das manchmal erklären?

W: Freilich, ja. Also wir haben jetzt schwieriger. Es ist fast noch ins Englische zu übersetzten, da kommt man echt an seine Grenzen. Aber es gibt immer wieder Dinge, die wir erklären müssen. Auf jeden Fall. Also grad, wenn es so um Gröstel geht, jetzt die ganzen Ente-, Gansspezialitäten rund um den Elften. Da kommen immer wieder Sachen, die wir erklären müssen, wenn wir Touristen haben.

I: Und welche anderssprachigen Speisekarten haben Sie noch?

W: Wir haben viel. Wir haben Englisch, Italienisch, Spanisch, Russisch, Kroatisch und Polnisch, weil wir doch für Touristen recht attraktiv sind, von der Lage her, und da einfach gewappnet sein müssen, gerade im Sommer.

I: Würden Sie auch die binnendeutschen Speisennamen auf der Speisekarte angeben, oder bleiben Sie eher bei den österreichischen? Und Warum?

W: Ah nein, wir versuchen eigentlich österreichisch zu bleiben, einfach deshalb, weil es dem Image des Lokals entspricht. Wir sind eine Wiener Bierkneipe, da kann man ruhig ein bisschen rustikal und traditionell bleiben.

I: Passiert es oft, dass Sie den Touristen/den Gästen erklären müssen, was unter dem Speisennamen gemeint ist?

W: Im Sommer, wo wir natürlich verstärkt Touristen haben, dann ja. Im Winter, wo wir stärker Wiener Zielgruppe haben, weniger, eh klar.

I: Und gibt es da so ein bestimmtes Gericht, das Sie immer wieder erklären müssen?

W: Müssen wir jetzt die Kellner fragen, aber wir haben recht stark, wir haben jede Woche Mittagsmenüs plus wochenaktuell Tagesgerichte, das heißt, die wechseln ständig und da gibt's natürlich immer wieder Geschichten, aber die sind dann immer nur für eine Woche aktuell. Wir können aber gern noch mal unten die Kellner fragen ob ihnen was einfällt.

I: Wie beurteilen Sie generell den Stellenwert des österreichischen Deutsch in der Gastronomie in Österreich?

W: Ich glaub, es wird wieder stärker. Also wir haben jetzt ein neues Lokal eröffnet, in dem wir auch stark drauf setzten, dass es österreichische Küche ist und haben uns im Zuge dessen halt auch ein bisschen umgeschaut, es wird wieder stärker.

Wo glaub ich vor fünf, zehn Jahren alle möglichst amerikanisch und möglichst international und möglichst ... findet da, gibt's da schon wieder einer Rückbesinnung, das man sagt ok, wenn es gute österreichische Küche ist, dann nennen wir es auch so und dann schreiben wir auch unsere Speisekarten so und dann sollte jeder wissen und, dass da dann schon wieder ein bisschen ein Stolz entsteht, dass die Leute es wieder bewusst machen und nicht nur unabsichtlich.

I: Wie sehen Sie den Einfluss des Binnendeutschen im Bereich der Gastronomie in Österreich? Denken Sie, dass es immer mehr Einflüsse aus Deutschland geben wird?

W: Gerade in Wien, würde es mich wundern. Also ich könnt mir vorstellen, dass das in den Bundesländern, die jetzt stärker wirklich mit deutschen Touristen zu tun haben, also ich denke jetzt an Skiregionen oder so, da spielt das sicher eine andere Rolle aber in Wien würde es mich überraschen. Erstens ist der deutsche Tourist nur einer von vielen, weil wir internationale Touristen auch haben, und zweitens glaube ich, dass man grade in Wien da schon eine sehr starke Abgrenzung hat.

Also im Gegenteil. Unsere Kellner wollen gar nicht Apfelschorle dazu sagen, sondern das ist ein Gespritzter Apfelsaft, Punkt aus.

Und das ist durchaus in unserem Interesse, weil wenn ich nach Deutschland komme, will ich auch keine österreichische Karte da sehen, sondern eine deutsche.

Und ich glaub, wie gesagt, dass es da immer stärker eine Rückbesinnung gibt, dass die Leute stolz drauf sind und da sehr bewusst so formulieren, und sich so positionieren. Ich würd mich wundern, wenn da gerade Deutschland einen großen Einfluss auf uns nehmen würde.

Zumindest nicht in dem Sektor, in dem wir jetzt sind, sprich bodenständige österreichische Gastronomie.

I: Denken Sie, dass die österreichischen Speisennamen das Identitätsgefühl der Bewohner Österreichs steigert?

W: Definitiv. Ist ja auch etwas, mit dem man spielt, wenn man sich auf der, in dem Sektor positioniert, ist ja etwas, was man nicht unbewusst macht, weil die Leute, ja sicher, das hat einen Wiedererkennungswert, das kennt man noch von der Oma oder von der Mama oder wie auch immer und hat sicher etwas Identitätsstiftendes, würde ich schon sagen, ja.

I: Würde eine Speisekarte nur mit binnendeutschen Entsprechungen in Wien akzeptiert werden?

W: Hängt wahrscheinlich davon ab, in welchem Lokal man sich befindet. Wenn ich jetzt ins Dots Sushi essen gehe, werde ich kein Problem damit haben, wenn da Kartoffel steht und nicht Erdäpfel. Wenn ich in einem Lokal, wie hier bin, glaube ich schon, dass es den Leuten zum Teil auffallen würde.

Also wir haben jetzt zum Beispiel gerade eine Patisserie, eine Deutsche, die unsere ganzen Nachspeisen bei den Menüs etc. macht und wie gesagt, bei den Tagesmenüs ändert sich das jede Woche und da hatten wir schon immer wieder, wenn wir nicht aufgepasst haben und ihre Bezeichnungen nicht noch mal überprüft haben, gab's dann auch immer wieder so Einwürfe von den Gästen. Kritik wäre zu viel gesagt, aber sie fragen schon: Warum heißt das nicht wie's bei uns heißt, sondern warum steht das da jetzt „Küchlein“ zum Beispiel. Das ist so etwas, was die gerne verwendet, bei uns aber keiner lesen will. Also so ein klassisches Beispiel.

Also ich glaube, dass in dem Sektor, in dem wir sind und die Gastronomie, die uns betrifft oder reduziere ich es mal nur auf das Lokal, ich glaub in dem Lokal würde es den Gästen auffallen und sie würden es auch in irgendeiner Form kundtun.

Ob das jetzt scharfe Kritik ist, das wage ich zu bezweifeln aber es würde sicher Aufmerksamkeit finden.

I: Möchten Sie noch etwas dazu sagen, was Ihnen als besonders wichtig erscheint?

W: Ich glaub, dass es einfach immer stärker wird, dass es zwar ein Trend ist, der jetzt gerade wieder auftaucht.

Es ist ja nicht nur Gastronomie, das sieht man ja in vielen Bereichen, plötzlich kann man wieder auf Deutsch singen, plötzlich hat man wieder so ein österreichisches Kulturgut auf das man stolz ist, und ich glaube das schlägt sich halt einfach in der Gastronomie nieder, und ja, bei uns hat sich nicht viel verändert, wir machen es seit zwanzig Jahren so, aber das ist sicher Teil des Charmes des Lokals.

I: Vielen Dank für das Interview!

W: Gerne!

Interview mit Bettina Gross (Cafe Einstein), im November 2009

I: Wir sind hier im Cafe Einstein und ich spreche mit Frau...

G: Gross Bettina.

I: Danke, dass sie sich Zeit genommen haben!

G: Gern!

I: Gibt es bei Ihnen im Restaurant/Gasthaus/Beisel Speisekarten mit binnendeutschen Speisennamen?

G: Nein, gibt's nicht. Wir sind ein typisch österreichisches Bierbeisl und legen auch viel Wert drauf, dass die österreichische Bezeichnung verwendet wird.

I: Würden Sie auch die binnendeutschen Speisennamen auf der Speisekarte angeben, oder bleiben Sie eher bei den österreichischen?

G: Wir bleiben ganz sicher bei den österreichischen.

I: Passiert es oft, dass Sie den Touristen/den Gästen erklären müssen, was unter dem Speisennamen gemeint ist?

G: Das passiert öfters, aber weder die Gäste noch wir haben ein Problem damit das dann zu erklären. Sie finden das eigentlich eher positiv, weil sie was können, dazulernen und finden das dann auch ganz witzig unsere Ausdrücke im Vergleich zu ihren Ausdrücken für manche Sachen.

I: Welche Speisennamen müssen Sie ganz häufig erklären?

G: Also ich bin nicht aktiv im Service tätig also dadurch weiß ich das nicht so genau aber ich schätz einmal das ist Erdäpfel-Kartoffel, Tomate-Paradeiser.

Was wissen sie noch nicht, unsere deutschen Freunde? [Interviewpartnerin holt Speisekarte]

Naja Schnitzel kennen sie ja eigentlich. Vielleicht die typisch österreichischen Nachspeisen sind auch erklärungsbedürftig manchmal also Kaiserschmarrn und gebackene Apfelspalten, Palatschinken sind ja auch die Pfannkuchen. Ja was sonst? Bei den Kaffeespezialitäten, wir haben sehr viele Kaffees, da brauchen sie auch öfters Hilfe.

I: Wie beurteilen Sie generell den Stellenwert des österreichischen Deutsch in der Gastronomie in Österreich?

G: Ich finde das sehr wichtig, weil Österreich Österreich ist. Und wir können stolz auf unsere Sachen sein und ich find das ganz falsch, wenn man da, also bei den Wurzeln nicht bleibt und sich da versucht anzupassen.

Mir gefällt es auch nicht, wenn ich im Ausland bin und da versuchen sie dann weiß Gott wie touristisch alles zu verkaufen.

I: Wie sehen Sie den Einfluss des Binnendeutschen im Bereich der Gastronomie in Österreich? Denken Sie, dass es immer mehr Einflüsse aus Deutschland geben wird? Das an Speisennamen in die österreichische Speisekarte eingefügt.

G: Also in den Lokalen, in denen ich verkehr, fällt mir das nicht auf, die sind eher auf der Linie, wo wir sind eben so dieses traditionelle und...

I: Also in Wien speziell oder haben Sie das auch in ganz Österreich gesehen?

G: Ja vielleicht in den Bundesländern, so in den Skigebieten, da ist das vielleicht schon zu beobachten. [Anm.: eine Veränderung, Anpassung]

I: Aber hier in Wien glauben Sie nicht, dass es viel Einfluss gibt?

G: Gibt's sicher in der Stadt jetzt im direkten Zentrum, eben diese typischen Touristenfallen, da wird das sicher vorkommen, aber da gehe ich nicht und weiß ich jetzt auch nicht so.

Aber vorkommen wird's. Gut finde ich es nicht.

I: Denken Sie, dass die österreichischen Speisennamen das Identitätsgefühl der Bewohner Österreichs steigert?

G: Natürlich, keine Frage!

I: Also glauben Sie auch, dass sie stolz darauf sind?

G: Ja sicher! Mir gefällt es auch nicht zum Beispiel, wenn Tiroler in der Gastronomie dann mit Gästen aus Deutschland plötzlich so Hochdeutsch sprechen.

Also das finde ich immer ganz ganz schrecklich! Wenn ein Hoteldirektor eine Ansprache hält, den man kennt und man weiß, er redet normalerweise, wie ihm der Schnabel gewachsen ist und dann plötzlich versucht er sein Deutsch so zu verbiegen, nur, weil weiß Gott wie viel Deutsche da sind. Also ich fahr auch sehr oft in so Robinsonclubs und da ist dann halt manchmal zu beobachten. Aber ich finde es nicht professionell.

I: Also glauben Sie auch, dass es authentisch ist...

G: Auf jeden Fall! Und ich glaub auch, dass es den Deutschen gefällt, weil die Deutschen dann unseren Dialekt hören. Ich hab noch nie gehört, dass sie gesagt haben: „Das ist grauslich oder nicht schön“ sondern die lachen darüber und finden das eigentlich toll!

I: Würde eine Speisekarte nur mit binnendeutschen Entsprechungen in Wien akzeptiert werden?

G: Nein... nein.

I: Möchten Sie noch etwas dazu sagen, was Ihnen als besonders wichtig erscheint?

G: Nein.

I: Vielen Dank für das Interview!

G: Dankeschön!

Glossare

GLOSSAR (Plachutta, Wagner: Die gute Küche. Das österreichische Jahrhundert-Kochbuch. Wien: Christian Brandstätter 1993, S. 537.

<p><i>Abfrischen.</i> Kochgut unter fließendem kaltem Wasser abkühlen <i>Abschmalzen.</i> Kochgut mit erhitztem Fett übergießen <i>Abtrieb.</i> Schaumig gerührte Masse <i>Abliegen.</i> Fleisch durch längere Lagerung mürb werden lassen <i>Anschwitzen.</i> Zwiebeln, Gemüse, Mehl etc. in heißem Fett kurz, ohne Farbe nehmen zu lassen, an röste n <i>Backhuhn.</i> Paniertes, in heißem Fett gebackenes Huhn <i>Beiried.</i> Ausgelöstes Rindsrippenstück <i>Beuschel.</i> Gericht aus Kalbslunge und -herz <i>Biskotte.</i> Löffelbiskuit <i>Blunze.</i> Blutwurst <i>Bries.</i> Kalbsmilch <i>Brösel (Semmelbrösel).</i> Paniermehl <i>BuchteIn.</i> Hefegebäck <i>Busserl</i> Runde, kleine Plätzchen <i>Dalken.</i> Kleine Hefeteig-Pfannkuchen <i>Dampfl.</i> Hefeansatz, Vorteig <i>Dotter.</i> Eigelb <i>Eierschwammerl.</i> Pfifferlinge <i>Eierspeise.</i> Rühreiähnliches Gericht <i>Eiklar.</i> Eiweiß <i>Einbrenn.</i> Braune Mehlschwitze <i>Einmach.</i> Helle Mehlschwitze <i>Erdäpfel</i> Kartoffeln <i>Faschiertes.</i> Hackfleisch <i>Fisole.</i> Crane Bohne <i>Fleckerln.</i> Kleine quadratische Nudelteigstücke <i>Frankfurter.</i> Wiener Würstchen <i>Frittaten.</i> Nudelig geschnittene Pfannkuchen, als Suppeneinlage verwendet <i>Gelbe Rube.</i> Möhre <i>Germ.</i> Hefe <i>Geselchtes.</i> Rauchfleisch, Gerauchertes <i>Golatsche.</i> Mehlspeise aus Plunderteig <i>Gammeln.</i> Grieben <i>Gugelhupf</i> Napfkuchen <i>Häuptelsalat.</i> Kopfsalat <i>Heidelbeeren,</i> Blaubeeren <i>Heidenmehl</i> Buchweizenmehl <i>Hendl.</i> Junges Huhn <i>Herrenpilz.</i> Steinpilz <i>Heurige.</i> Frühkartoffeln <i>Holler.</i> Holunder <i>Hühnerbügerl.</i> Hühnerkeule <i>Junges (Hühner-, Enten- oder Gänsejunges).</i> Klein <i>Jungfernbraten.</i> Schweinsfilet <i>Kaiserfleisch.</i> Gerauchertes (gepökeltes) Rippen- oder Bauchfleisch mit Schwarte <i>Kalbsstelze.</i> Kalbshaxe <i>Kalbsvögerl.</i> Ausgeloste Hesse <i>Karfiol</i> Blumenkohl <i>Karotte.</i> Mohrrübe <i>Kipferl</i> Hörnchen <i>Kitz.</i> Junge Ziege, Zicklein <i>Kletzen.</i> Dörrbirnen</p>	<p><i>Knödel.</i> Klöße <i>Koch.</i> Dem Auflauf ähnliche Süßspeise <i>Kohl, Wirsing</i> <i>Kohlsprossen.</i> Rosenkohlröschen <i>Kotelett, Rippchen</i> <i>Krapfen.</i> In Schmalz gebackenes Hefegebäck <i>Kraut.</i> Weißkohl <i>Kren.</i> Meerrettich <i>Kruspelspitz</i> Stück von der Rindsschulter <i>Kutteln.</i> Kaldaunen <i>Marille,</i> Aprikose <i>Marmelade.</i> Konfitüre <i>Maroni.</i> Edelkastanien <i>Melanzani.</i> Auberginen <i>Neugewürz.</i> Piment <i>Nierndl.</i> Niere <i>Nockerl.</i> Spätzle, Klößchen <i>Ochsenschlepp.</i> Ochsenchwanz <i>Omelett.</i> Eierkuchen <i>Palatschinken,</i> Pfannkuchen</p> <p><i>Panieren.</i> Kochgut in Mehl, Ei und Paniermehl wenden <i>Paradeiser.</i> Tomate <i>Plenten.</i> Dicker Brei aus Maisgrieß <i>Porree.</i> Lauch <i>Powidl.</i> Pflaumenmus <i>Püree.</i> Mus <i>Rahm.</i> Saure Sahne <i>Rein (Reindl).</i> Kasserolle <i>Ribisel.</i> Johannisbeere <i>Rieddeckel.</i> Rind-Zwerchrippendecke <i>Rindslungenbraten.</i> Lende, Filet <i>Raster.</i> Gedunstetes Obst <i>Rostbraten,</i> Hohe Rippe, hohes Roastbeef <i>Rote Rube.</i> Rote Bete <i>Rotkraut.</i> Rotkohl <i>Sauerkraut, Sauerkohl</i> <i>Schlagobers.</i> Schlagsahne <i>Schmalz</i> Ausgelassenes Schweinefett <i>Schöberl</i> Kleine Biskuit-Suppeneinlage <i>Schopfbraten.</i> Schweinekamm <i>Schwammerl</i> Pilze <i>Selchspeck.</i> Räucherspeck <i>Semmel.</i> Brötchen <i>Spagat.</i> Bindfaden <i>Spanferkel</i> Junges Milchschwein <i>Sterz.</i> Dicker Brei aus Maisgrieß oder Buchweizenmehl <i>Staubzucker.</i> Puderzucker <i>Tafelspitz.</i> Ende des Rindschwanzstückes <i>Topfen.</i> Quark <i>Versprudeln.</i> Verquirlen <i>Wadschinken.</i> Ausgeloste Hesse <i>Weichsel.</i> Sauerkirsche <i>Weißes Scherzel</i> Hinteres Schwanzstück beim Rind <i>Weißkraut.</i> Weißkohl <i>Wurzelwerk.</i> Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Petersilie etc.)</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><i>Kletzenbrot</i>. Fruchtebrot <i>Knackwurst</i>. Zervelatwurst</p>	<p><i>Zwetschke</i>, Pflaume <i>Zwetschkenröster</i>. Gedünstete Pflaumen</p>
------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------

KLEINES KÜCHEN-ABC (Plachutta, Wagner: Die gute Küche. Das österreichische Jahrhundert-Kochbuch. Wien: Christian Brandstätter 1993, S. 537.)

<p><i>Amuse guenle</i>. Wörtlich übersetzt „kleine Gaumenfreude“; kleiner Gruß aus der Küche“ zu Beginn des Menus. <i>A point</i>. Exakt auf den Punkt gegart, nicht zu roh und nicht ganz durch gebraten (siehe auch S. 42). <i>Blanchieren</i>. Ein Produkt, etwa Spinat, Gemüse, Kalbsbries oder Obst, kurz in kochendem Wasser überbrühen, um es kochfertig zu machen (siehe auch S. 37). <i>Brunoise</i>. Fein geschnittene Gemüswürfelchen, die etwa als Suppeneinlage oder für Saucen verwendet werden. <i>Consommé</i>. Besonders gehaltvolle Kraftbrühe, mit rohem Fleisch angesetzt. Wird die Menge des Klärfleisches verdoppelt, spricht man von einer <i>Consommé double</i>. <i>Court-bouillon</i>. Mit Kräutern und anderen Aromastoffen angesetzter Würzsud alt Grundlage zum Pochieren von Fischen (s. S. 187). <i>Crêpinettes (Netzwürstchen)</i>. Würstchenartiges Gericht im Netz (z.B. Hummercrêpinettes, Schweinscrêpinettes, Wachtelcrêpinettes etc.). Hat mit Crêpes (siehe uncen) nichts zu tun. <i>Crêpes</i>. Hauchdünn gebackene, aus Frankreich stammende Palatschinken. Berühmt sind vor allem die Crêpes Suzette (s. S. 529). <i>Croutons</i>. In Butter geröstete Weißbrotwürfel, meist für Suppen oder Salate verwendet. <i>Duxelles</i>. Farce aus gehackten Schalotten (kleine Zwiebeln) und Champignons, die in Fett geschwenkt und mit Salz, Pfeffer sowie Petersilie abgeschmeckt werden (s. 5.229). <i>Farce</i>. Jede Art von Fülle, beispielsweise hergestellt aus Fisch (Hechtfarce) oder Geflügel (Hühnerbrustfarce). <i>Flambieren</i>. Ursprünglich bezeichnete man damit das „Abbrennen“ von gerupftem Geflügel, heute versteht man darunter vor allem das Abbrennen eines Gerichtes mit hochprozentigen Spirituosen (z. B. Cognac). <i>Fleurons</i>. Kleine Blätterteig-Halbmonde oder -Fische, die vorwiegend als Dekor für Frikassee oder Ragoutgerichte Verwendung finden. <i>Fond</i>. Die Grundlage jeder feinen Saucenküche. Grundbrühe, die den Geschmack von Karkassen (Knochen, Graten etc.) von Fisch, Geflügel oder Fleisch aufgenommen hat und konzentriert weiterverwendet werden kann. <i>Frikassee</i>. Weißes Ragout von hellem Fleisch, wie etwa Kalb, Lamm oder Geflügel. <i>Galantine</i>. Ursprünglich verstand man darunter eine Pastetenfarce, die so in ein entbeintes Geflügel eingerollt war, dass die Façon des Tieres noch erkennbar war. Heute wird jede — wie immer geformte — Rollpastete so genannt (siehe</p>	<p><i>Krustade</i>. Franz., „croustade“, blind gebackene Pasteten aus Blätter- oder Mürbteig, die meist mit würzigem, pikantem Ragout gefüllt und mit Deckel serviert werden. <i>Legieren</i>. Eine Flüssigkeit (etwa eine Suppe oder Sauce) mit Eidotter und Obers binden. <i>Mie de pain</i>. Entrindetes Weißbrot, das ganz fein (oder durch ein Sieb) gerieben und zum Panieren verwendet wird. <i>Mise en place</i>. Vorbereitung aller einzelnen Zutaten, um den Kochvorgang so zeit- und raumsparend wie möglich zu gestalten. <i>Montieren</i>. „Aufschlagen“ einer Sauce oder Suppe zu stabiler Konsistenz, vor allem mit Hilfe von kalter Butter. Diese wird unter Schwingen der Pfanne der Flüssigkeit beigemischt. <i>Mousse</i>, Bedeutet ursprünglich „Schaumbrot“ und bezeichnete unterschiedlichste, aufwendig hergestellte Pastetenvariationen. Wird heute jedoch fälschlicherweise für alle Arten von Cremes auf Pürierbasis verwendet, die mit Obers (Sahne) oder Eiweiß schaumig aufgeschlagen werden. <i>Nappieren</i>. Ein Stück Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Sauce überziehen. <i>Parfait</i>. Eine gesulzte oder mit Eiweiß im Wasserbad pochierte Farce wird vor dem Servieren in einer Form zum Erstarren gebracht. Ideale Grundlage sind Fische, Gemüse und Krustentiere. Eine Sonderform ist das Eisparfait. <i>Pariieren</i>. Fleisch oder Fisch durch Wegschneiden der überflüssigen Teile (Parüren) koch- bzw. bratfertig machen. <i>Pastete</i>. Jede Farce, die in einen Teigmantel gewickelt und darin gebacken wird. Die berühmte „Gänseleberpastete“ ist daher keine Pastete, sondern eine Terrine. <i>Petits fours</i>. Süße kleine Naschereien, die zum Kaffee angeboten werden. <i>Pochieren</i>. Fitch, Fleisch oder Gemüse knapp unterhalb des Siedepunkts (bei ca. 95 °C) garziehen lassen (siehe auch 5. 37). <i>Poéliieren</i>. Fleisch in Butter mit Wurzelwerk dünsten bzw. braten. <i>Ragout</i>. Gericht aus würfelig geschnittenem Fleisch, Fisch oder Gemüse, das auch als Ragout fin“ für Pastetenfüllungen verwendet werden kann. <i>Reduktion</i>. Fond und Wein werden bis zu jener sämigen Konsistenz eingekocht, die dann die Grundlage für eine optimale Sauce ergibt. <i>Reduzieren</i>. Einer der wichtigsten Vorgänge der gehobenen Saucenküche, der das Einkochen einer Flüssigkeit (Fond, Wein etc.) auf die gewünschte Konsistenz beschreibt. <i>Sautieren</i>. Fleisch- oder Fischwürfel kurz anbraten. <i>Suprême</i>. Geflügelbrust, aber auch</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Hühnergallancine 5. 150). <i>Hautgout</i>. Eigenartig intensiver, würziger Geruch und Geschmack, der durch längeres Abhängen von Wild entsteht; für viele Gourmets entbehrlich, für manche unbedingt „Muss“. <i>Hors d'œuvres</i>. Französische Bezeichnung für kalte Vorspeisen. <i>Julienne</i>. Feinnudelig geschnittenes Gemüse oder Fleisch. <i>Jus</i>. Bratensaft, brauner Fond, in Österreich auch als „Naturaft“ bezeichnet. <i>Karkassen</i>. Knochenreste, etwa von Geflügel oder Fisch, die zur Herstellung von Fonds und Extrakten dienen,</p>	<p>Sammelname für die besten Stücke, auch „Königsstücke“ eines Tieres. <i>Terrine</i>, Pastete ohne Teigmantel, meist in mit Speck oder Blattgemüse ausgelegter Keramikform, Terrinen werden im Wasserbad gegart. <i>Timbale</i>, Pastete in Becherform. <i>Velouté</i>. Samtige weiße Sauce auf der Basis von Kalbs- oder Geflügelfond, die mit Obers aufgekocht und anschließend durch ein Tuch passiert wird (siehe auch 5. 189). <i>Ziselieren</i>. Leichtes Einschneiden von portioniertem Fisch oder Fleisch, damit sich die Ränder während des Garens nicht verbiegen oder gar platzen.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ÖSTERREICHISCH-DEUTSCHES KÜCHENGLOSSAR (Plachutta Ewald und Mario: Meine Wiener Küche. Wien: Christian Brandstätter 2008, S. 198-201.)

<p>ABERISCHEN Abschrecken ABPRESSEN Flüssigkeit von z. B. eingeweichtem Brot auspressen ABSCHWEMMEN Mit kaltem Wasser übergießen ABSEIHEN Abgießen ABTREIBEN S. Glossar ABTRIEB S. Glossar ANFROSTEN Anfrieren lassen, - Frosten ANLAUFEN LASSEN S. Glossar ARANZINI Kandierte Orangenstückchen, Orangeat AUFDRESSIEREN S. Glossar AUSBACKEN Frittieren AUSGELOST S. Glossar AUSSTAU BEN (Mit Mehl) ausstäuben BACKEN Von >backen< spricht man in Österreich nicht nur in Zusammenhang mit der Zubereitung im Backofen, sondern auch, wenn es um Braten in der Pfanne geht (z. B. - Paltschinken backen). Darüber hinaus dient >>backen<< auch als Abkürzung für - ausbacken. BACKH ENDL Backhuhn, paniertes Hühnchen BACKROHR Backofen, Herd BAUCH FLEISCH Schweinebauch BEIGEBEN Hinzufügen BE INFLEISCH Querrippe (grobstrukturiertes Rippenfleisch, gut zum Sieden geeignet) BEIRIED Flaches Roastbeef BESTAU BEN - Stauben BEUSCHEL Lunge (Organ und Name eines Gerichts mit Lunge) BISKOTTEN Löffelbiskuit BRAU N (FOND) In Deutschland nennt man Fond >>dunkel<<, in Österreich >>braun<<. BRIMSEN Frischkäse aus Schafmilch BRÖSEL Abkürzung für- Semmelbrösel BRÖLTOPFEN Quark mit sehr geringem Wasseranteil BRÖTCHEN Brotschnitte mit Aufstrich BRÜHE Der Ausdruck >>Brühe< wird in Österreich vorzugsweise dann verwendet, wenn Brühwürfel oder gekörnte Brühe im Spiel sind, nicht jedoch für hausgemachte Suppen auf Basis natürlicher Grundprodukte.</p>	<p>KALBSVOGERL - Kalbsstelze KARFIOL Blumenkohl KAROTTE Möhre KARREE Rippenstück, Sattel KIPFERL Hörnchenförmiges Gebäck KIPFLER Festkochende Salatkartoffeln von länglicher Form KLETZE Getrocknete Birne KNÖDELBROT Fertig erhältliche Würfel aus getrockneten - Semmeln; alternativ lässt sich in kleine Würfel geschnittenes getrocknetes Weißbrot verwenden KOCHSALAT Romana-Salat, Römischer Salat, Lattich, Bindesalat KOHL Wirsing KOHLSPROSSEN Rosenkohl KRAUT Weißkohl KREN Meerrettich KRENREISSER. Meerrettichreibe KRUSPELSPITZ Ausgelöste Zwischenrippe vom Rind LEEREN Geben, gießen LICHTT (ADJEKTIV) Hell LUNGENBRATEN Filet MARILLE Aprikose MARON I Esskastanie NI ELANZAN I Auberginen NI ERENBRATEN Sattelstück NOCKE -Nockerl NOCKERL a) Köpfler; b) Ausdruck für meist mit Löffeln aus einer Teigmasse ausgestochene Form OBERS Abkürzung von - Schlagobers OCHSENSCI-ILEPP Ochsenchwanz OMELETTE Omelette ORTSCHWANZEL Oberschale PALATSCHINKE Pfannkuchen, Eierkuchen PANIER Panade PAPIERSTANITZEL Kleine Tüte aus gedrehtem Papier, von ähnlicher Form wie Eistüten PETERSI E Petersilie PETERSILERDÄPFEL Salzkartoffeln mit Petersilie PLATTIEREN S. Glossar POWIDL Zwetsch(g)enmus</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>BUTTERABTRIEB S. Glossar BUTTERBRÖSEL In reichlich Butter gebratene - Semmelbrösel DAMFL Gärprobe, Hefeansatz DEBREZIN ER Würzige Würstchen mit Kümmel und Paprika DOTTER Eigelb DRESSIEREN S. Glossar DÜNSTEN In Österreich spricht man von >>dünsten<< auch dann, wenn man in Deutschland >>schmoren<< sagt, also wenn das zu garende Kochgut bzw. Teile davon vor dem Dünsten angerostet werden. DÜRRE Heißgeräucherte und getrocknete Wurst aus Schweine- und Rindfleisch sowie Speck EIERSCHWAMMERL Pfifferlinge EIKLAR Eiweiß EINBRENN Dunkle Mehlschwitze EINMACH Helle Mehlschwitze ERDÄPFEL Kartoffeln ESTRAGONSENF In Österreich ist der meistverwendete mittelscharfe Senf mit Estragon gewürzt; alternativ verwenden Sie mittelscharfen Senf Ihrer Wahl. EXTRA WURST Feine Fleischwurst, Lyoner FASCHIEREN Durchdrehen, durch den Fleischwolf drehen FASCHIERTES Hackfleisch FISOLE Grüne Bohne FLACHSE Flechse FLECKERL Quadratische bis rautenförmige österreichische Nudelspezialität FLEDERMAUS Vom Beckenknochen umschlossenes Rindfleischstück FLEISCHER Metzger FRAN KFÜRTER WÜRSTCHEN Wiener Würstchen FRICAN DEAU Unterschale FROSTEN Einfrieren, tiefkühlen FÜLLE Füllung GANSBÜGERL Gänsekeule GEKRÖNTE BRÜHE Brühwürfel, Suppenwürze GELBE RÜBEN Die in Österreich als Suppengemüse verwendeten Gelben Rüben sind in Deutschland kaum bekannt und nicht mit Karotten/Möhren zu verwechseln; alternativ verwende man entsprechendes Suppengemüse. GEMÜSESUPPE (ALS ZUTAT) Hausgemachte Mare Gemüsebrühe GERM Hefe GERVAIS Kräuterquark GRAMMELN Grieben GRIFFIGES MEHL Etwas grober gemahlenes Mehl, geeignet für Knödel und Kartoffelteig, am ehesten mit Dunstmehl vergleichbar GRÜNER VELTLINER Trockener österreichischer Weißwein; alternativ verwenden Sie einen trockenen Weißwein Ihrer Wahl. GSCHNATTER ANSCHNITT Kniekehlenfleisch vom Rind HÄNDISCH Mit der Hand HÄUPTELSALAT Grüner Salat HESPERIDENESSIG S. Glossar HEURIGE Frühkartoffeln HEURIGER Traditionelles, einfaches Lokal in Weinbaugebieten, von Winzern betrieben und nicht ganzjährig geöffnet. Im Vordergrund steht der Wein, das Speisenangebot ist meist auf einige Spezialitäten</p>	<p>RAHM Sahne RÄSSKÄSE Vorarlberger Käsespezialität; alternativ lässt sich Appenzeller verwenden RASTEN LASSEN Ruhenlassen REIN S. Glossar REISSEN Reiben RIBISEL Johannisbeere RINDSLUNGENBRATEN - Lungenbraten RINDSUPPE (ALS ZUTAT) Klare Rinderbrühe ROHR Abkürzung für - Backrohr RÖSTBRATENRIED Hohes Roastbeef RÖSTER Österreichische Spezialität, eine Art eingedickter Kompott RÖSTERDAPFEL Rösti RÖSTIREISSER Kartoffelreibe ROTE RÜBEN Rote Beete ROTKRAUT Rotkohl SAFT Meint nicht nur Obst- oder Gemüsesaft, sondern auch Saucen, wie sie z. B. bei Dünstgerichten entstehen. SAUCE TATAR Majonäsesauce mit kleingeschnittenen Essiggurken, Zwiebeln und Kapern SAUERMIECHL Dickmilch SAUERRAHM Saure Sahne SCHLAGOBERS Schlagsahne SCHLEGEL Keule SCHLUSSBRATEN Hüfte SCHNEERUTE Schneebeesen SCHOPFB RATEN Schweinekamm SCHÖPFER Kelle SCHULTERSCHERZEL Schaufelstück, kompakt feinfasriges, besonders geschmacksintensives Rindfleisch mit schmalem gallertartigen Kern in der Mitte SCHWAMMERL Pilz SCHWARZES SCHERZEL Teil (Deckel) der Oberschale beim Rind SCHWARZTEE Schwarzer Tee SCHWEINSNETZ S. Glossar SCHWEINSSCHOPF Schweinenacken SELCHEN Räuchern SELCHFLEISCH -Selchen SEMMELE Brötchen, Schrippe SEMMELEBRÖSEL Paniermehl; geriebene getrocknete Semmeln; alternativ lässt sich getrocknetes genebenes Weißbrot verwenden. SIEDEFL EISCH Gekochtes Fleisch SIEDEN Kochen SOUFFLIEREN S. Glossar SPAGAT Bindfaden, Kuchengarn SPECKIG Festkochend (Kartoffeln) STAUBEN Stäuben STAUBZUCKER Puderzucker STELZE Haxe STREUZUCKER S. Glossar STRIEZEL Länglicher (Brot-) Laib SULZ Sülze SUPPE (ALS ZUTAT) Klare Brühe; meist 1st hausgemachte Rindfleischbrühe gemeint. TAFELSPITZ Hüftdeckel vom Rind TAFELSTÜCK Nach der Wiener Fleischteilung der verlängerte -* Tafelspitz; absolut fettfreies, eher trockenes Keulenfleisch TOPFEN Quark TUNKMASSE Kuvertüre ÜBERKÜHLEN Kurz abkühlen lassen</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>beschränkt. HIEFERSCHERZEL - Hüferscherzel HÜFERSCHERZEL Rindfleisch aus der Hüfte, Hüftdeckel HÜFERL SCHWANZEL Bürgermeister- oder Pastorenstück, Hüftspitze HÜHNERSUPPE (ALS Z UTAT) Klare Hühnerbrühe INLÄNDERRUM Seit dem 19. Jahrhundert als Ersatz für importierten Rum hergestellte Spirituose, wird in der Wiener Küche zum Aromatisieren von Tee, Punsch und Gebäck eingesetzt. Seit 1999 stammt die Alkoholbasis aus Zuckerrohrverarbeitung, vorher war dies nicht so. JAUSE Zwischenmahlzeit KAISERTE IL Kalbsschale ohne Deckel KALBINNEN Weibliche Kalber KALBSFRICANDEAU Unterschale KALBS KARREE Kalbskotelett KALBSSCHLUSSBRATEN - Schlussbraten KALBSSTELZE Kalbshaxe</p>	<p>VERSCHLAGEN Verquirlen VERSPRUDELN Verquirlen VÖGERL Haxe, Hachse VÖGERLSALAT Rapunzel WADSC H INKEN Wadenfleisch vom Rind WANGERL Wange, Bäckchen WECKEN Laib WEICHEN Einweichen WEISSES SCH ERZ EL Hinteres Schwanzstück vom Rind WEISSKRAUT Weißkohl, Kohl WÜRZELGEMÜSE Suppengemüse (-* Gelbe Ruben beachten!) WURZELN Abkürzung für -* Wurzelgemüse WURZELWERK Synonym für - Wurzelgemüse ZESTE Schmalere, dünner Streifen ZIMTSCHLAG Schlagsahne mit Zimt ZUPUTZEN Parieren ZUSTELLEN Aufstellen ZWETSCHKE Zwetschge, Zwetsche</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

GLOSSAR (Plachutta Ewald und Mario: Meine Wiener Küche. Wien: Christian Brandstätter 2008, S. 203-204.)

<p>ABTRIEB Schaumig gerührte Masse, meist aus Butter und Eigelb ANLAUFEN LASSEN Anderer Ausdruck für-* anschwitzen ANSCHWITZEN In heißem Fett kurz farblos anrösten AUFDRESSIEREN Massen gefällig formen, um sie anzurichten (meist mit Spritzsack) AUSLÖSEN Herauslösen von Knochen, ablösen von Schalen BLANCHIEREN Kurzes Vorgaren in kochendem Wasser mit anschließenden raschen Abfrischen in eiskaltem Wasser BRATENPFANNE Feuerfeste flache Form aus Gusseisen, Email, feuerfestem Glas oder Chromnickelstahl zur Zubereitung von großen Braten, Geflügel im Ganzen etc. BRÄTER Anderer Ausdruck für Bratenpfanne BÜGERL (BIEGEL) Keule BUTTER KLÄREN Butter bei niedriger Temperatur vorsichtig kochen, Schaum abschöpfen, überkühlen, durchsichtige Flüssigkeit ohne den Bodensatz abgießen BUTTERSCHMALZ Bildet sich, wenn - Butter geklärt wird DARIOLFORM Konische Portionsform DRESSIEREN a) anrichten; b) vor dem Garen Geflügel mit Kuchengarn formend binden bzw. Fischen Kopf und Schwanz zusammenbinden DÜNSTEN In wenig Flüssigkeit schonend garen EI VERSCHLAGEN Eiweiß und Dotter mit einer Gabel homogen verrühren FOND Klare oder braune Brühe mit dem Geschmack des jeweils verwendeten Produktes (Fleisch, Fisch, Gemüse); dient als Aufgussmittel für Saucen. HESPERIDENESSIG 7,5%iger Essig aus 90% Weingeistessig, 10 % Weinessig und Apfelsaft, in biologische Gärverfahren hergestellt KARKASSE Knochen- bzw. Grätengerüst KERNTEMPERATUR Mit Bratenthermometer zu</p>	<p>MONTIEREN Kalte Butterstücke in eine Sauce einrühren bzw. in eine Suppe einmischen, damit sie mollige Konsistenz bekommt. PANIEREN Backgut in Mehl, Eiern und Semmelbröseln wenden (in dieser Reihenfolge) PARIEREN Koch- bzw. bratfertigvorbereiten, indem man nicht genießbare Teile wegschneidet PLATTIEREN Fleisch mit einem Plattierisen oder Fleischklopfer zart klopfen, um es auszudünnen; dabei wird es auch mürbe. POCHIEREN Sanfte Garmethode in nicht-kochendem Wasser (Sud) bzw. im Wasserbad REDUZIEREN Flüssigkeit so kochen, dass möglichst viel verdunstet und der verbleibende Rest möglichst aromaintensiv wird. REIN Runde Schüssel, Pfanne SCHWEINSNETZ Netzartiges Fettgewebe von Schweinen; beim Fleischer erhältlich SOUFFLIEREN Sich aufblähen STREUZUCKER Besonders feiner, gut streu fähiger Zucker TABLIEREN Bearbeitung von Massen durch mehrmaliges Verstreichen auf einer Platte und anschließendes Wiederausammenfügen mit Spachteln oder Paletten oder durch Reiben mit einem Holzlöffel an einem Gefäßrand TEIGKARTE Kunststoffscheibe mit abgerundeten Ecken zum Formen und Heben von Massen TEMPERIEREN Auf eine bestimmte Temperatur bringen UNTERGIESSEN Flüssigkeit unter etwas gießen VERSCHLAGEN- Ei verschlagen WALLEND KOCHEN Schwachkochen (die Wasseroberfläche bewegt sich, sprudelt jedoch nicht) WASSERBAD Flaches Gefäß mit auf ca. 90°C erhitztem Wasser, in dem in Formen befindliche Cremes oder Massen etc. schonend gegart (- pochiert) werden WURZELWERK Gemüse Mischung, meist aus Karotten, Gelben Ruben, Knollensellerie, Petersilwurzel, Lauch, Zwiebeln und Petersil</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ermittelnde Temperatur im Inneren von Back- und Bratgut KÜCHENGARN Geschmacksneutrales und hitzebeständiges Baumwollgarn, erhältlich in gut sortierten Supermärkten und in Haushaltswarengeschäften	bestehend ZUPARIEREN Anderes Wort für -* parieren ZUPUTZEN Anderes Wort für - parieren
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------

Speisekarten

Auszüge aus den Speisekarten (Wien)

Zur goldenen Glocke			
...UNSERE KLEINE SPEISEN & VORSPEISEN:		<i>...oder doch anders zubereitet:</i>	
Gebackene Blunzenradeln in Senf- Krenpanier auf buntem Salat	5,80	Gekochter Kruspelspitz klassisch mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Erdäpfelrösti	13,20
Beef Tartar (100gr.) - fix und fertig zubereitet mit Toasts und Butter	10,90	Schulterschmelze gekocht mit Semmelkren und Rösti	12,20
Steirischer Backhendlsalat mit Kernöl	7,80	Wiener Zwiebel- oder Vanillerostbraten mit Braterdäpfeln	14,80
Kleines Gulasch mit Einspänner	5,80	und Essiggurkerl vom Leo am Naschmarkt	
Salzburger Kalbsbratwurst mit Sauerkraut	5,60	Rindsgulasch vom Wangerl und Wade mit Nockerl	9,30
Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren und Petersilerdäpfeln (Gross 200 gr)	7,90	Hausgemachte Grammelknödeln mit Sauerkraut	8,40
Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren und Petersilerdäpfeln (Klein 120 gr)	5,60	Eiernockerln mit grünem Salat	7,60
Duett von der geräucherten Regenbogenforelle und Pfeffer-Makrele mit Oberskren	7,20	Krautfleckerln mit frischen Grammeln und grünem Salat	7,90
...UNSERE SUPPEN:		...UNSERE SÜSSSPEISEN:	
Kräftige Rindsuppe mit Nudeln, Frittaten, Leberknödel oder mit aktueller Tageseinlage	3,40	Palatschinken, wahlweise mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade / pro Stk.	2,90
Wiener Suppentopf mit Nudeleinlage, Bouillongemüse und gekochtem Rindfleisch	5,70	Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernkrokant	4,80
Steirische Erdäpfel- Gemüsesuppe mit Kernöl	3,80	Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster (für 2 Personen)	12,80
...UNSERE KLASSIKER DER WIENER KÜCHE: <i>G e b a c k e n m u ß e s s e i n :</i>		Käse aus Österreich	7,20
WIENER SCHNITZEL vom Kalb aus dem Pfandl mit Erdäpfel- Vogerlsalat	15,60	... UNSERE BEILAGEN UND SALATE	
Schweinswienerschnitzel mit gemischtem Salat	9,30	Alle Beilagen a la carte nach Verfügung	2,80
Gebackener Schweinsschopf und Petersilerdäpfel	8,20	Erdäpfelsalat klassisch	3,50
Gebackene Schweinmedaillons in Kürbiskernpanier mit Erdäpfel- Vogerlsalat	11,20	Erdäpfel - Mayonnaisesalat	3,80
Cordon Bleu vom Schwein oder der Edelpute mit gemischtem Salat	10,90	Gemischter oder Blattsalat	2,80
Putenfilet gebacken od. natur gebraten / Petersilerdäpfel	9,30	Portion Preiselbeeren	1,60
Schweinsnaturschnitzel mit Petersilerdäpfeln	11,60	Portion Butter	1,30
„Leberkäse- Cordon Bleu“ klassisch gefüllt mit Emmentaler	8,50	Gebäck pro Stück	0,90
und Schinken / gemischter Salat		Salztangerl	1,10
Leber gebacken mit Mayonnaisesalat	8,80		
Zanderfilet gebacken mit Erdäpfelsalat	12,80		
Zanderfilet natur mit Knoblauchbutter / Petersilerdäpfeln	13,80		

"Smart:in`s"	... zwischendurch
Wochenkarte	Brot mit Speck-Eierspeise 4,50
(Mo-Fr 11.00 - 14.00 Uhr & Mo-Sa 18.00 - 22.00 Uhr)	Brot mit Schinken, Käse & Pfefferoni 4,40
Schweinsgulasch mit Nockerl € 8,60	Toast "Hawaii" 4,90
Gebackenes Putenschnitzel in Sesambröseln & Erdäpfel/Gurken-Salat € 8,90	... gesundes
Forelle "Müllerin" mit Petersilkartoffel € 10,90	Gemischter Salat 2,60
Gekochtes Rindfleisch mit Röstkartoffel & Cremespinat €	

11,80 Hausgemachte Mohnnudeln mit Streuzucker € 5,20	Blattsalat mit Kernöl & gebratenem Speck 4,80
"Smart:in`s" - a la carte (Mo-Fr. 11.00 - 14.00 Uhr & Mo-Sa 18.00 - 22.00 Uhr)	<u>... einmal was ohne</u>
<u>... davor</u>	Veggie WOK (Sojasprossen, Ananas, Gemüse) 7,20
Suppe des Tages 2,90	Linguine auf cremiger Pilzsauce & Salat 7,30
Antipasti-Teller "Smart:in" 7,80	Gebratener Fisch mit Petersilkartoffeln auf Weissweinsauce 11,90
Gebratene oder gebackene Garnelen auf Rucolasalat	<u>... danach</u>
mit Parmesan oder Cocktailsauce 7,90	Palatschinke mit Marillen- oder Erdbeermarmelade 2,30
<u>... mittendrin</u>	Palatschinke mit Nutella (Schokolade) 2,60
Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree & Röstzwiebel 6,90	Topfenstrudel mit Schlagobers oder Vanillesauce 2,90
Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln oder Erdäpfelsalat 9,90	Ananas mit Schlagobers 3,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln 13,50	Käseteller mit Gebäck 6,50
Cordon bleu vom Huhn oder Schwein mit Gartensalat 11,20	
Feuriges "Chili con Carne" mit Gebäck 6,70	
Gebackener Emmentaler im Schinkenmantel mit Preiselbeeren 7,20	
Gebratenes Hühnerfilet auf frischem Gartensalat 7,50	
Filetspitzen vom Rind mit Potato Wedges 10,20	

Zwölf-Apostelkeller			
<u>Warme Speisen</u>		<u>Kalte Speisen</u>	
	Euro		
Rindsuppe mit Frittaten oder Grießnockerln	2,40	Kümmelbraten mit Senf	5,00
Ungarische Gulaschsuppe	3,50	Zunge mit Kren	6,00
Burenwurst mit Senf und Kren	3,20	Schweinsbraten mit Kren	6,20
Frankfurter mit Senf und Kren	3,90	Landschinken mit Kren	6,40
Debrecziner mit Senf und Kren	4,20	Tiroler Schinken	7,10
Blunzen mit Speckkrautsalat	6,20	Surbraten mit Kren	7,30
Krautfleckerln mit grünem Salat	6,50	Salatplatte mit Ei	7,40
Eierner Nockerln mit grünem Salat	6,50	<u>Belegte Brote</u>	
Blunzengröstl mit Speckkrautsalat	6,60	Schmalzbrot	1,90
Käsespätzle mit grünem Salat	6,80	Schmalzbrot mit Zwiebel	2,00
Gemüsestrudel mit Kräutersauce	6,90	Grammelschmalzbrot	2,20
Schinkenleckerln überbacken mit grünem Salat	6,90	Grammelschmalzbrot mit Zwiebel	2,30
Kümmelbraten mit Speckkrautsalat	7,60	Heurigenbrot hausgemacht	2,40
Tiroler Gröstl mit Krautsalat	7,80	Heurigenbrot mit Zwiebel hausgemacht	2,50
Wiener Saftgulasch mit Kartoffeln	8,20	Eiaufstrichbrot	2,80
Fleischknödel mit Speckkrautsalat 2 Stück	8,40	Thunfischbrot	2,80
Grammelknödel mit Speckkrautsalat 2 Stück	8,40	Thunfischbrot mit Zwiebel	2,90
Schweinschnitzel gebacken mit Erdäpfelsalat	9,20	Bauernspeckbrot	3,40
Wiener Schnitzel (Kalb) 13,00		Kümmelbratenbrot	3,40
Schweinsbraten mit Serviettenknödel, Speckkrautsalat	10,00	Käsebrot	3,60
Surbraten mit Serviettenknödel, Speckkrautsalat	10,00	Schinkenbrot oder Surbratenbrot	4,00
Geselchtes mit Serviettenknödel, Speckkrautsalat	10,10	Schweinsbratenbrot oder Salamibrot	4,00
Schlachtplatte: Blunzen, Leberwurst, Kümmelbraten, Frankfurter, Speckkrautsalat	10,60	<u>Gebäck wird extra verrechnet</u>	
"12-A" Hausplatte für 2 Personen: Fleischknödel, Grammelnknödel, Geselchtes, Kümmelbraten, Blunzen, Leberwurst, Frankfurter, mit Speckkrautsalat	21,40	Hausbrot, 1 Stück	0,70
Spanferkel mit Serviettenknödel und Speckkrautsalat	11,20	Resch und Frisch Gebäck	1,10
<u>Toasts</u>		<u>Beilagen</u>	
Knoblauchtoast 2 Stück: Vollkornbrot, Knoblauchbutter	2,20	1 Ei gekocht	0,70
Spezialtoast mit Schinken und Käse	3,30	Butter, 2 Stück	0,90
"12-A" Bauertoast: Vollkornbrot mit Speck, Käse, Zwiebel	3,60	Ketchup	0,60
		Senf, Kren, Zwiebelringe, jeweils	0,90
		Gurkerl, Oliven	1,90
		Ölpfefferoni, Teufelpfefferoni	2,10

<u>Hausschmankerln</u>		Serviettenknödel	2,90
Extrawurst mit Essig, Öl und Zwiebel	4,10	Pommes Frites oder Bratkartoffel	2,90
Preßwurst mit Essig, Öl und Zwiebel	4,70	Erdäpfelsalat	2,90
		Speckkrautsalat, warm	3,20
Blunzen mit Senf und Kren	4,70	Gemischter Salat nach Saison	3,30
<u>Gemischte Platten</u>		<u>Käse</u>	
Aufstrichvariation, verschiedene feine Auftriche	6,10	Camenbert mit Butter	2,60
Käseplatte klein: 3 versch. feine Käsesorten, Heurigenaufstrich, Butter, Oliven und Solettigarn.	7,10	Heurigenaufstrich, hausgemacht, mit Solettigarnitur	3,30
Kleiner Aufschnitt: Schinken, Extrawurst, Wiener Wurst, Käse, mit Gurkerl und Butter garniert	7,20	Gouda	3,30
Wurstplatte: 5 verschiedene feine Wurstsorten, mit Käse, Gurkerl, Senf und Kren	7,60	Emmentaler	3,60
Kellerjause: Speck, Blunzen, Käse, pikante Garnitur, Senf und Kren	9,20	Gorgonzola, mit Butter	3,80
	9,80	<u>Alt-Wiener Mehlspeisen</u>	
Käseplatte groß, 4 versch. feine Käsesorten, Heurigenaufstrich, Butter, Oliven und Solettigarn.		Apfelstrudel, hausgemacht, warm oder kalt	3,40
Großer Aufschnitt: Schinken, Kümmelbraten, Gemüsewurst, Wiener Wurst, Käse, Gurkerl und Butter, pikant garniert	10,20	Apfelstrudel, hausgemacht, mit Vanillesauce	4,00
Apostelplatte: Schweinsbraten, Zunge, Geselchtes, Salami, Käse, Ei, Butter, fein garniert	12,00	Topfenstrudel, hausgemacht, warm oder kalt	3,30
Feinschmeckerplatte: Tiroler Schinken, Schinken, Surbraten, Salami, Käse, Ei, Butter, reichlich garniert	13,80	Topfenstrudel, hausgemacht, mit Vanillesauce	4,00
"12-A" Hausplatte für 2 Personen: Schinken, Schweinsbraten, Surbraten, Geselchtes, Kümmelbraten, Blunze, Käse, Heurigenaufstrich, Ei, Butter, feine Garnitur, Senf und Kren	19,30	Germknödel mit Mohn und Butter	4,10
		Germknödel mit Vanillesauce	4,10
		Palatschinken mit Marmelade 2 Stück	4,60
		Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster	6,80
		Powidltascherln in Butterbrösel	4,40
		<u>Knabbereien</u>	
		Erdnüsse	1,70
		Chips	1,90
		Soletti	1,90

Romantik Restaurant Edlinger			
		Gegrillter Saibling mit Buttergemüse und Folienkartoffel	15.8 €
Alt Wiener Suppentopf mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln	4.2 €	Regenbogenforelle vom Rost mit Knoblauchbaguette und Blattsalat	11.9 €
Frittattensuppe	2.9 €	Goldbrasse gebraten auf Mangoldgemüse und Röstitalern	14.8 €
Leberknödelsuppe	3.2 €	Karpfen auf serbische Art mit Potatoe Wedges	12.9 €
Griesnockerlsuppe	2.9 €	Fischplatte für 2 Personen	29.9 €
Echte Gaumenfreuden		Goldbrasse, Pangasius, Karpfen und Garnelen vom Rost, dazu Blattsalat, Knoblauchbaguette und Petersilkartoffel	
Hausgemachtes Beuschel aus Großmutter's Kochbuch mit Semmelknödel	9.9 €	Für den vegetarischen Genuss	
Gebackenes Schnitzel vom Schwein oder Pute mit hausgemachten Kartoffelsalat	9.5 €	Eiernockerl mit grünem salat	6.9 €
Grillkotlette mit Pommes und gemüse	10.9 €	Gebackener Edamer mit Preiselbeeren und Sauce	7.9 €
Ausgelöste gebackene Hühnerkeulen mit Kartoffelsalat	9.4 €	Tartare	
Vanilleroastbraten (mit Knoblauch) mit Bratkartoffel	13.9 €	Kartoffel - Brokkoli Schnitzel mit grünem Salat	7.9 €
Schweinslungenbraten in Pfeffersauce mit Krokette und Gemüse	15.9 €	Ruccola - Tortelli in Käsesauce	8.9 €
Edlingers Cordon Bleu mit Salatteller	13.4 €	Aus der Mehlspeisküche	
gefüllt mit Rohschinken, Schafkäse und Blattspinat		Marmeladepalatschinken	3.5 €
Frisch aus dem Wasser...		Schokoladepalatschinken mit Schlagobers	3.9 €
Fogos gebacken mit Kartoffel - Vogersalat und Sauce Tartare	13.9 €	Waldbeerpalatschinken mit Vanilleeis,	5.9 €
Zander natur gebraten mit Petersilkartoffel, Gemüse und Knoblauchbutter	13.9 €	Waldbeeren und Obershaube	
Scholle gebacken mit Blattsalat und Sauce Tartare	9.9 €	Lauwarmer Topfenstrudel mit Erdbeer und Vanillesauce	4.9 €
Rotbarschfilet in einer Kräuterkruste auf Wokgemüse und Kartoffel	12.9 €	Lauwarmer Apfelstrudel mit Zimtobers	3.9 €
Pangasius mit Blattspinat, Knoblauch und Petersilkartoffel	9.9 €	Mohnnudeln mit Apfelmus	4.5 €
Garnelen in Hummersauce mit Bandnudeln	15.9 €	Marillen Eisknödel mit Schlagobers	4.5 €
		Gemischtes Eis mit Schlagobers	4.1 €
		Gemischtes Eis ohne Schlagobers	3.6 €

Alte Weinhütt'n		
Vorspeisen...		Knoblauchsoße, Schnittlauchsoße € 24,90 (Empfehlung: ab 2 Personen)
Suppen		Warme Köstlichkeiten...
Frittattensuppe € 3,50		<i>Ernährungsschwerpunkt:</i>
Grießnockerlsuppe € 3,50		Histaminarme Kost Hühnerschnitzel natur (ungewürzt in Olivenöl gebraten)
Leberknödelsuppe € 3,50		mit Reis € 11,90
Brote		Pangasiusfilet natur (in Olivenöl gebraten) mit Petersilerdäpfel und grünem Salat (ohne Essig) € 12,90
Liptauerbrot € 3,50		Hütt'n Bottich Spargel
Eiaufstrichbrot € 3,50		Blattsalat, Spargel, Gurke, Olivenöl
Kräutertopfenaufstrichbrot € 3,50		€ 9,90
Hütt'n-Mäntelchen		Beilagen...
Gegrillter Schafkäse mit Speck auf Blattsalat € 7,50		Pommes Frites, Braterdäpfel, Petersilerdäpfel
Hütt'n-Brettl		Sauerkraut oder Reis Portion € 3,50
Liptauer, Eiaufstrich und Kräutertopfen mit Brot € 6,90		Erdäpfel-, Paradeis-, Gurken-, Kraut-, Grüner- oder Blattsalat Portion € 3,50
Hütt'n-Brot		kl. Port. € 2,00
Schwarzbrot mit Schweinsbraten, Kren, Gurkerl, Pfefferoni € 6,90		Diverse Soßen Portion € 0,50
Warme Köstlichkeiten...		Kürbiskernöl Portion € 1,00
Fleischgerichte		Brot Scheibe € 1,00
Wr. Schnitzel v. Schwein mit gemischtem Salat € 9,90		SCHINKEN-KÄSE
Naturschnitzel mit Reis € 9,90		Schinken, Käse, Blattsalat, Ei, Paradeiser, Gurke, Paprika
Surschnitzel mit gemischtem Salat € 10,90		THUNFISCH
Schweinsbraten mit Sauerkraut und Serviettenknödel € 11,90		Thunfisch, Blattsalat, Paradeiser, Paprika, Gurke, Mais und Zwiebel
Cordon Bleu v. Schwein mit gemischtem Salat € 11,90		SPARGEL
Surschnitzel „vom Südhang“ (in Weißweinsauce) mit Rosmarinerdäpfel € 12,90		Spargel, Blattsalat, Paradeiser, Ei, Gurke
HÜTT'N SCHNITZELTURM		SCHAFKÄSE
Streifen von Wiener Schnitzel, Surschnitzel und Hühnerschnitzel, garniert mit Pommes Frites, Blattsalaten und köstlichen Soßen € 24,90		Schafkäse, Blattsalat, Paradeiser, Paprika, Gurke, Zwiebel Je € 9,90
(Empfehlung: ab 2 Personen)		Dressing Ihrer Wahl: American Dressing, Kernöl, Knoblauch-Joghurdressing,
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel und grünem Salat € 14,90		Olivenöl-Balsamico
Vanilleroastbraten mit Braterdäpfel und grünem Salat € 14,90		Hausgemachte Desserts
Rostbraten „vom Osthang“ (in Rotweinsauce) mit Thymianerdäpfel € 14,90		Palatschinke mit Marillen (Rum) Marmelade € 2,90
Wr. Schnitzel v. Huhn mit gemischtem Salat € 11,90		mit Topfenfülle auf Vanillesoße € 3,90
		Apfelstrudel (mit Rosinen und Nüssen) € 3,90
		Hütt'nkugeln

<p>Hühnerfiletstreifen natur oder gebacken auf Blattsalat € 11,90 Hühnerfilet gegrillt mit Pommes Frites und Kräuterbutter € 11,90 Cordon Bleu v. Huhn mit gemischtem Salat € 12,90</p> <p>***Fisch*** Gebackene Scholle mit Erdäpfelsalat € 9,90 Pangasiusfilet mit Petersilerdäpfel und grünem Salat € 12,90 Zander „serbische Art“ mit Petersilerdäpfel und grünem Salat € 12,90</p> <p>***Vegetarisch*** Gebackene Champignons mit gemischtem Salat € 8,90 Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren und Soße Tartare € 8,90 Hausgemachter Spinatstrudel mit Schafkäse und Sauerrahm € 8,90 Gegrillte Knoblauchzucchini mit Reis € 8,90 Gegrillte Melanzani mit Petersilerdäpfel und Soße Tartare € 8,90</p> <p>HÜTT'N GEMÜSETURM Gebackene Champignons, Zucchini, Melanzani, Petersilerdäpfel, Soße Tartare,</p>	<p>hausgemachte Topfenteigknödel gefüllt mit Amarenakirschen garniert mit Schokosoße (Wartezeit: ca. 20.min) € 6,90 Hütt'nschokokuchen innen flüssiger Schokokuchen (Wartezeit: ca. 25 Minuten) € 6,90</p> <p>...oder einfach für jene die nur kleinen Hunger haben. Kinderportion... Wiener Schnitzel v. Schwein mit Pommes und Ketchup € 6,90 Natureschnitzel mit Reis € 6,90 Schweinsbraten mit Kraut und Knödel € 8,90 Hühnerfilet gegrillt mit Kräuterbutter und Reis € 8,90 Gebackene Scholle mit Erdäpfelsalat € 6,90 Für alle Kinder ... Gebackener Emmentaler mit Soße Tartare und Preiselbeeren € 5,90 Gebackene Champignons mit gemischtem Salat € 5,90 Spinatstrudel mit Käse und Sauerrahm € 5,90</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Café Central Events</p> <p>VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE – STARTERS & SMALL SNACKS</p> <p>BLATTSALAT MIT KERNÖLDRESSING, SPROSSEN UND KÜRBISKERNEN 7,90 <i>LEAF SALAD WITH PUMPKIN SEED OIL DRESSING, SPROUTS AND PUMPKIN SEEDS</i> WIENER GEMISCHTER SALAT MIT ERDÄPFELN, PARADEISERN, GURKEN UND BLATTSALAT 8,50 <i>VIENNESE MIXED SALAD WITH POTATOES, TOMATOES, CUCUMBER AND LEAF SALAD</i> SALAT VON DER GESURTEN OCHSENBRUST MIT SCHNITTLAUCH VINAIGRETTE BRIMSEN UND FRISCH GERIEBENEN KREN 10,50 <i>PICKLED BEEF BREAST SALAD WITH CHIVE VINAIGRETTE, FRESH SHEEP CHEESE AND HORSERADISH</i> GEBÄCK – ROLL 0,90 „CAFÉ CENTRAL“ TOAST MIT BEINSCHINKEN VON THUM, 6,20 BLATTSALAT UND COCKTAILSAUCE <i>TOASTED SANDWICH "CAFÉ CENTRAL STYLE" WITH HAM, LEAF SALAD AND COCKTAIL SAUCE</i> SACHER WÜRSTEL MIT SENF UND KREN ODER GULASCHSAFT, 1 SEMMERL 7,30 <i>"CAFÉ CENTRAL" SAUSAGE WITH MUSTARD AND HORSERADISH</i> OR WITH GOULASH SAUCE, 1 ROLL KALTER BRATEN VOM MANGALITZA SCHWEIN 7,90 AUF SCHWARZBROT MIT SENFGURKE <i>COLD ROAST OF "MANGALITZA" PORK ON BROWN BREAD AND CUCUMBER WITH MUSTARD SEEDS</i></p> <p>AUS DEM SUPPENTOPF – SOUPS</p> <p>KRAFTSUPPE VOM ALMOCHSEN MIT FRITTATEN, LEBERKNÖDEL ODER GRIEßNOCKERL 3,90 <i>CONSOMMÉ OF BEEF WITH SLICED PANCAKES, LIVER DUMPLING OR SEMOLINA DUMPLING</i> WIENER ERDÄPFELSUPPE MIT STEINPILZEN UND SPECKWÜRFEL 4,70 <i>VIENNESE POTATO SOUP WITH CEP MUSHROOMS AND BACON PIECES</i> RAHMSUPPE VOM MUSKATKÜRBIS MIT GEWÜRZ KERNEN 4,90 UND RÄUCHERFISCH GEBÄCK <i>CREAM SOUP OF PUMPKIN WITH PUMPKIN SEEDS AND CRISPY KIPPER DUMPLINGS</i> UNGARISCHE GULASCHSUPPE MIT 1 SEMMERL 5,70 <i>GOULASH SOUP WITH 1 ROLL</i> ALT WIENER SUPPENTOPF 7,30 HÜHNERFLEISCH, TAFELSPITZ, KAROTTEN, GELBE RÜBEN, LAUCH, GRIEßNOCKERL, NUDELN <i>"OLD VIENNESE-STYLE" - SOUP CHICKEN, BOILED BEEF, CARROTS, YELLOW CARROTS, LEEKS, SEMOLINA DUMPLINGS AND NOODLES</i></p> <p>VEGETARISCH – VEGETARIAN</p> <p>NOCKERL MIT BIO EIERN, SCHNITTLAUCH UND GRÜNEM SALAT 6,90 <i>TINY DUMPLINGS WITH ORGANIC EGGS, CHIVE AND GREEN SALAD</i> HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT EIERSCHWAMMERL UND</p>	<p>WIENER SPEZIALITÄTEN - VIENNESE SPECIALITIES</p> <p>GULASCH VON DER ALMOCHSEN WANGE MIT TOPFENSERVETTENKNÖDEL 12,60 <i>GOULASH OF BEEF CHEEKS WITH FRESH CHEESE – NAPKIN DUMPLINGS</i> GEBRATENE SCHWEINSMEDAILLONS 13,50 MIT PFEFFERSAUCE UND ERDÄPFELKROKETTEN UND KOHLSPROSSEN <i>PAN FRIED PORK MEDAILLONS WITH PEPPER SAUCE, POTATO CROQUETTES AND BRUSSELS SPROUTS</i> BACKHENDERL VOM STEIRISCHEN FREILANDHUHN 14,50 MIT ERDÄPFEL-GURKENSALAT <i>DEEP-FRIED STYRIAN FREE RANGE CHICKEN WITH POTATO-CUCUMBER SALAD</i> HIRSCHPFEFFER MIT PREISELBEER POFESEN UND EIERSCHWAMMERL 13,90 <i>DEER RAGOUT WITH STUFFED PREISELBEER FRITTERS AND CHANTERELLES</i> GERÖSTETE MILCHKALBS LEBER MIT SCHALOTTEN, 14,90 ÄPFELN UND ERDÄPFEL LAUCHPÜREE <i>ROASTED LIVER OF VEAL WITH SHALLOTS, APPLE AND POTATO-LEEK PUREE</i> TAFELSPITZ VOM ALMOCHSEN MIT CREMESPINAT 17,50 RÖSTERDÄPFEL, SCHNITTLAUCHSAUCE UND APFELKREN <i>BOILED BEEF "TAFELSPITZ", CREAMED SPINACH, ROASTED POTATOES, CHIVE SAUCE AND HORSERADISH WITH APPLE</i> WIENER SCHNITZEL VOM KALB MIT PETERSILERDÄPFEL 18,90 <i>"WIENER SCHNITZEL" BREADED ESCALOPE OF VEAL WITH PARSLEY POTATOES</i> WALLER VOM GUT DORNAU IN DER ZITRONENKRUSTE 19,50 MIT RAHMERDÄPFEL, BLATTSPINAT UND KAPERNBUTTER <i>SHEATFISH IN LEMON CRUST WITH CREAM POTATOES, LEAF SPINACH AND CAPER BUTTE</i> SALAT ALS BEILAGE 3,20 ERDÄPFEL-, PARADEISER-, RAHMGURKEN-, UND BLATTSALATE ODER GEMISCHTER SALAT <i>SALAD AS SIDE DISH - POTATO, TOMATO, CUCUMBER AND LETTUCE SALAD OR MIXED SALAD</i></p> <p>HAUSGEMACHTE SÜSSSPEISEN - HOMEMADE DESSERTS</p> <p>HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL 3,90 <i>HOMEMADE APPLE STRUDEL</i> - MIT VANILLESAUCE / WITH VANILLA SAUCE 6,50 MELANGE VON HIMBEERE UND WEISSER SCHOKOLADE IM GLAS 4,80 WEISSES SCHOKOLADEMOUSSE AUF HIMBEERGRÜTZE <i>WHITE CHOCOLATE MOUSSE WITH RASPBERRY GRITS SERVED IN A GLASS</i> MARILLENPALATSCHINKEN 5,90 <i>PANCAKES WITH APRICOT JAM</i> MOHR IM HEMD MIT SCHLAGOBERS 6,90 <i>STEAMED CHOCOLATE PUDDING WITH WHIPPED CREAM</i> MILCHRAHMSTRUDEL MIT VANILLESAUCE 7,50 <i>CREAM STRUDEL WITH VANILLA SAUCE</i> KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHKENRÖSTER 8,50 <i>"KAISERSCHMARRN" TEARED PANCAKE WITH STEWED PLUMS</i> ZUBEREITUNGSZEIT CA. 20 MINUTEN <i>/ PREPARATION APPROX. 20 MINUTES</i> WIENER EISKAFFEE ODER EISSCHOKOLADE 4,90 <i>ICED COFFEE "VIENNESE STYLE" OR ICED CHOCOLATE</i></p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

LIEBSTÖCKL 12,90 HOMEMADE TAGLIATELLE WITH CHANTERELLES AND LOVAGE ALLE SPEISEN UND GETRÄNKE IN EURO INKL. MWST. ALL PRICES IN EUROS INCL. VAT.	GEMISCHTES EIS MIT SCHLAGOBERS 4,90 ASSORTED ICE CREAM WITH WHIPPED CREAM
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Donauturm Restaurant</p> <p>VORSPEISEN & SALATE / STARTERS & SALADS Restaurantgedeck € 2,70 Pro Person verrechnen wir für Stoffserviette, Aufstriche und frisches Jourgebäck Cover: cloth napkin, variety of spreads, fresh whole grain bread Rinder Carpaccio mit Parmesanspänen € 8,60 Marinated beef carpaccio with grated parmesan cheese Spanferkelsulz mit roten Zwiebeln und Kürbiskernen € 6,40 Jellied suckling pig with red onions and pumpkin seeds Lachs „Potpourri“ € 9,40 Räucherlachs, hausgebeizter Lachs, graved Lachs mit Oberskren Salmon „Potpourrie“ smoked, homestained, graved salmon with horseradish cream Hühnerfiletstreifen gegrillt an bunten Blattsalaten € 8,60 grilled chicken-filet-strips on mixed leaf salad Bunter Salat € 4,30 Mixed salad Steirisch mariniertes Vogerlsalat mit Erdäpfeln und Speckkrusteln € 4,90 Marinated fiel-salad with potatoes and crispy bacon stripes</p> <p>SUPPEN / SOUPS Rinderkraftsuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl € 3,70 Clear soup with pancake strips, liver dumpling or semolina dumplings Alt Wiener Erdäpfelsuppe mit Pilzen, Räucherspeck und frischem Majoran € 4,40 Viennese potato soup with mushrooms, smoked bacon and fresh marjoram</p> <p>SPEZIELLES UND AKTUELLES / VIENNESE SPECIALITIES Original Wiener Tafelspitz vom Almochsen € 18,50 mit Schnittlauchsauce, Apfelkren und gestürzten Erdäpfeln Original Viennese prime boiled beef from alpine ox, served with chive sauce Horseradish cream and roast potatoes Filetsteak mit Pfeffersauce und Kartoffelkroketten € 28,90 Grilled steak with pepper-sauce and pommes-croquettes Wiener Schnitzel vom Milchkalb € 18,50 mit Petersilerdäpfel und buntem Salat Viennese veal cutlet served with parsley potatoes and mixed salad Ausgelöstes, gebackenes Freilandhuhn € 14,10 mit Erdäpfel - Vogerlsalat Boneless fried chicken with potato and field salad</p>	<p>Gebratener Zander mit Paprika-Zucchini Gemüse € 16,50 auf Petersilpüree Zander with paprica-courgette vegetables and parsley puree Schweinsrückensteak mit buntem Gemüse, € 14,20 Bratkartoffeln und Kräuterbutter Pork loin steak with vegetables, roasted potatoes and herb butter Original Wiener Zwiebelrostraten € 18,50 mit Braterdäpfeln und Salzgurken Original Viennese cutlet of beef with onions, potatoes and pickled cucumber Rostbraten gebacken nach Wiener Art € 18,50 mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogerlsalat Baked beef cutlet with cranberries, potato and field salad Cremige Erdäpfelnockerl € 13,80 mit lauwarmen hausgebeizten Lachs und Blattspinat Creamy potato dumpling with marinated salmon and spinach leaves</p> <p>KLEINES UND FEINES / CHILDREN'S MENU Hühnernuggets oder Schweinsschnitzel € 6,40 mit pommes frites & Ketchup Chicken nuggets or pork cutlet with french fries and ketchup Frische Nudeln mit Paradeisersauce € 6,40 Noodles with tomato sauce</p> <p>KÄSE AUS ÖSTERREICH / AUSTRIAN CHEESE SELECTION Käseplatte € 6,90 österreichischer Käse mit Hausbrot, Trauben und Nüssen Austrian cheese with home-style bread, grapes and nuts</p> <p>MEHLSPEISEN & DESSERT / SWEETS & PASTRIES Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster € 5,90 „Kaiserschmarrn“ (sugared pieces of pancake with raisins) served with plum compote Zweierlei Schokolademousse im Glas mit Sauerkirschragout € 4,90 Two kinds of chocolate mousse with ragout of morello cherries Griesflammerie im Glas mit Zwergorangen-Ragout € 4,90 Semolina soufflé with orange stew Schokoladentorte € 3,20 Chocolate cake Gezogener Apfelstrudel € 3,20 Apple strudel Gezogener Topfenstrudel mit Vanille Sauce, oder Schlagobers € 4,30 oder 1 Kugel Vanilleeis Curd cheese strudel with vanilla sauce, whipped cream or 1 scoop of vanilla ice-cream</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Figlmüller</p> <p>Suppen: Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz mit klassischer Einlage € 3,10 Alt-Wiener Erdäpfelsuppe mit Steinpilzen € 3,90</p> <p>Spezialität des Hauses: Figlmüller Schnitzel gebacken € 12,90 Dazu empfehlen wir: Erdäpfel-Vogerlsalat mit steirischem Kernöl € 3,80 Kleinen gemischten Salat € 3,80</p> <p>Gebackene Spezialitäten: Cordon Bleu vom Huhn € 11,50 Hühnerschnitzel gebacken € 10,50 Putenbrust gebacken € 10,50 Feine Kalbsleber gebacken € 11,90 Kalbsbriesrose gebacken € 14,90 Emmentaler gebacken mit Sauce Tartare € 7,90</p> <p>Hauptspeisen und Pfannengerichte: Wiener Tafelspitz mit Schnittlauchsauce, Apfelkren und Rösterdäpfel € 16,50 Feine Kalbsleber geröstet mit Rösterdäpfel € 13,50</p>	<p>Feine Kalbsleber glaciert mit gebackenen Zwiebelringen, Bratapfel und Rösterdäpfel € 13,50 Hühnerbrust natur € 10,50 Natur Schnitzel € 12,90 Kalbsrahmgulasch mit Butternockerln € 13,50</p> <p>Salate: Kleiner gemischter Salat € 3,80 Großer gemischter Salat € 7,00 Wählen Sie aus folgenden 12 tagesfrischen Salaten: Erdäpfelsalat, Gurkensalat, Karottensalat, Paradeisersalat, Weißkrautsalat, Radiccio, Hauptelsalat, Frisee, Vogerlsalat, Ruccola, Lollo Rosso, Lollo Verde</p> <p>Beilagen: Rösterdäpfel € 2,80 Petersilerdäpfel € 2,80 Butterreis € 2,80 Gebäck € 1,50 Salztangerl € 1,90</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Glacis Beisl</p> <p>Vorspeisen: Grüner Salat Gemischter Salat Portion Wurzelspeck</p> <p>Suppe: Hausgemachte Rindsuppe mit Gemüse und Tageseinlage</p> <p>Hauptspeisen: Kleines Bio-Rinds-Gulasch mit Kaisersemmel Gammelknödel auf Gabelkraut Krautfleckerl mit grünem Salat Grosses Rinds-Gulasch mit Kaisersemmel</p>	<p>Blunznradln gebacken auf Erdäpfeldiviensalat Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfel-Lauchpüree, dazu glaciertes Gemüse</p> <p>Gekochtes, Gemischtes vom Bio-Rind (Tafelspitz, weißes Scherzel und Schulterscherzel) mit Schnittlauchsauce, Apfeln und Röstl Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat Heimische Bachforelle oder Bachsaibling im Ganzen gebraten mit Petersilkartoffel</p> <p>Nachspeisen: Palatschinken mit hausgemachter Marmelade aus Wachauer Rosenmarillen Somlauer Nockerl Gedeck (Weisses Stoffischtuch, -mundserviette, Brotmesser und -teller, Aufstrich, Hausbrot) cover</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Wiener Wirtschaft</p> <p>Saisonale Köstlichkeiten der österreichischen Küche:</p> <p>Blunzenbonbons vom Schneebergland. Schwein 7,90 im Strudelblatt, mit Balsamico-Kürbisreduktion auf Salatbett Sautier tes Kalbsbries 9,80 auf Frisee-Mangoldsalat, mit Erdäpfel-Vinaigrette und Schalottenconfit Gratinier ter Ziegenfrischkäse 9,60 mit Honig & Nüssen, auf Rote Rüben-Relish Carpaccio von Lachsforelle & Zander 7,90 auf Zitronenmelissen-Pesto, mit geschmortem Paprika Erdäpfelcremesuppe mit Steinpilz-Speckzigarillo 4,20 Hausgemachte Rindsuppe 3,80 mit Palatschinken-Schnittlauchroulade oder gebackenen Reisknödel oder hausgemachten Profiteroles Gebratenes Zanderfilet 14,80 auf Peperonata und gebratener Polenta, mit gelbem Paprikaschaum Saiblingsfilet vom Grill 16,80 auf Erdäpfelschaum, mit lauwarmem Bohnensalat Vegetarisch gefüllte Ravioli - täglich frisch gemacht 8,90 fragen Sie Ihren Servicemitarbeiter nach der aktuellen Füllung Entrecote vom heimischen Stier 17,90 180 g, mit Bröcheauflauf und Gemüsenudeln Filet vom Schneebergland. Schwein 14,60 im Speckmantel gebraten, mit Weizengrieß und geschmorten Zwergetomaten Gegrillte Hühnerbrust 12,80 mit Schwarzbrotknödel und glaciertem Paprikagemüse</p> <p>Wiener Wirtshaus-Klassiker:</p> <p>Wiener Tafelspitz 15,80 mit Wurzelgemüse, gerösteten Erdäpfeln Schnittlauchsoße und Apfeln Wiener Schnitzel 18,90 vom österreichischen Kalb, in der Pfanne goldgelb gebacken, mit Erdäpfel-Vogersalat Zwiebelrostbraten 16,40 mit knusprigen Röstzwiebeln, Salzgurkenfächer, und Braterdäpfeln</p> <p>mit hausgemachten Marinaden und hochwertigen Essig- und Ölsorten! kleiner gemischter Salatteller 3,40 großer gemischter Salatteller 4,90 Blattsalat mit Balsamico- oder Joghurt-Kräuter Marinade 3,90 hausgemachter Erdäpfelsalat mit roter Zwiebel 3,90 Salat - knackig-frisch & gesund</p>	<p>Gebäck: Semmel & Gebäck 1,00 Portion Butter / Margarine 0,50</p> <p>Gulasch-Spezialitäten:</p> <p>Klassisches Rindsgulasch 7,90 serviert mit Salzerdäpfeln Kalbsrahmgulasch 11,80 mit Paprikastreifen und hausgemachten Nockerln Schwammerlgulasch 9,90 Austempilze, Champignons und Pilze der Saison in cremigem Paprikarahm, mit flaumigem Serviettenknödel Fisch-Rahmgulasch 11,90 saftige Filets heimischer Edelfische in Paprikaobers mit Tarhonya Würziges Bohnengulasch 6,90 mit Debreziner Würstel und knusprigem Speck Gulasch-Trio zum kosten und gustieren 12,90 wählen Sie 3 Gulaschvariationen nach Ihrem Gusto</p> <p>„Gulasch-Trio“ „Gulasch-Fest!“ „Gulasch - Fest!“ pro Person 15,80 Großer Gulaschgenuss am Tisch - für 5 bis 10 Personen! Kalbsrahmgulasch, Rindsgulasch, Schwammerlgulasch, Fischgulasch und Bohnengulasch mit Serviettenknödel und hausgemachten Nockerln.</p> <p>Inklusive einem Seidel Bier und einem Stamperl Hausbrand pro Person. Speisen mit Schick Der Wiener Küche verpflichtet Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern!</p> <p>Dessert: Grießflammerie 6,20 mit Schokoladen-Chilli Espuma Gratinierter Brioche 6,40 mit Nüssen überbacken, serviert mit marinierten Zwetschken und Kernöl-Vanilleeis Apfelstrudel „Neu“ 5,40 im Frühlingsrollenteig, dezent mit Zitronengras parfümiert, serviert auf Vanille-Zimtschaum Frische Palatschinken pro Stück 1,50 mit Marillenmarmelade</p> <p>Auswahl vom österreichischen „Affineur“ Käse Klein: Bergkäse, Weinkäse, Roter Ziegette 6,90 Groß: Weinkäse, Weißer Ziegette, Roter Mönch mit Birne, Bergkäse, Österkron 9,60 serviert mit Feigenfench und Gebäck</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<u>Rudi's Beisl</u>		<u>Unsere Salate</u>	
<u>Für Freunde der Hausmannskost</u>		Erdäpfelsalat	3.4 €
Geröstete Knödel mit Ei	5.9	Mayonnaisesalat	3.4 €
und grünem Salat		gemischte Salatschüssel	3.9 €
Eiernerl	€	gemischte Salatschüssel	3.4 €
mit Häuptelsalat		Schüssel von Blattsalaten	3.9 €
Rindsgulasch	6.8 €	Schüssel von Blattsalaten	3.4 €
vom Wadschinken		Gegen Aufzahlung gibt's steirisches Kernöl	0.9 €
<u>Frischgemachtes und Gebackenes aus der Pfanne</u>		auf jeden Salat	
Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln	13.5 €	<u>Rudis Käseschmankerln</u>	
Vanilleroastbraten mit Braterdäpfeln	13.5 €	Dolce Latte caldo	5.8 €
Schweinsmedaillons	13.5 €	mit Zwiebel, Knoblauch und grünem Pfeffer - gratiniert	
in grüner Pfeffersauce dazu Butterreis		Heißer Schafkäse	5.8 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Salatteller	15.6 €	mit Knoblauch und Kräutern gratiniert	
Pariser Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfeln	15.6 €	Dolce Latte	5.5 €
Alt Wiener Backfleisch mit Braterdäpfeln	13.9 €	mit Butter	
Gebackenes Schweinsschnitzel mit Erdäpfelsalat	8.5 €	Griechischer Schafkäse	5.5 €
Frisches Backhenderl	8.6 €	mit Olivenöl, Oregano und frischem Basilikum	
ca. 20 Minuten		<u>Für Naschkatzerln</u>	
<u>Frisch aus dem Suppentopf</u>		Marillenpalatschinken	4.4 €
Tafelspitz	14.2 €	Powidpalatschinken	4.7 €
mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce		Palatschinken mit Zimtrahmfüllung	4.7 €
Schulterschmelze	13.5 €	Preiselbeerpalatschinken	4.7 €
mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce		Schoko-Nusspalatschinken mit Schlagobers	5.1 €
Ausgelöstes Beinfleisch	12.9 €	Mohr im Hemd mit Schlagobers	4.9 €
mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce (Zwerchspitz)		Topfnockerln mit heißen Beeren	5.5 €
3erlei	14.9 €	Mohnnudeln mit Zwetschkenröster	4.8 €
von Allem Etwas, mit unseren klassischen Beilagen		Schokoladen-Mousse auf Fruchtmark	5.5 €
<u>Salatvorspeisen</u>			
Verschiedene Blattsalat	6.8 €		
mit heißem Schafkäse und Kräutern			
Backhenderlsalat	6.8 €		
mit Kräuterdressing			

<u>Kolariks Praterfee</u>		<u>Schmankerl</u>	
<u>Aus dem Suppentopf</u>		Russisches Carpaccio	4.9 €
Kulajda mit gekochtem Ei	1.0 €	Gekochte Rote Rüben fein aufgeschnitten, mit Blattsalaten	
Dillcremesuppe mit Kartoffeln und pochierem Ei		der Saison, gehobelten Mandeln und frisch gehobeltem	
nach böhmischem Hausrezept		Parmesan angerichtet, mit Weißweindressing beträufelt.	
Frittatensuppe	1.0 €	Vegetarisch	
Gemüsesuppe mit hausgemachten Frittaten		Hühnersalat	7.8 €
Knoblauchcremesuppe	1.0 €	Gegrilltes Hühnerbrustfilet auf knackigen Blattsalaten der	
Cremsuppe aus frischem Knoblauch und Obers,		Saison, mit saftigen Tomaten, Maiskörnern und frischen Gurken,	
serviert mit gerösteten Weißbrotwürfeln und frischem		mit Joghurt Dressing angerichtet und Petersilgrün bestreut	
Petersilgrün aus dem hauseigenen Kräutergarten		Jogi	5.2 €
Tagessuppe	1.0 €	Mozzarellaäder werden in Naturjoghurt eingelegt, mit	
Täglich anders! Bitte fragen Sie unser Servicepersonal		Zitronenzesten und frischem Basilikum auf getoastetem	
nach der heutigen Tagessuppe		Weißbrot angerichtet. Vegetarisch	
<u>Pizza & Spaghetti</u>		Bunte Räder	4.9 €
Pizza Margherita	5.2 €	Gemüseaufguss aus Tomaten- und Zucchini Scheiben	
mit Tomatensoße und Käse		mit Ei und würzigem Käse überbacken. Vegetarisch	
Pizza Cipolla	5.2 €	Gemüserisotto	6.9 €
mit Tomatensoße, Käse und Zwiebel		Sojasprossen, Paprika, gelbe Rüben, Porree, Karotten,	
Pizza Cardinale	5.2 €	Black Fungus, Pastinake und Erbsenschoten werden	
mit Tomatensoße, Käse, Schinken		in Kräuterbutter geschwenkt und mit Reis zu einem	
Pizza Mozzarella	5.2 €	Risotto zubereitet	
mit Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum		Böhmische Knödel mit Ei	4.9 €
Pollo Zucchini	7.9 €	Böhmische Knödel nach eigenem Hausrezept werden	
Zarte Hühnerfiletstreifen und Zucchini werden mit fein		in der Pfanne mit Ei geröstet und Petersilie bestreut	
geschnittenem Zwiebel, frischem Basilikum und Petersilie		Grünschalenmuscheln	12.8
verfeinert und mit Obers abgerundet		Neuseeländische Grünschalenmuscheln werden in	€

Piemont	6.9 €	einem feinen Sud aus grünem Veltliner, Karotten, Zwiebel, Sellerie, Lorbeerblättern, Knoblauch und Zitronensaft pochiert	
Eine würzige Tomatensauce wird mit Mozzarellawürfeln, Tomatenstücken und frischem Basilikum vollendet. Vegetarisch			
Vegetarische Carbonara	6.9 €	Kolariks Stelzenbreze	3.0 €
Frische und getrocknete Tomaten werden mit Zwiebel geröstet, mit Sahne abgelöscht und mit einem Ei zu einer sämigen Sauce reduziert		Saftige Stelzenstückchen in Weißbrotteig, herzhaft gewürzt und mit reschen Stelzenkruspeln gebacken	
Bolognese	6.9 €	Wiener Saftgulasch	6.8 €
Schweine? und Rindfleisch faschirt, mit Tomaten, gerissenem Wurzelgemüse, Zwiebel, einem Hauch Knoblauch und Oregano zu einer Fleischsauce vollendet		Würziges Rindsgulasch vom Wadschinken des österreichischen Qualitätsrindes, zubereitet nach unserem geheimen Hausrezept	
Pizza con Carne	5.2 €	Würstel	4.5 €
Tomatensauce, Käse, Oregano, Sauce Bolognese		Ein Paar Frankfurter mit Estragon Senf	
Napoletana	5.2 €	Würstel mit Saft	6.5 €
Tomatensauce, Käse, Oregano, Schinken, Mais		Ein Paar Frankfurter in Gulaschsaff	
Hauptspeisen		Spezialtoast vom hausgemachten Weißbrot	3.6 €
Schnitzel „Wiener Art“	6.8 €	mit Schinken und Käse, oder nur Schinken, oder nur Käse, mit Ketchup serviert	
Mageres Schnitzel vom Schweinskarree in einer Panade aus Weizenmehl, Hühnerrei und Semmelbrösel in Öl gebacken		Auf den GRILL gelegt	
Cordon Bleu vom Schwein	10.5 €	Spare Ribs	1.6 €
Gebackenes Schweinsschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, serviert mit Reis		fleischige Schweinsrippchen vom Lavasteingrill. Zahlreiche Beilagen und Saucen stehen zur Auswahl.	
Hühnerfilets „Wiener Art“	9.7 €	Kolariks Original Grillstelze	1.6 €
Zarte, gebackene Filets der ausgelösten Hühnerbrust, in einer Panade aus Weizenmehl, Hühnerrei und Semmelbrösel in Öl gebacken, mit Reis serviert		unsere berühmte, gesurte, knusprig gegrillte hintere Stelze vom Schwein. Zahlreiche Beilagen und Saucen stehen zur Wahl.	
Cordon Bleu vom Huhn	10.7 €	Desserts	
Gebackenes Hühnerfilet mit Schinken und Käse gefüllt, mit Reis angerichtet		Hausgemachter Apfelstrudel	3.2 €
Schollenfilet gebacken	5.9 €	handgezogener Strudelteig, gefüllt mit Äpfeln, Zimt, Zucker, Haselnüssen und Rosinen Kalt oder warm serviert!	
Zwei zarte Filets auf „Wiener Art“ gebacken		Haugemachter Topfenstrudel mit Vanillesauce	4.4 €
Hühner Speiß	12.6 €	handgezogener Strudelteig, gefüllt mit Topfen, Vanille, Rum, Zucker und Rosinen, kalt oder warm serviert Z usätzlich mit heißer Vanillesoße übergossen	
Hühnerbrust am Speiß gegrillt, mit Kräuterbutter und saftigem Gemüseisotto aus Sojasprossen, Paprika, gelbe Rüben, Porree, Karotten, Black Fungus, Pastinake und Erbsenschoten serviert		Hausgemachter Topfenstrudel	3.2 €
Rindsbraten „Svicková“	10.5 €	handgezogener Strudelteig, gefüllt mit Topfen, Vanille, Rum, Zucker und Rosinen, kalt oder warm serviert	
Gespickter Rindsbraten in Rahmsauce, mit Schlagobers, einer Zitronenscheibe und Preiselbeeren garniert, serviert mit böhmischen Knödeln		Heiße Liebe	4.4 €
Berner Würstel	6.9 €	Vanilleeis übergossen mit warmen, marinierten Himbeeren, mit Schlagobers vollendet	
Frankfurter mit Edamer im Speckmantel gegrillt, mit Pommes frites und Ketchup serviert		Coupe Dänemark	4.4 €
		Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Schlagobers	
		Bananensplit	4.4 €
		Köstliches Vanilleeis und Bananenhälften garniert mit Mandelsplittern, Schokosauce und Schlagobers	
		Praterwaffeln	4.2 €
		Kombinieren Sie frei aus folgenden Zutaten: Vanillesauce Zimtzucker Schlagobers Preiselbeeren Himbeeren Vanilleeis Ahornsirup Schokosauce Mandeln Marillenmarmelade	

Bierfactory XXL Restaurant		Spezialbrote der Bierfactory	
XXL Speisen		Überbackenes Bierschinken-Kasbrot	
2kg Bierfactory-Burger mit Tomaten, Gurken, Zwiebel, Käse und Pommes	24.99 €	mit frischem Chili fein garniert scharf	
1kg Wienerschnitzel mit Pommes dazu Majo und Ketchup	24.99 €	Eierspeisbrot	
1kg Teufelszacken (Chilispieße) sehr scharf	24.99 €	mit frischem Schnittlauch auf getoastetem Schwarzbrot	
mit 2 Dipsaucen und Pommes		Würziges Verhackertesbrot	
3 Meter knusprige Bratwurst mit 4 Saucen	24.99 €	mit roten Zwiebel fein garniert	
Salatgarnitur und Pommes		Blunzengröst'l	
500g Argentinisches Rumpsteak mit P feffersauce diversen Gemüsen und Pommes	24.99 €	mit Spiegelei, grüner Salat	
2 kg Fish & chips in Bierbackteig	14.99 €	Hausgemachte Eiernockerl	
mit 2 Dipsaucen und Pommes		grüner Salat	
		Kas' nockerl	
		mit Röstzwiebel, grüner Salat	
		Geröstete Semmelknödel	
		7.9 €	

2 kg Chickenwings & Onionrings	24.99 €	mit Speck und Ei dazu frische Kräuter und einen grünen Salat	
auf Potatoes wedges und 2 Dipsaucen			
<u>Feine Schleckereien</u>			
Bananensplit	4.9 €	mit kräftigen G`selchtemwürfel und gerösteten Zwiebel dazu gibt`s einen grünen Salat	7.9 €
mit Mandelsplitter 3 Kugeln Vanilleeis dazu frisches Schlagobers und Eiswaffeln			
Gebackene Apfelscheiben	4.9 €	Braumeisterpfand`l	11.9 €
mit Vanilleeis, Zimtucker und Schlagobers		Putenmedallions in einer Champignonrahmsauce auf Butterockerl-Gemüsenest und mit Käse überbacken	
2 Stück frische Marillenmarmeladepalatschinken mit viel Zucker	3.2 €		
Mohr im Hemd (Schokoladekuchen)	3.8 €	<u>Knusprig Gebackenes</u>	
heiße Schokosauce und Schlagobers		Wiener Schnitzel (Pute oder Schwein)	8.2 €
2 Stück Schoko-Nußpalatschinken	4.9 €	mit Pommes frites oder Bratkartoffel	
Nussfülle, Schokosauce, Schlagobers		Cordon bleu (Pute oder Schwein)	9.2 €
2 Stück Böhmisches Palatschinken	4.9 €	mit Pommes frites oder Bratkartoffel	
mit Powidl, Sauerrahm, Schlagobers		Kinder Wienerschnitzel (Pute oder Schwein)	5.9 €
Wiener Eiskaffee mit Vanilleeis	4.5 €	mit Pommes, Ketchup	
kräftigen Kaffee und Schlagobers		Gebackene Schweinsleber	8.9 €
Heisse Schokoladebanane	4.9 €	mit frischem Majonaissekartoffelsalat	
mit Vanilleeis und mit Schlagobers garniert		Knusprig gebackene Champignons	7.9 €
Gemischtes Eis 3 Kugeln		mit hausgemachter würziger Sauce Tatar	
ohne Schlagobers € 3,00 / mit Schlagobers € 3,50		Kleine Portion: 4,50	
<u>Aus unserem Suppentopf</u>		<u>Hausmannskost</u>	
G`schmackige Frittaten in kräftiger Rindsuppe	2.8 €	Saftiger Schweinsbraten	8.2 €
Hausgemachte Leberknödel 2 Stück in einer Rindsuppe	2.8 €	mit Knoblauch, Sauerkraut und Semmelknödel	
Wiener Würstlsuppentopf	3.8 €	Geröstete Schweinsleber im Natursaft	7.9 €
mit Nudeln, Gemüsestreifen		mit frischem Knoblauch und verschiedenen Kräutern dazu Petersilienkartoffel	
Großmutter`s Erdäpfelsuppe	3.8 €	Kotelette „nach Art des Hauses“	9.9 €
mit Speck, Pilzen, Kräutern		in einer Knoblauchsauce mit Zwiebel Speck und Champignons dazu Sauerrahm und knusprige Bratkartoffel	
Knoblauchcremesuppe mit knusprigen Brotcroutons	3.8 €	Wiener Fiakergulasch	7.9 €
<u>Warm und kalt</u>		mit Spiegelei, Gurkerl, Würstl und Semmelknödel	
Gebackene Zwiebelringe mit Schnittlauch - Chilisauerrahm	5.9 €	Kleines Gulasch oder Würstl im Gulaschsaft	5.2 €
Knusprige Chickenwing`s mit 2 würzigen Dipsaucen	6.9 €	mit einem Gebäck	
und Potatoes wedges		<u>Grillspezialitäten</u>	
Steirischer Backhendlsalat mit g`schmackigen Kürbiskernöl	7.2 €	Bierfactory`s Mixed Grillplatte für 2 Personen	27.9 €
Blattsalat	7.2 €	mit verschiedenen Fleischsorten gegrillt und gebacken mit Gemüse und diversen Beilagen wie Pommes Bratkartoffel Reis usw.	
mit knusprig gebratenen Putenstreifen fein garniert mit Kürbiskernöl		Bierfactory`s Mixed Grillteller wie oben eben nur für 1 Person	14.9 €
Portion knusprige Potatoes wedges	5.9 €	Wiener Zwiebelrostbraten	11.9 €
mit 2 Dipsaucen		mit viel Knoblauch und knusprige Bratkartoffel	
Frisch und G`sund		<u>Aus Fluss und Meer</u>	
Große Brauereisalatsschüssel	6.2 €	Gegrilltes Zanderfilet „serbisch“	12.9 €
mit Bierschinken, Eier und Oliven		mit Knoblauchkräuterbutter dazu Petersilienkartoffel und einen grünen Salat	
Griechischer Bauernsalat	6.2 €	Gebackenes Schollenfilet	8.9 €
Ziegenkäse, Olivenöl, Eier und Oliven		mit Majonaissekartoffelsalat oder auch mit hausgemachten Kartoffelsalat zur Wahl	
Thunfischsalat	6.2 €	Gegrilltes Welsfilet „Müllerin“	9.9 €
mit Cocktailsauce, roten Zwiebel, Eier und Oliven		mit Mandelbutter und Petersilienkartoffel dazu einen grünen Salat	
Kleine gemischte Salatschüssel	2.8 €		
Hausgemachter Kartoffelsalat	2.8 €		
Majonaissekartoffelsalat	2.8 €		
Grüner Salat mit Essig und Öl	2.8 €		

<u>Dornerwirt</u>			
<u>Suppen</u>			
Rindsuppe	2.8 €	Pariser Schnitzel vom Huhn	7.8 €
mit Leberknödel		mit Petersilkartoffeln	€
Frittatensuppe	2.8 €	Naturschnitzel vom Huhn	7.8 €
Tageseinlagensuppe	2.8 €	mit Petersilkartoffeln	€
Vorspeisen		Cordon Bleu	9.8 €
Beef Tartar	9.8 €	vom Schwein	€
geschabt, mit Garnitur, Butter u. Toast		Cordon Bleu	9.8 €
Beef Tartar	12.8 €	vom Huhn	€
geschabt, mit Garnitur, Butter u. Toast - als Hauptspeise		<u>Steak- und Rostbraten-Küche</u>	
Milder Matjes	6.5 €	Zwiebelrostbraten	12.8 €
auf Schwarzbrot-Blinis u. Apfelrahm		mit Bratkartoffeln	
<u>Klassiker der Wiener Küche</u>		Vanillerostraten	12.8 €
Rindsgulasch	6.5 €	mit Bratkartoffeln	
mit Serviettenknödel	€	Lungenbraten-Steak (220 g)	18.5 €
Fiakergulasch	7.9 €	mit Bratkartoffeln und Gemüse nach Saison	
mit Spiegelei, Einspänner und Gurkerl	€	Fischiges nach Saison und Marktlage	
Feine Kalbskutteln auf Dornerwirt'sche Art		Lassen Sie sich beraten!!!!	
mit Serviettenknödel - nur auf Anfrage		<u>Vegetarisches</u>	
Rieslingbeuscherl vom Kalb	7.9 €	Emmentaler gebacken	5.8 €
mit Serviettenknödel - auf Anfrage		mit Sauce Tartar	
Geröstete Kalbsleber	9.2 €	Gorgonzola gebacken	6.8 €
mit Rosmarin-Kartoffel	€	mit Preiselbeeren	
Gebackene Kalbsleber	9.2 €	Spaghetti Nero	8.9 €
mit Preiselbeeren und Sauce Tartar	€	mit Pasta Venezia	
Geröstete Kalbsleber	9.8 €	<u>Salate</u>	
in Kapern-Oliven-Obersauce mit Rosmarinkartoffeln	€	Blattsalat nach Saison	3.2 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalb	14.3 €	mit Balsamicodressing	
mit Petersilkartoffeln	€	<u>Extra-Beilagen</u>	
Pariser Schnitzel vom Kalb	14.3 €	Kartoffeln, Knödeln, Gemüse, Bandnudeln	2.8 €
mit Petersilkartoffeln	€	Senf, Ketchup, Kren, Kernöl, Preiselbeeren,	0.8 €
Naturschnitzel vom Kalb	14.3 €	Sauce Tatar, Gebäck	
mit Petersilkartoffeln	€	<u>Süße Versuchungen</u>	
Original Wiener Schnitzel vom Schwein	7.8 €	Palatschinken mit Marillenmarmelade	3.6 €
mit Petersilkartoffeln	€	Palatschinken mit Nüssen u. Schokolade	4.9 €
Pariser Schnitzel vom Schwein	7.8 €	Crepes Suzettes flambé	6.9 €
mit Petersilkartoffeln	€	helle Crepes in Orangen-Cointreau-Sauce	
Naturschnitzel vom Schwein	7.8 €	<u>Dornerwirt'sche Spezialitäten</u>	
mit Petersilkartoffeln	€	Malakoffnockerl mit Eierlikör u. Schlagobers	6.9 €
Original Wiener Schnitzel vom Huhn	7.8 €		
mit Petersilkartoffeln	€		

<u>Kolonitzbeisl</u>	
1.) Montag, 5.10.09	
Tagessuppe: Karottencremesuppe 1.) Spaghetti Bolognese 2.) Käsespätzle mit grünem Salat	
2.) Dienstag, 6.10.09	
Tagessuppe: Zucchini-cremesuppe 1.) Reisfleisch mit Semmelknödel 2.) Gebackener Karfiol mit Sauce Tartare	
3.) Mittwoch, 7.10.09	
Tagessuppe: Kräuterfrittatensuppe 1.) Selchschofper mit Sauerkraut + Semmelknödel 2.) Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce	
4.) Donnerstag, 8.10.09	
Tagessuppe: Knoblauchcremesuppe 1.) Beisl Cordon - Bleu mit Reis 2.) Linsen mit Knödel	
5.) Freitag, 9.10.09	
Tagessuppe: Karfiolcremesuppe 1.) Dorsch natur mit Kräuterbutter + Petersilerdäpfeln 2.) Nutella Palatschinken mit Schlagobers + Schokosauce	
<u>Spezialität</u> - nur im Kolonitz Beisl	
Bekannt ist das Kolonitz Beisl für das saftige, gesurte Schnitzerl von der Pute! Gibt's nur am Dienstag und Freitag! - Dafür absolut frisch und besonders groß!	
Riesen Puten Surschnitzel	5.9 €
Nur Dienstag und Freitag! RIESIGES, saftiges, gesurtes Putenschnitzerl - frisch geklopft - mit Erdäpfelsalat	€
<u>Gegen den kleinen Hunger</u>	
Beisl Schmankerln und kleine Gerichte	

Schinken Käse Toast	2.9
	€
Würstl mit Senf und Kren	2.9
	€
Schwarzbrot Toast	4.1
Mischbrot mit Spiegelei Schinken, Speck und Zwiebel + Mayonnaise	€
Würstel mit Saft	3.5
	€
<u>Aus dem Suppentopf</u>	
Echte Rindsuppen mit frischen Einlagen	
Tagessuppe	2.1
	€
Rindsuppe mit Frittaten	2.3
	€
Rindsuppe mit Leberknödel	2.3
	€
Beisl-Suppentopf mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln	3.5
	€
Rindsuppe mit Nudeln	2.3
	€
<u>Wiener Küche</u>	
Bodenständig und ausgiebig - traditionelle Wiener Küche	
Schweinsbraten	7.6
Schweinsbraten mit Semmelknödel und gemischtem Salat	€
Rindgulasch	5.8
Original Wiener Gulasch, traditionell vom Watschunkn	€
Specklinsen	5.8
Linsen mit Speck garniert und Semmelknödel	€
Schulterscherzel	9.4
Mageres gekochtes Rindfleisch vom Schulterscherzel mit Rösterdäpfeln, Schnittlauchsauce und frischem Apfelkren	€
Alt Wiener Zwiebelrostbraten	9.6
Saftig mürber Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln	€
Vanillerostraten	9.6
Mürber Vanillerostraten mit Braterdäpfeln	€
<u>Grillspezialitäten</u>	
Mehr und auch weniger traditionelle Grillspeisen	
Spareribs - klein	1 Länge 6.5
Gegrillte Ripperln mit Zwiebelringen, Braterdäpfeln und Saucen	€
Spareribs - für Erwachsene	2 9.8
Gegrillte Ripperln mit Zwiebelringen, Braterdäpfeln und Saucen	Längen €
Holzfallerkotelett	7.8
Saftiges Grillkotelett mit Spiegelei und Braterdäpfeln	€
Cevapcici	6.8
Cevapcici garniert, mit Pommes, Zwiebelsenf und Ketchup	€
Berner Würstel	6.4
Frankfurter (1 Paar) mit Käse gefüllt und mit Speck eingewickelt. Mit Pommes, Zwiebelsenf und Ketchup	€
<u>Gebackenes</u>	
Eingehüllt in Brösel und Ei	
Wiener Schnitzel	6.4
Frisch geklopftes Schnitzel vom Schwein mit gemischtem Salat	€
Knoblauchschnitzel	6.6
Schweisschnitzel mit Knoblauch gewürzt und Mayonnaisesalat	€
Zigeuner Gordon Bleu	7.4
Frisch geklopftes Schweisschnitzel reichlich mit Speck, Schinken, Zwiebel, Käse und Pfefferoni gefüllt. Mit Braterdäpfeln	€
Gebackene Leber	6.4
Schweinsleber gebacken mit Mayonnaisesalat	€
Puten Cordon - Bleu	7.8
Putenschnitzel mit Käse gefüllt, mit gemischtem Salat	€
Putenfilet	7.4
Putenfilet mit Pommes und Preiselbeeren	€
<u>Hausmannskost</u>	
Aus Oma's - oder Urgroßmutter's - Küche! Ein abwechslungsreicher Genuss in Wiener Tradition.	
Schinkenfleckerln	6.4
Schinkenfleckerln mit Käse gratiniert und mit gemischtem Salat	€
Tiroler Gröstl	6.6
Speck und Erdäpfeln angeröstet mit Spiegelei und warmem Speckkrautsalat	€
Blunz'n Gröstl	6.6
Blutwurst und Erdäpfeln angeröstet mit Spiegelei und warmem Speckkrautsalat	€
Geröstete Leber	6.4
Schweinsleber geröstet mit Salzerdäpfeln	€
Tiroler Leber	6.8
Schweinsleber angeröstet mit Speck und Apfelstücken. Mit Braterdäpfeln	€
<u>Ohne Fleisch schmeckt's auch!</u>	
Vegetarische in Wiener Tradition. Salate findet ihr unter "Salate"	
Eiernockerln	5.8
Eiernockerln mit grünem Salat	€
Geröstete Knödel	5.8
Geröstete Knödel mit grünem Salat	€
Nockerlpfanne	6.4
Nockerln mit frischem Gemüse und gemischtem Salat	€
Gebackener Emmentaler	6.4

Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren und Sauce Tatare	€
Gebackenes Gemüse	6.4
Champignon, Zucchini und Melanzani gebacken mit Schnittlauchsauce	€
Spinatpalatschinken	5.8
Frische Palatschinken mit Spinatfüllung und Knoblauch-Rahmsauce	€
Fisch	
Natur, paniert oder Serbisch	
Zanderfilet serbische Art	9.6
Gegrilltes Filet vom Zander mit Buttererdäpfeln und Kräuterbutter	€
Scholle	7.8
Scholle natur mit Petersilienerdäpfeln	€
Gebackene Scholle	7.8
Schollenfilet in Brösel und Ei gehüllt, mit Mayonnaisesalat	€
Salate	
Weitere fleischlose Gerichte findet ihr unter "Ohne Fleisch schmeckt's auch!"	
Putenstreifensalat	6.1
Gegrillte Putenstreifen auf Blattsalat mit Schnittlauchsauce	€
Mozzarella	6.1
Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum (saisonal)	€
Schinken - Käse - Ei Salat	6.1
Gebackene Putenstreifen	€
Gebackene Putenstreifen auf Blattsalat mit steirischem Kernöl	6.4
Mehlspeisen	€
Süßes für danach und zum Kaffee: Apfelstrudel, Palatschinken & Co.	
Alt-Wiener Apfelstrudel	2.6
Warmer Apfelstrudel mit Staubzucker, im Blätterteig nach Alt-Wiener Art	€
Topfenstrudel	2.6
Warmer Topfenstrudel mit Staubzucker, im Blätterteig nach Wiener Art	€
Marmeladepalatschinken	2.8
2 Stk. Palatschinken mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade gefüllt	€
Mohr im Hemd	3.5
Mohr mit Schokosauce und Schlagobers	€
Beisl - Palatschinke	3.5
Powidl gefüllt mit Schokosauce + Schlagobers	€
Böhmische Palatschinken	3.5
Powidl gefüllt mit Mohnzucker + Butter	€
Den Kindern zu Liebe	
Kleine Speisen für die ZwerglerIn	
Max und Moritz	4.5
Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Ketchup	€
Hans im Glück	4.5
Gegrillte Frankfurter mit Pommes und Ketchup	€

Gastwirtschaft Steman	Herrngulasch 8,50
Vorspeisen/Salate	mit Gurkerl, Ei, und Petersilerdäpfel
Putenstreifen auf Blattsalaten mit Kürbiskernen 8,0	Gebackenes Schweinsschnitzel 9,50
Gebackene Hühnerbruststreifen auf Kernölsalat 8,50	mit Erdäpfelsalat
Zanderfilet auf Blattsalat 10,0	Gebackene Scholle mit Erdäpfelsalat 9,50
Kaltes Rindfleisch mit Kernöl 6,50	Puten Cordon Bleu mit Petersilerdäpfeln 11,0
Tafelspitzsülzchen mit rotem Zwiebel und Kernöl 6,0	Hühnerbrustfilet im Rahmsafterl 11,0
Schafkäse im Speckmantel auf Blattsalat 8,0	mit Butterreis
Suppen	Ausgelöstes Backhuhn 11,0
Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel 3,0	mit Erdäpfelsalat
Wiener Suppentopf mit Gemüse und Nudeln 4,0	Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln 14,40
Zwiebelsuppe mit Käse überbacken 4,0	Zanderfilet mit Kräuterkruste, Petersilerdäpfel und grünem Salat 13
Hauptspeisen	Rindfleisch 13,0
Kleines Gulasch mit Gebäck 5,50	mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce
Krautfleckerl 6,80	Diverse Beilagen 3,0
Eiernockerl 6,80	Blunzengröstl mit frischem Kren 7,80
mit grünem Salat	Gebackene Schweinsleber mit Erdäpfelsalat 8,50
Spinatpalatschinke 7,80	Geröstete Schweinsleber mit Petersilerdäpfel 8,50
mit Schafkäse und Knoblauchrahm	Champignon- oder Naturschnitzel mit Butterreis 9,50
Überbackene Schinkenfleckerl 7,80	Nachspeisen
mit grünem Salat	Topfenterrine mit Waldbeeren 4,50
Käsespätzle mit Speck 7,80	Marmeladepalatschinken 5,0
und grünem Salat	Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster 5,50
	Erdbeerpalatschinke mit Schokosauce 5,00

<u>Bauernbräu</u>		<u>Desserts</u>	
<u>Suppen</u>		Kaiserschmarrn	5.6
Kürbiscremesuppe	1.6 €	karamellisiert, mit Rum flambiert, dazu gibt's	€
mit Obershaube und Knabberkernen		Zwetschenröster	
Tafelspitzsuppe	2.8	Marmeladepalatschinken	3.4
mit Grießnockerl, Frittaten oder Leberknödel	€	mit Marillenmarmelade	€
Altwiener Suppentopf	4.1	Schoko - Nuß Palatschinken	4.2
mit Tafelspitz, Frittaten und Gemüse	€	mit Schlagobers	€
<u>Beilagensalate</u>		Apfelstrudel	4.8
Gemischter Salat	3.3	serviert mit Vanillesauce	€
Blattsalat, Paradeiser, Paprika, Gurken und Mais	€	Geeister Schokokuchen	4.9
mit Kernölmarinade		serviert mit Weichselragout	€
Grüner Salat	2.9	<u>Menüs 3 gänzig</u>	
fein mariniert mit Kernöl und Paprikastreifen	€	1 er Menü	13.
Erdäpfelsalat	2.7	Rindsuppe mit Frittaten<<< Wienerschnitzel vom Schwein	1 €
nach Wiener Art mit rotem Zwiebel, Senfmarinade und Kernöl	€	goldgelb gebacken mit Petersilerdäpfeln<<<	
Für die kleinen Gäste		Topfen-Nougat-Knödel mit Vanillesauce	
Kinder-Wiener-Schnitzel	6.1	2 er Menü	17.
vom Schwein mit Pommes Frites und Ketchup	€	Knoblauchcremesuppe<<< Wiener Tafelspitz mit	3 €
Gratinierte Brote überbacken		Röstkartoffeln, Apfeln und Schnittlauchsauce<<<	
Bauerntoast	5.5	Palatschinken mit Marillenmarmelade	
Omis-Schinken, Zwiebel mit Käse überbacken und darauf ein Spiegelei	€	3 er Menü	14.
Vegetarierbrot	4.2	Kürbiscremesuppe mit Obershaube, Knabberkernen und Kernöl<<< Steirisches Wurzelfleisch Gustostück vom Schwein mit Salzerdäpfel, Wurzelgemüse und frischem Kren	2 €
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebel und mit Käse überbacken.	€	<<< Maronimus mit glasierten Heidel, Him, und Brombeeren	
Traditionelles		4 er Menü	16.
Steirisches Wurzelfleisch	7.8	Tafelspitzsuppe mit Grießnockerln<<< Pangasiusfilet gebraten in Knoblauchsauce mit Blattspinat und Buttererdäpfel<<<	2 €
mageres Gustostück vom Schwein mit Salzerdäpfel, Wurzelgemüse und frischem Kren	€	Eispalatschinken mit Vanilleeis und Schokosauce	
Spareribs	12.	5 er Menü	12.
verfeinert mit einer würzigen Schwarzbier-Honigpanade, dazu Braterdäpfel und dreierlei Dips	0 €	Kartoffelcremesuppe<<< Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren und Sauce Tartare<<< Schokopalatschinken mit Schoko-Nussfülle und Schlagobers	8 €
Wiener Tafelspitz	12.	<u>Vorseisen</u>	
mit Röstkartoffeln, Apfeln und Schnittlauchsauce	5 €	Carpaccio vom Jungstierfilet	8.1
Cordon Bleu	8.9	mit Vogerlsalat in Kräuter-Dressing, darüber frisch geriebener Grana	€
gefüllt mit Bauernschinken und Gouda, dazu gibt's Pommes und Cocktailsauce	€	Schafkäse	6.8
Wiener Schnitzel	7.6	im Speckmantel auf Rucola mit gerösteten Kürbiskernen	€
vom Schwein goldgelb gebacken mit Petersilerdäpfel	€	<u>Hauptgerichte</u>	
Grillplatte ab 2 Personen	26.	Ausgelöste Hühnerkeule gebacken	9.5
Schweinskarree, Hühnerfilet, Grillwurst mit Pommes, Kräuterbutter, Knoblauch und Cocktailsauce, garniert	0 €	mit Erdäpfel-Vogerlsalat	€
Schmankerlplatte ab 2 Personen	36.	Backhendlsalat	7.6
Pute natur, gebackene Hühnerschnitzel, ausgelöstes Schweinskotelett gegrillt, Schweinsfilet gebraten mit Gemüse, Reis, Pommes und Kräuterbutter	4 €	Gebackene Hühnerstreifen auf Erdäpfel- und Blattsalat	€
Bauerngröst'l	7.7	Gegrillter Steirischer Kürbis	6.9
geröstete Erdäpfel, Bratwurst, Blunz'n, Zwiebel und frischer Kren	€	mit Schinken, Salami und Buttererdäpfeln	€
Schinkenfleckerl	6.3	Schweinsfilet im Strudelteigmantel	11.
mit geröstetem Schinken, glacierten Zwiebeln und grünem Salat	€	dazu rote Specklinsen	8 €
<u>Vegetarische Speisen</u>		Rustikaler Grillteller "Bauernbräu"	9.8
Emmentaler gebacken in Kürbiskernpanade	7.5	Kotelett, Bratwurst, Ripperl mit Braterdäpfel und dazu warmes Speckkraut	€
mit Preiselbeerobers und Sauce Tartare	€	Überbackener Schopfbraten	9.6
Vegetarierbrot	4.2	mit Tomaten und Mozarella dazu Kürbis-Erdäpfelpüree	€
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebel und mit Käse überbacken	€	Steirisches „Erdäpfelknödel Kuddel Muddel"	7.4
Kalte Brote		gefüllt mit Bauchspeck Blutwurst, Bratwurst, dazu gibt's Sauerkraut	€
Speckbrot	4.3	Gebackenes Käsetrio	7.5
fein durchzogenem Kaiserspeck, Essiggurkerl und frischem Kren	€	Emmentaler, Gouda und Camembert mit Preiselbeerobers und Sauce Tartare	€
Belegtes Brot	4.5	<u>Fischspezialitäten</u>	
mit Rohschinken, Omis-Schinken, Speck, Käse und Garnierung	€	Zander in der Erdäpfelkruste	12.
		dazu süß-saures Paprikagemüse	9 €
		Pangasiusfilet gegrillt	10.
		auf Tomatenragout mit Blattspinat und Petersilerdäpfeln	2 €

Brigitta Bräu		Hausmannskost	
<u>Kaltes & Warmes für Zwischendurch</u>			
Pommes	.9 €	Geröstete Knödel mit Ei und grünem Salat	4.9 €
Braterdäpfel würzig mit Knoblauch-Dip	2.9 €	Blunz'n Gröst'l mit Kren und Krautsalat	6.8 €
Würstel mit Senf und Kren	3.0 €	Bauerngröst'l mit Spiegelei, Speck, Schinken und Paprika	6.0 €
Würstel mit Saft	3.5 €	Sudhaus Nockerl Speck, Rahm, Käse und Salat	6.8 €
Erdäpfelpuffer mit Knoblauchsauce	3.9 €	Schweinsbraten mit Kraut und Semmelknödel	7.9 €
Brezeljause	4.0 €	Eiernockerl mit grünem Salat	4.9 €
2 Brezel und 3 Aufstriche	€	Blunz'n mit Rösti und Kraut	5.8 €
Chili con carne scharf	4.9 €	<u>Gegrilltes und Gebratenes</u>	
Rindsgulasch	4.9 €	Grillkotelette mit Kräuterbutter, Spiegelei und Pommes	8.3 €
Weißwürstel Brauersenf	5.2 €	Fleischpfand'l mit Fleisch vom Schwein, Pute und Rind mit Speck und Rösti	9.8 €
<u>Suppen</u>		Bierkutscher Spieß	10. €
Leberknödel-, Fritatten-, Grießnockerlsuppe	2.7 €	Schweinsfilet, Hühnerfilet mit Pommes und Salat	2 €
Knoblauchsuppe	2.9 €	Spare Ribs mit pikanter Sauce und Braterdäpfel	10. €
Tagessuppe	2.5 €	Vanille Rostbraten mit Braterdäpfel	4 €
Schwarzbrot - KALT mit Butter und frischem Schnittlauch	2.8 €	Zwiebel Rostbraten mit knusprigem Zwiebel und Braterdäpfel	10. €
Verhackertem und Zwiebel	3.5 €	Paniertes und Gebackenes Blunz'n Rad'l mit Erdäpfelsalat	6.8 €
Brat'l und Kren	3.8 €	Surschnitzel mit Salat	7.2 €
Schwarzbrot - WARM mit Blunz'n und Kren	3.8 €	Cordon Bleu mit Salat	€
Eierspeis und frischem Schnittlauch	4.0 €	Braumeisterschnitzel pikant gefüllt in Kräuterpanade mit Salat	8.8 €
Eierspeis und Schinken	4.3 €	Schweinschnitzel mit Salat	6.9 €
Thunfisch mit Paradeiser, Mais, Zwiebel und Käse überbacken	4.6 €	Putenschnitzel mit Salat	7.0 €
"Mailänder" mit Schinken, Paradeiser, Zwiebel, Oregano und Käse überbacken	4.8 €	Beiried "Alt Wien" mit Mayonnaise Salalt Fisch	10. €
"Brigitta Bräu" scharf - mit Speck, Ei, Zwiebel, Paprika und Pfefferoni	4.9 €	Scholle gebacken mit gemischtem Salat	9.8 €
<u>Salate</u>		Zanderfilet natur mit Petersilienerdäpfel und Kräuterbutter	10. €
Bierkutschersalat	5.7 €	Zander gebacken mit Erdäpfelsalat	5 €
großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen	€	<u>Süße Versuchung</u>	
Steirischer Backhendlsalat mit Kernöl	6.5 €	Marmeladepalatschinken	3.8 €
Beilagensalat nach Saison	2.4 €	Mohn- oder Nußnudeln	4.1 €
		Schoko-/Nußpalatschinken mit Schlag Gebäck, offenfrisch	4.5 €
		Brot, Semmel, Salzstangerl	0.9 €
		Laugen Brezel	1.1 €
		Laugen Brezel extra groß	1.9 €

Café Gloriette

<p>KAFFEE UND KAFFEESPEZIALITÄTEN</p> <p>Kleiner Espresso 2,60 € Großer Espresso 4,00 € Wiener Melange, Verlängerter 3,70 € Cappuccino mit Schlag, Cafe Latte 4,00 € Kanne Kaffee 4,50 € Einspänner, Häfenkaffee 4,20 € Phantasier (Mocca mit Rum und Schlag) 6,30 € Kaffee Advocat (mit Birlikör und Schlag) 6,80 € Kaffee Mozart (mit Schokolier & Schlag) 7,10 € Kaffee Maria Theresia (Mocca mit Orangelikör & Schlag) 7,10 € Irish Coffee 7,90 €</p> <p>Heiße Schokolade mit Schlag 3,60 € Heiße Schokolade mit Rum und Schlag 4,80 € Schoko Orange (Heiße Schokolade mit Orangelikör & Schlag) 5,50 € Glas Milch, Sojamilch oder Joghurt 2,60 € Milchgetränke je nach Saison 5,00 €</p> <p>TEE UND TEESPEZIALITÄTEN</p> <p>Glas Ceylon Tee 2,60 € Kamille, Pfefferminz, Hagebutte od. Kräuter 2,60 € Kanne Earl Grey, Darjeeling, Assam, Ceylon 3,90 € Kanne grüner Tee, Rotbusch 3,90 € Kanne Früchtemischung, Kamintee 3,90 €</p> <p>FRÜHSTÜCK VON 9.00 BIS 11.30 UHR</p> <p>Handgebäck, Brot, Kornsplätz 1,00 € bis 1,30 € Buttersemmel, Butterbrot 1,90 € Butterbrot mit Schnittlauch 2,20 € Butter, Marmelade, Honig 0,90 € Joghurt mit Früchten 3,90 € Gemischte Frühstückplatte (Schinken, Speck, Käse) 6,50 € Klopflatte 6,00 € Portion Räucherlachs mit Oberröhrchen 7,70 € Weiches Ei 1,10 € 2 Eier im Glas 2,40 € Schinken mit Ei, Speck mit Ei 6,00 €</p>	<p>FRÜHSTÜCKSARRANGEMENTS VON 9.00 BIS 11.30 UHR</p> <p>Wiener Frühstück 7,90 € 2 Handgebäck, Butter, Marmelade oder Honig, weiches Ei</p> <p>Sekt Frühstück 13,50 € 2 Handgebäck, Butter, Marmelade oder Honig, Lachstrost, 1 Glas Sekt</p> <p>Gloriette-Frühstück 13,50 € 2 Handgebäck, Butter, Marmelade oder Honig, Glas frischer Orangensaft, gemischte Platte, weiches Ei</p> <p>Kaiser-Frühstück Samstag, Sonn- & Feiertag 19,00 € JEDES FRÜHSTÜCKSARRANGEMENT MIT EINER KANNE KAFFEE, TEE ODER SCHOKOLADE</p> <p>SISI-BUFFET 25,00 € FRÜHSTÜCKEN WIE ZU HAUSEN SEHEN MIT KLASSISCHER LEIBENLIEBE</p> <p>Jeden Samstag, Sonn- & Feiertag musikalischer Frühstücksbuffet. Rechtzeitige Reservierung erforderlich.</p> <p>Frisch gebackene Kaisersemmeln, Vollkornbrot und Weckerl mit verschiedenen Aufstrichen, Butter, Marmelade und Honig, Wurst, Schinken und Käsearrangement, Eier mit gebratenem Speck, Grillwürstchen und gebratene Fleischbällchen, Melone mit Rohschinken, Gemüse und Salate, frisches Obst, Kompott, Müsli und Cornflakes, Milch und Fruchtejoghurt, Orangen-, Johannisbeer- und Tomatensaft, unbegrenzte Heißgetränke bis 11.30 Uhr. Ein Glas Prosecco, Räucherlachs mit Oberröhrchen sowie einen Sisi-Gugelhupf mit kandierten Veilchen.</p>
<p>HAUSGEMACHTE MEHLSPESSEN</p> <p>Apfel- oder Topfenstrudel 3,50 € Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce und Schlagobers 4,70 € Obststreuselkuchen nach Saison 3,40 € Kaiser-Gugelhupf 2,80 € Sachertorte, Gloriettetorte 3,60 € Schwarzwälder-Kirschtorte 3,60 € Saisort, Nulltorte 3,60 € Mohn-Marillen-Oberstorte 3,60 € Mozarttörtchen 3,60 € Schokolademousse-Bienenbrotchen 3,40 € Joghurtbrotchen mit Früchten, Kardinalschnitte 3,40 € Punschnitten, Diabetikerschnitte 3,20 € Sisi-Gugelhupf 3,60 € Glutenfrei: Esterhazychnitte, Schokomousse 3,60 € Portion Schlagobers 1,00 €</p> <p>TÄGLICH FRISCH AUS UNSERER BACKSTUBE WEITERE TAGESMEHLSPESSEN FINDEN SIE IN UNSERER VITRINE.</p> <p>WARME MEHLSPESSEN</p> <p>Topfenknödel mit Erdbeersauce 6,30 € Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster 7,50 € Dukatenbuchteln mit Vanillesauce 5,80 € Mohr im Hemd 6,30 €</p> <p>WEINE</p> <p>Grüner Veltliner „Sätzen-Fürstenberg“ 2008 1/8 l 3,60 € Weingut Schwarzböck, NÖ 0,7 l 21,60 €</p> <p>Welschriesling 2008 1/8 l 3,60 € Weingut Lackner-Tinnacher, Gamitz, Süd-Stmk 0,7 l 21,60 €</p> <p>Blaufränkisch 2007 1/8 l 3,70 € Weingut Wachter-Wiesler, Deutsch-Schützen, Bgld. 0,7 l 22,20 €</p> <p>Zweigelt 2007 1/8 l 3,70 € Weingut Rosi Schuster, St. Margarethen, Bgld. 0,7 l 22,20 €</p> <p>Weiß oder Rot gespritzt 1/4 l 3,00 € Holunderspritzer 1/4 l 3,40 € Aperolspritzer 1/4 l 3,90 €</p>	<p>SPEISEN</p> <p>Leberknödel- oder Frittatensuppe 3,70 € Clear soup with liver dumpling or sliced pancake</p> <p>Gulaschsuppe mit Haubrot 4,70 € Goulash soup</p> <p>Schweizer Wurstsalat mit Putenwurst und Gebäck 8,90 € Sausage salad swiss style (turkey, cheese, gefritze, vinegar, oil)</p> <p>Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Gebäck 8,90 € Mozzarella with tomatoes and basil</p> <p>Chefsalat mit Schinken, Käsestreifen, Ei und Gebäck 8,90 € Salad in season with ham, cheese and egg</p> <p>Bauernsalat mit Schafskäse, Zwiebel, Oliven und Gebäck 8,90 € Farmer salad greek style with feta, onions and olives</p> <p>Thunfischsalat mit Gebäck 8,90 € Large mixed salad with tuna and olives</p> <p>Croissant gefüllt mit Salat, Schinken, Käse und Ei 4,90 € Croissant filled with salad, ham, cheese and egg</p> <p>Chiabatta gefüllt mit Rohschinken und Cottagecheese 4,90 € Chiabatta filled with smoked ham and cottagecheese</p> <p>Schinken-Käse Toast mit Salatgarnitur 4,90 € Ham and cheese toast with side salad</p> <p>Frankfurter oder Debrziner mit Senf/Kren u. Gebäck 4,90 € Sausages with mustard and horseradish</p> <p>Frankfurter mit Gulaschsaft und Gebäck 5,50 € Sausages with goulash</p> <p>Erdäpfelpuffer mit Räucherlachs und Senf-Dillsauce 9,60 € German potato cake with smoked salmon and mustard-dill sauce</p> <p>Erdäpfelpuffer mit Blattspinat und Mozzarella 8,30 € German potato cake with leaf-spinach and mozzarella</p> <p>Herrngulasch mit Knödel, Würstel und Ei 9,60 € beef goulash with dumpling, sausage and egg</p> <p>Schinkenleckerl mit Meinem Salat 7,80 € Pasta with ham austrian style, salad</p> <p>Lasagne mit Salat 8,60 € lasagne with salad</p> <p>Gratinierter Fleischplätzchen mit Salat 8,60 € Pancake stuffed with minced meat and gratinated with cheese, salad</p> <p>Gemüsestrudel mit Schnittlauchrahm und Salat 8,60 € Vegetable-strudel with chivesauce and salad</p> <p>Handgebäck, Brot 1,00 € Spezialgebäck 1,30 € Roll or bread per piece</p>

SUPPEN	
Rindsuppe mit Leberknödel, Frittaten oder Kaspreßknödel	2.80
Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons	3.10
Kartoffelsuppe „Alt Wien“	3.10
GEBACKENES PFANNE UND GRILL	
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilkartoffeln & gem. Salat	8.20
Hühnerschnitzel mit Butterreis & Blattsalat	8.40
Grillplatte mit Kartoffelwedgen, Kräuterbutter & Gemüsevegen	8.90
Gebackenes Allerlei (Schweisschnitzel, Hühnerschnitzel, Leber & Champignon) mit Sauce Tartare & gem. Salat	9.80
Gebackene Schweinsleber mit Kartoffel-Mayonaisesalat	7.40
Geräuterte Leber mit Zwiebel, Speck & Apfel, dazu gebratene Schafgarben	7.80
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	10.90
Vanillerostbraten mit Kartoffelwedgen & Gemüse	10.90
Eiermackerln mit grünem Salat	6.60
Chicken Wings knusprig gebraten mit Kartoffelwedgen & Salsa dip	7.20
Zander „Serbisch“ mit Petersilkartoffeln, Kräuterbutter & Gemüse	10.20
Rindsgulasch „Alt Wien“ mit Speckstreifen, Gurken & Kräuterpflätzle	8.90

UNIKAT

BEILAGEN UND GEBÄCK	
Pommes, Butterreis, Bratkartoffeln, Petersilkartoffeln,...	2.40
Semmel, Salzstangerl, Kornspitz, Joubgebäck	1.20
Gemischter Salat	2.40
KIDY'S	
Mr. Krabs (Fischstäbchen mit Butterreis)	4.30
Miss Piggy (Schweinswiener mit Pommes)	4.10
DESSERTS	
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	4.60
Palatschinken Variationen mit Nougatcreme, Vanilleeis, Waldbeerenkompott & Schlagobers	3.80
Gezogener Apfelstrudel „Alt Wien“ mit Sauerrahm, Nüsse & Vanillesauce	3.80
Sachertorte nach Art des Hauses mit Schlagobers	3.10

RIESEN OFENKARTOFFEL

mit Füllung Ihrer Wahl

Butter & Meersalz	4.20
Speck, Zwiebel, Champignon & Kräuterrahm	6.40
Schinken, Mais & Schmelzkäse überbacken	6.40
Chili con carne	6.80
Blattspinat, Schafkäse, Knoblauch & Oliven	6.60
Kalbsragout mit Pilzen	7.10
Curryhuhn mit Früchten	7.10
Kaisergarnelen mit Ananas & Cocktailsauce	6.80

BROTE

wählen Sie aus fünf verschiedenen Brotsorten & variablen Beilagen

Blunznrot	3 Verschiedene Aufstriche	5.40
Speckbrot	(Liptauer, Kräutergervais & Ei)	
Grammelbrot	Eierspeise mit Paprika & Zwiebel	6.20
Olivenciabatta	Aufschnitt (Schinken, Speck & Käse) garniert	6.20
Tomatenbrot	Mozzarella mit Tomaten & Basilikumpesto	6.30
	Saisonsalat mit Joghurtdressing	5.60
	Shrimpsalat mit Früchten & Cocktailsauce	6.50
	Gehobelter Parnesan	6.30
	mit eingelegten Kapern, Rucola & Cocktailltomaten	

Auszüge aus den Speisekarten (Berlin)

<p>BAVARIUM</p> <p>Vorspeisen und Kleinigkeiten</p> <p>Suppen: Terrine Gulaschsuppe mit reichlich Fleischeinlage und frischen Kräutern € 5,50 Terrine Bayerische Leberknödelsuppe € 4,50 Tomatencremesuppe € 4,50</p> <p>Brotzeit: Schmalztopf mit Brotkorb € 2,50 Ofenfrische Butterbrezn € 2,00 Zwei Original Münchner Weißwürstl mit süßem Senf und ofenfrischer Brezn € 5,90 Drei Regensburger auf deftigem Sauerkraut, dazu Bauernbrot € 8,80 Obatzda mit Zwiebeln und Gewürzen angemachter Käse, garniert mit Salzgebäck, Radieschen, dazu reichen wir Bauernbrot € 8,50 Bayerischer Wurstsalat pikant abgeschmeckt, garniert mit Zwiebeln und Tomaten, dazu Bauernbrot € 8,50 Original Nürnberger Rostbratwürstl auf kräftigem Sauerkraut, an Bauernbrot angerichtet oder mit Kartoffelsalat 6 Stück € 7,90 Original Nürnberger Rostbratwürstl 9 Stück € 10,50 Brotzeitbrettl mit Schinken, kaltem Braten und Obatzda, reichlich garniert, dazu Bauernbrot und Butter € 10,50</p> <p>Bayerische Spezialitäten (und Preußische Spezialitäten):</p> <p>Schnitzel</p> <p>"Münchner Schnitzel" feines Kalbschnitzel, vor dem Panieren mit Meerrettich bestrichen, dazu Bratkartoffeln und Krautsalat € 15,50 "Tiroler Schnitzelpfanne" 2 Schweinerückensteaks vom Grill mit Tomatenscheiben und Käse überbacken, dazu leckere Bratkartoffeln und ein Salat € 13,50 Schweineschnitzel "Wiener Art" 2 Stück aus dem Rücken, dazu Pommes Frites und ein Salat € 13,50 Schnitzelteller "Jäger Art" 2 gebratene Schweineschnitzel natur mit Waldpilzen in Sahnesauce, serviert mit hausgemachten Spätzle € 13,50</p> <p>Spezialitäten des Hauses:</p> <p>Knusprige Schweinshaxen frisch aus dem Ofen, auf deftigem Kraut, dazu servieren wir einen leckeren Semmelknödel € 12,50 Echtes "Riesen"-Wiener Schnitzel natürlich vom Kalb, so dass es über den Teller schaut mit hausgemachtem Kartoffelsalat (mind. 20 Min. Zubereitungsdauer) € 18,50 Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit gerösteten Zwiebelringen, Dunkelbiersauce, hausgemachten Spätzle und einem Salatteller € 16,50</p>	<p>Zünftige Schlachteplatte ab 2 Personen Ganze Haxe, Leberkäse, Blut- und Leberwurst, Nürnberger Rostbratwürstl und gesottener Schweinebauch, deftiges Sauerkraut, Salzkartoffeln und Semmelkloß pro Person € 15,90 Grillplatte ab 2 Personen Rumpsteak, Schweinerücken, Putensteak, Nürnberger, geräucherter und gegrillter Schweinebauch, Kräuterbutter, Sauce Choron, Bohngemüse und Pommes Frites pro Person € 17,50</p> <p>Bayerische Schmankerl:</p> <p>Bayerische Schmankerlpfanne 3 Nürnberger, Regensburger und Leberkäse auf deftigem Sauerkraut mit Bratkartoffeln € 13,80 Angebräunter Bayerischer Leberkäse mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat € 10,50 Ofenfrischer Jungschweinsbraten in kräftiger Sauce, dazu servieren wir Apfelrotkohl und Kartoffelknödel € 11,80 Zwei Putenbrustmedaillons auf buntem Pfannengemüse mit Sauce Hollandaise und einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark € 12,50</p> <p>Vegetarische Gerichte:</p> <p>Gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbouquet € 7,50 Kasspätzle mit einem Salatteller € 10,50 Schwammerl in Kräuterrahm mit Sauce Tatar und Reistimbale € 8,90</p> <p>Frischer Fisch:</p> <p>Gebratene Lachsschnitte auf Blattspinat mit Sc.Bernaise und Kroketten € 13,50 2 Matjesfilets nach Hausfrauen-Art an Salatbouquet mit Dampfkartoffeln € 10,50 Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln und Gurkensalat € 13,90</p> <p>Dessert:</p> <p>Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce € 4,90 Hausgemachte »Rote Grütze« mit ezwei Kugeln Vanilleeis € 4,90 Kaiserschmarrn mit Rosinen, dazu Zwetschgenröster € 5,90 Gemischtes Eis mit Sahne Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereiscreme € 4,90</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><u>Bergers Vinotage</u></p> <p>Suppe: Consomme vom Kalb <i>mit Wurzelgemüse und Eierkuchen</i> 3,90 € Tomatensuppe <i>mit Sahnehaube und Croutons</i> 4,50 € Vorspeisengelüste: Tomatencarpaccio <i>mit Zwiebelringen, mariniert in Essig und Öl</i> 2,50 € Gurkensalat, <i>mariniert in Essig, Öl und Dill</i> 2,50 € Tomaten und Mozzarella <i>mit Basilikum</i> 8,00 € Carpaccio vom Rind <i>mit Kräuteröl und Salatbouquet</i> 8,70 € Salatvariationen: Kleiner Blattsalat <i>mit Tomaten und Gurken</i> 3,50 € Tegernseesalat <i>mit Hähnchenbruststreifen</i> 6,90 € Alpengesalat <i>mit Käsevariation</i> 8,50 € Hüttensalat <i>mit rosa gebratener Barbarie-Entenbrust</i> 9,70 € Kufsteiner Salatvariation <i>mit Garmelenspießchen</i> 11,90 €</p> <p>Kalte Küche – Brotzeit: Bayerischer Wurstsalat 6,50 € <i>in Essig und Öl mit Zwiebelstreifen und Schwarzbrot</i> Schinkenplatte 11,00 € <i>mit Parmaschinken und Südtiroler Speck, dazu Brot und Butter</i> Gemischte Käseplatte 11,00 € <i>mit Brot und Butter</i> Schinken-Käseplatte 11,00 € <i>mit Brot und Butter</i></p>	<p>Nudelgerichte: Spaghetti in Tomatensauce 6,90 € Spaghetti al Pesto 6,90 € Spaghetti mit gebratenen Garnelen und Weißweinsauce 11,80 €</p> <p>Hauptgerichte: Original Münchener Weißwürste 6,90 € <i>mit süßem Senf und frischer Brez'n</i> Backhendlbrust 10,90 € <i>mit frischem Kartoffel-Gurken-Salat</i> Gebratenes Zanderfilet 12,10 € <i>auf Balsamico-Linsengemüse und Zitronenbutter</i> Wiener Schnitzel 16,80 € <i>mit Kartoffelsalat oder Schwenkkartoffeln, Waldpreiselbeeren und Zitronenschnittchen</i> Barbarie-Entenbrust 18,00 € <i>auf Stampfkartoffeln und Bohnengemüse</i> Argentinisches Rinderfilet 19,90 € <i>auf Kartoffelrösti und pfeffriger Sauce</i> Gebratene Lammfilets 22,50 € <i>Auf Paprika-Perlwiebel-Ragout mit Rosmarinkartoffeln</i></p> <p>Nachspeisen: Zweierlei Sorbet mit Schuss 4,50 € Marillenknödel mit Sahnehaube und Butter-Zimt-Streusel 5,50 € Original Österreichischer Kaiserschmarrn 8,00 € p. Per. <i>mit Pflaumenkompott und karamellisierten Apfelstücken (ab 2 Personen – ca. 30 Minuten)</i></p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><u>BLISSE 14</u></p> <p>Tageskarte Montag – Samstag 11.00 – 17.00 Uhr</p> <p>Suppen Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum 2,50 Euro Geeiste Kartoffel-Lauch-Suppe mit Eismeershrimps 3,00 Euro</p> <p>Salate Salat Caprese 5,00 Euro Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit Basilikum und warmem Olivenbrot Salat Nizza 5,50 Euro Thunfischsalat mit Oliven, Ei, Gurke, Kirschtomaten, Bohnen und Rosmarinkartoffeln an Senf-Kräuter-Dressing Chef-Salat 6,00 Euro Kopfsalatherzen in Cocktailsauce mit Hähnchenbrust, Käse und Ei</p> <p>Nudel & Co Penne all' arrabiata 7,50 Euro Penne in würziger Tomatensauce mit etwas frischem Chili und frisch geriebenem Parmesan Farfalle mit Rinderfilet in Orangen-Senf-Rahm 7,50 Euro Farfalle mit Rinderfiletstreifen in mildem Orangen-Senf-Rahm mit Frühlingszwiebeln</p>	<p>Hausgemachte Steinofnpizza Ø 34 cm</p> <p>Pizza Rucola 6,50 Euro mit Rucola, Basilikum, Parmaschinken und frischem Parmesan Pizza Gorgonzola 7,50 Euro mit Gorgonzola, Tomaten, Spinat und gerösteten Pinienkernen</p> <p>Hauptgänge Rahmspinat 6,50 Euro Rahmspinat mit Kartoffelschnee und pochierem Ei Gratinierter Hähnchenbrust 10,50 Euro Hähnchenbrust mit Büffelmozzarella überbacken, mit Spinat und Salbeignocchi Szegediner Gulasch 11,50 Euro Kalbsgulasch mit feinem Kraut und Serviettenknödel Zanderfilet mit Kartoffelkruste Zanderfilet gebraten mit Kartoffelkruste an feinem Kräuterschaum und Spreewälder Gurkensalat</p> <p>Dessert Milchreis 3,50 Euro Hausgemachter Milchreis mit Kirschen Apfelstrudel 4,50 Euro Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><u>Die Deponie Nr.3</u></p> <p>Vorspeisen Toast „Hawaii“ 2 Scheiben Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken 4,10 €</p> <p>Mozzarella "Caprese" Mozzarella auf Tomatenscheiben mit frischem Basilikum und Baguette 6,40 €</p> <p>Ragout fin Feines Ragout von Kalbsfleisch und Champignons mit Käse gratiniert 5,80 €</p> <p>Goldgelb gebackener Camembert auf Preiselbeeren und Toast 5,40 € Hähnchen Flügel & Keulen 6 Stück gebacken leicht scharf mit Sauerrahm und Baguette 5,60 €</p> <p>Suppen</p>	<p>Hamburger Art“ mit 2 Spiegeleiern und Bratkartoffeln 8,90 € mit Rahmchampignons und Pommes frites 9,50 € Berliner Currywurst mit hausgemachter Currysoße und Pommes frites 7,50 € Hausgemachte Riesenkohlroulade mit Speckkamm, Petersilienkartoffeln und nem Kümmel 9,80 € Hausmacher Sülze „Metzger Art“ auf Remouladensoße mit Bratkartoffeln 8,20 € "Grillplatte Deponie" Gebratene Fleischvariation (Schweinesteak, Rumpsteak, Hühnerbrust, Kaßlersteak) mit Grillwurst, krossem Speck, Pilzrahm und frischer Salatbeilage, dazu Bratkartoffeln***** und Kräuterbutter 13,80 € Bauernfrühstück mit Salatbeilage 7,20 € "Berliner Pilzpfanne" 2 kleine Schweinefiletmedaillons, Waldpilze in Speck und Lauch geschmort, dazu Bratkartoffeln 11,50 € Geschnetzeltes vom Huhn</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	3,00 €	in Currysahnesoße an Butterreis	8,20 €
Tomatensuppe mit Basilikum und Mozzarella	3,30 €	Jägerschnitzel	
Ukrainische Fleischsoljanka mit saurer Sahne	3,50 €	Panierte Jagdwurst auf Spaghetti mit Tomatensoße und geriebenem Käse überbacken	7,80 €
Marktfrische Salatvariationen		2 Schweinemedaillons auf grünen Bandnudeln und Gorgonzolasoße	10,20 €
Kleiner gemischter Salat mit Joghurt-Kräuterdressing	3,30 €	Hauptgerichte mit Fisch	
Bauernsalat		Edle Matjesfilets "Hausfrauenart"	
Blattsalate der Saison mit Schafskäse, Oliven, Paprika und Joghurt-Kräuterdressing	6,80 €	Edle Matjesfilets aus dem norddeutschen Familienbetrieb mit Apfel-Zwiebel-Schmand und Bratkartoffeln	7,90 €
Thunfischsalat		Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti, süßer Senf-Dillsoße und Salatbouquet	8,90 €
Blattsalate der Saison mit Thunfisch, Zwiebelringen, Ei und Balsamicodressing	6,80 €	Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti, süßer Senf-Dillsoße und Salatbouquet	8,90 €
Blattsalate der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Obst, gerösteten Mandeln und Currydressing	7,90 €	Gebratener Havelzander mit brauner Butter, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	10,90 €
Großer Salatteller mit hausgebeiztem Lachs und Orangen-Limettdressing	8,50 €	Vegetarische Kost	
Salatteller mit Schafskäse, Schinkenstreifen*****, Joghurt-Kräuterdressing und Bratkartoffeln	8,20 €	Kartoffeln & Quark Petersilienkartoffeln mit Kräuterquark und Butter, dazu frischer Salat	6,20 €
Zwischengerichte		Broccoli-Kartoffel-Auflauf	
Berliner Kartoffelsuppe mit Bärenatzen	4,50 €	Broccoli, Kartoffeln und Bechamelsonsoße mit Käse überbacken	6,50 €
Zwei hausgemachte Berliner Bouletten mit Gewürzgurke und Brot	5,20 €	Tortellini gefüllt mit Spinat an einer Gorgonzolasoße	7,90 €
Große Backkartoffel mit Sauerrahm	4,50 €	Kalte Gerichte	
mit Kräuterquark	4,50 €	Hackepeter (in der kalten Jahreszeit) mit Zwiebeln, Butter, frischer Salatbeilage und Brotkorb	6,90 €
mit Räuchermatjeshappen in einer Dill-Joghurtsoße	6,50 €	Käsevariation	
Strammer Max mit Schinken*****, Spiegelei und Gewürzgurken	4,60 €	Auswahl verschiedener deutscher Käse mit Früchten, Oliven und Brotkorb	7,80 €
Berliner Schusterjungen mit Griebenschmalz und Harzer Käse	3,20 €	"Illustrierte Deponieplatte" mit 'nem Kümmel	
Hauptgerichte		Kaßlerbraten, geräucherter Schinken, Salami, Sülze, Kräuterquark, dazu Butter, Gewürzgurke, Brotkorb und ein Schnaps	8,90 €
Berliner Eisbein "Vater Zille" 1000g Eisbein auf Sauerkraut mit Erbspüree und Salzkartoffeln	12,10 €	Nachspeisen	
Berliner Rostbratwurst auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln	7,90 €	Rote Grütze	
"Berliner Pferdeäppel" 2 hausgemachte Bouletten mit frischem Gemüse und Bratkartoffeln*****	8,70 €	mit Vanillesoße und Sahnehäubchen	3,30 €
Schweineschnitzel mit frischem Marktgemüse und Salzkartoffeln	8,90 €	Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße	3,50 €
		mit Vanillesoße und einer Kugel Vanilleeis	4,50 €
		Kaiserschmarrn mit einer Kugel Vanilleeis	
		Zerrissener Eierkuchen mit Rum und Rosinen an Eis mit einem Sahnehäubchen	4,50 €

Dressler		RISOTTO 15,50	
Vorspeisen		mit grünem Spargel und gebackenem Ziegenkäse	
CARPACCIO VOM RIND 12,50		RICOTTA-CHAMPIGNON-RAVIOLI 12,00	
mit rosa Pfefferbeerenschaum und Ruccola		in Tomaten-Basilikumsauce	
NORWEGISCHER GRAVED LACHS 12,50		Klassiker	
mit Kartoffelrösti und Honig-Dillsenfauce		"PARISER GEHEIMNIS" 21,50	
Unsere Salate		ein saftiges Steak an einer besonders raffinierten Sauce aus dem Hotel Ritz in Paris.	
SALAT "MATA HARI" 13,50		Dortiger Küchenchef komponierte diese Sauce für den Maler Oskar Schlemmer und	
Marktfrische Salate mit gebratener Putenbrust, krossen Speckscheiben, exotischen Früchten an Rose-Island-Dressing		bereitete sie mehrmals wöchentlich zu, wobei er das Rezept stets	

<p>gern auch als halbe Portion 7,50 SALAT "ESCOFFIER" 14,50 Ruccolasalat mit gebratener Barberie Entenbrust, französischen Crevetten an Basilikumpesto gern auch als halbe Portion 8,20</p> <p>Suppen</p> <p>HUMMERCREMESUPPE 7,80 mit Flußkrebsschwänzen TOMATENSUPPE 6,50 mit Buttercroûtons</p> <p>Fisch</p> <p>SEEZUNGE "MÜLLERIN ART" 26,00 mit zerlassener Butter, la Ratte Kartoffeln und Kopfsalat in Joghurtdressing ZANDERFILET IN THYMIANSAUCE 18,20 mit Tomaten-Kaiserschotengemüse und Kartoffelpüree</p> <p>Fleisch</p> <p>EISBEINFLEISCH 14,50 gratiniert mit Sauerkraut und Kartoffelpüree BARBERIE ENTENBRUST "ADLON" 19,40 auf Rahmwising, Schlosskartoffeln an Balsamicosauce</p> <p>Vegetarisch</p> <p>GEMÜSE QUICHE MIT RUCCOLA 12,00 und Kirschtomaten</p>	<p>streng geheim hielt. Dazu reichte er Pommes Frites und einen grünen Salat.</p> <p>SCHNITZEL VOM KALB 19,50 mit Bratkartoffeln und Gurkensalat</p> <p>TATAR VOM RIND 16,50 mit Eigelb, Kapern, Schalotten, Senf und Brot</p> <p>Vom Grill</p> <p>RINDERFILET mit Rotweinsauce 23,00 RUMPSTEAK mit Café de Paris Butter 17,00 ENTRECÔTE mit Kräuterbutter 16,00</p> <p>Bitte wählen Sie dazu nachfolgende Beilagen</p> <p>Bohngemüse 3,50 Marktgemüse 3,50 Blattspinat 4,00 Gemischter Salat 4,00 Gurkensalat 4,00 Tomatensalat 4,00 Bratkartoffeln 3,50 Kartoffelgratin 3,50 Pommes Frites 3,50 Kartoffelpüree 3,50 Salzkartoffeln 3,50 Pariser Sauce 2,50</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><u>Gaffel Kölsch</u></p> <p>Spezialitäten Halver Hahn und Co Halver Hahn Gaffel's mittelalter Holländer, mind. neun Monate gereift 3,40 € Kölscher Kaviar met Öllig un Röttgelche Original Kölner Blutwurst vom Hoflieferanten der EhrenGarde der Stadt Köln 1902 e.V. - Hardy Remagen - mit ordentlich Zwiebeln und Röttgelchen 3,50 € Mettbrüdche und Mettbrüdche a la Friedhelm Halbes Röttgelchen mit hausgemachtem Mett und Zwiebelwürfeln, "Friedhelm" ohne Zwiebeln 2,10 € Bruschetta "Colonia Claudia Ara Agrippinensum" 4 herrlich italienische Bruschetta-Happen mit Knoblauch 3,50 € Bruschetta "Colonia Claudia Ara Agrippinensum" 4 herrlich italienische Bruschetta-Happen mit Knoblauch 3,50 € Matjestatar op Schwazzbrut-Canapé 5 runde Scheiben Pumpernickel, belegt mit gewürfeltem Matjes und fein gehackten Äpfeln und Zwiebeln 4,45 € Kröstje Julasch Deftige Goulaschsuppe nach ungarischer Art, dazu ein Röttgelchen 5,90 € Berliner Frikadelleplaat Feine Speisen aus der Brauhaus-Küche Tomate/Mozzarella Große Platte mit feinen Scheiben von Mozzarella und Tomaten, dazu frisches Basilikum 6,90 € Bunter Salatteller... von ausgesuchten Blattsalaten, mit Tomaten, Paprikajuliennes, Gurke und Kräutercroutons, dazu wahlweise eine hausgemachte Honigvinaigrette oder Balsamico, Brotkorb 7,20 € ...mit kross gebratenen Rinderfiletspitzen 10,90 € ...mit in Olivenöl und Rosmarin gebratenen 9,50 € Lachsfilet-Streifen 9,50 € Caesar Salat mit mariniertes Hähnchenbrust, Cocktailtomaten, Kräutercroutons und gehobeltem Parmesan, angemacht mit hausgemachtem French Dressing 8,90 € Fooderplaat "Kölscher Boor" Große Brotzeitplatte mit Original Kölner Blutwurst, Holländer Käse, Hunsrücker Schinkenspeck, hausgemachtem Knubbel Mett, Wurst im Kupferkessel, Zwiebelringen, Brotkorb und Butter 10,90 € ergänzt um 2cl Kabänes Kräuterchen 12,70 €</p>	<p>Des Bierkutschers Leibspeisen Von Himmel un Äd bis Tafelspitz Himmel un Äd</p> <p>Der Klassiker der rheinischen Küche: Gebratene Blutwurstscheiben an Püree mit Apfelkompott und "ovven drop" geröstete Zwiebelringe 8,80 € En joode Brodwoosch met suurem Kappes un Püree Original (feine) Bratwurst aus Köln mit deftigem Sauerkraut und Kartoffelpüree, dazu Gaffel's hausgemachte Bier-Malz-Soße 8,90 € En herrliche Currywoosch mit Pommes rut/wieß Berliner Currywurst (ohne Darm), dazu Pommes Juliennes, Ketchup/Majo 6,90 € Herringsstip met Brodäppele Heringsfilets nach "Hausfrauen-Art" in der Apfel-Kräutersahne, dazu herzhafte Bratkartoffeln mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Lauch 7,30 € Decke Bunne met Speck Dicke, weiße Bohnen mit gebratenem Kassler & Butterkartoffeln 8,70 € Julasch met Äppele Unser Hausmacher-Goulasch, ganz klassisch mit Petersilien-kartoffeln 8,40 € Levver "Berliner Art" met jedämpfte Äppel Rinderleber "Berliner Art" im passierten Bratenfond, mit gedämpften Apfelstücken und Schwenkzwiebeln, dazu Kartoffelpüree 9,80 € Kasseler met suurem Kappes un Püree Kasselerbraten an der Bier-Malz-Soße, dazu deftiges Sauerkraut und Püree 9,80 € Roastbeef met Brodäppele Saftiges, hauchdünn geschnittenes Roastbeef mit Sauce Remoulade, dazu herzhaft Bratkartoffeln 9,50 € Tafelspitz 9,90 € Desserts Für die süßen Momente des Lebens Waldbeerenkompott mit Sahne 3,50 € Drei Küjelcher les met Mötz Drei Kugeln Eiscreme (wahlweise Schoko, Vanille, Erdbeere oder Frucht), dazu Sahne 3,90 € Wärmer Appelstrudel met Vanillezauz Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne 4,50 €</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<u>Gasthof Dalldorf</u>			
Leberknödelsuppe	3,45 €	Sülze	6,95 €
Gulaschsuppe	3,45 €	mit Bratkartoffeln	
Tomatensuppe	3,45 €	Nürnberger Rostbratwürstchen	6,95 €
Champignonsuppe	3,45 €	auf Sauerkraut und Bratkartoffeln	
<u>Gartenfrische Salatteller</u>		Königsberger Klopse	6,95 €
Alle Salate werden mit Dressing angerichtet.		mit Kapernsauce und Salzkartoffeln	
Auf Wunsch aber auch gerne mit Essig und Öl.		Brathering	7,95 €
Kleiner gemischter Salat	2,95 €	mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	
Krautsalat	2,95 €	Matjes	7,95 €
Gurkensalat	2,95 €	mit Grünen Bohnen und Bratkartoffeln	
Tomatensalat	2,95 €	Gebackene Forelle	9,95 €
Großer gemischter Salat	4,95 €	mit Zitronen-Buttersauce, Salzkartoffeln und Salat	
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum	5,95 €	Lachsfilet	9,95 €
Salatteller mit Thunfisch und Ei	6,95 €	mit Hummer-Krabbensauce, Salzkartoffeln und Salat	
Salatteller mit Schafskäse	6,95 €	Schweinebraten	8,95 €
Salatteller mit Putenbruststreifen	6,95 €	mit Rotkohl und Kloß	
Salatteller mit Geflügelleber	6,95 €	Elsässer Spießbraten	8,95 €
<u>Brotzeit</u>		mit Bratkartoffeln	
Schmalzbrot	1,95 €	Hausgemachte Kohlroulade	7,95 €
mit Griebenschmalz		mit Specksauce und Salzkartoffeln	
Harzerbrot	3,95 €	Gefüllte Paprikaschoten	7,95 €
mit Schmalz		mit Salzkartoffeln	
Mettbrot	3,95 €	Frische Blut- und Leberwurst	6,95 €
mit frischem Hackepeter		auf Sauerkraut und Salzkartoffeln	
Käsebrot	3,95 €	Berliner Eisbein	7,95 €
mit Schnittkäse		auf Sauerkraut, mit Speckstippe, Erbspürree und Salzkartoffeln	
Obazda	3,95 €	Holzfüllersteak	8,95 €
angemachter Brie mit Zwiebeln		mit Speck, Zwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	
Bratenbrot	4,95 €	Tafelspitz	9,95 €
mit frischem Bratenaufschnitt		mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Rote Beete	
Schwarzwaldbrot	5,95 €	Berliner Leber	8,95 €
mit Schwarzwälder Schinken		mit Äpfel und Zwiebeln auf Kartoffelpüree	
Bayerischer Wurstsalat	5,95 €	Deftiges Goulasch	8,95 €
mit Brot		mit Spätzle	
Käseschaufel	5,95 €	"Kleine Schweinerei"	7,95 €
mundgerechte Käsewürfel		Geschnetzeltes vom Schwein, mit Zwiebeln, Tzatziki, Salat und Brot	
Frisches Tartar	8,95 €	Schnitzel	8,95 €
mit Sardelle, Kapern, Zwiebeln und Ei		mit frischem Gemüse und Salzkartoffeln	
<u>Für den großen und kleinen Hunger</u>		Kassler	7,95 €
Folienkartoffel	4,95 €	mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	
mit Tzatziki und Salat		Schnitzel "Wiener Art"	8,95 €
Folienkartoffel	5,95 €	mit Bratkartoffeln und Salat	
mit Sauerrahm, Krabben und Salat		Paprikaschnitzel	8,95 €
Bauernomelette	4,95 €	mit Bratkartoffeln	
mit Gurke und Salat		Cordon bleu	9,95 €
3 Spiegeleier	3,95 €	gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites und Salat	
mit Bratkartoffeln		Cordon bleu	9,95 €
3 Rühreier	3,95 €	gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat	
mit Speck und Brot		Putenbruststeak	8,95 €
Gebackener Camembert	5,95 €	in Pfeffersauce, mit Pommes frites	
mit Preiselbeeren, fritierter Petersilie und Salat		Rinderroulade	9,95 €
Schafskäse	5,95 €	mit Rotkohl und Salzkartoffeln	
in der Folie gebacken, mit Oregano, Peperoni, Zwiebeln, Oliven und Tomate		Sauerbraten	9,95 €
Käsespätzle	6,95 €	mit Rotkohl und Kloß	
mit Röstzwiebeln und Salat		Grillhaxe	9,95 €
Bayerischer Leberkäs	6,95 €	mit bayerischem Kraut und Kloß	
mit Setzei und Bratkartoffeln		Grillrippchen	7,95 €
<u>Beilagen</u>		mit pikanter Sauce, Brot und Salat	
Portion Bratkartoffeln	1,95 €	Schweinefilet	9,95 €
Portion Pommes frites	1,95 €	mit frischen Champignons und Spätzle	
Portion Spätzle	1,95 €	Geschnetzeltes Züricher Art	9,95 €
Portion Salzkartoffeln	1,95 €	mit Rösti	
Kartoffelkloß	1,95 €	Halbe Ente gebacken	9,95 €
		mit Rotkohl und Klößen	
		Hüttenplatte - vom Grill	9,95 €
		Schweinerückensteak, Rippchen, Nackensteak, Rostbratwürstchen, Speck, Pommes frites, Grilltomate, scharfe Zwiebeln und Salat	
		<u>Dessert</u>	
		Rote Grütze	3,95 €
		mit Vanillesauce und Sahne	
		Kartoffelpufferchen	2,95 €
		mit Apfelmuß	
		Kaiserschmarr'n	3,95 €
		mit Kirschen, Mandeln und Rosinen	
		Torten und Kuchen	Stück
			1,95 €

Kulinarischer Salon			
HAUPTGERICHTE			
Preis für Firmenkunden ohne MwSt.			
Fleisch			
Rollbraten aus Schweinefilet, Rindfleisch, Rucola, Spinat mit Zucchini-Tomaten-Gemüse	8,90 €	Tabuleh mit Minze und Tomate	3,60 €
Italienischer Schweinebraten gewürzt mit Rosmarin, Thymian, Fenchelsamen und geschmortem Gemüse	7,40 €	Sauerampfer-Spinat-Salat	4,30 €
Wildschweinragout mit Chianti und Bandnudeln	9,10 €	Kartoffelsalat m. Spreewälder Gurken u. Kräutern d. Saison	3,30 €
Hähnchenbrust mariniert mit Salbei, Rosmarin, Thymian, Oregano auf Ratatouille	7,90 €	Blattsalat mit Rauke, Orangenfilets und fr. Ingwer	3,10 €
Coq au vin, Chamingnons, Speck, Kartoffeln	7,20 €	Bunter Frühlingssalat mit Kräutern	3,30 €
Fisch		HAUPTSPEISEN	
Lachs-Kokosmilch-Curry mit Zuckerschoten	7,20 €	Indische Lammwürfel mit frischer Mango, dazu Safran-Basmati	9,50 €
Zweierlei Zanderröllchen gefüllt mit getrockneten Tomaten und Spinat auf mediterranem Gemüse	7,80 €	Shitake-Potpouri an einem Topinamburgratin	8,20 €
Seeteufel-Spieße mit Pancetta, auf Orangenfenchel	9,60 €	Fruchtige Kürbislasagne vom Hokkaido	6,90 €
Vegetarisch		Hausgemachte Spinat-Ricotta-Ravioli mit Salbeibutter	6,50 €
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta mit Salbeibutter	6,50 €	Lachslasagne auf mediterranem Gemüse	7,10 €
Kartoffel-Waldpilz-Pfanne aus dem Ofen	6,40 €	Zanderröllchen an Kerbelröllchen	7,80 €
BUFFET / MENÜ		Lammrücken mit Kräuterkruste	10,20 €
SUPPEN		Roulade vom Galloway-Rind mit Brandenburger Rübengemüse	9,20 €
Möhren-Ingwer-Suppe mit karamellisierten Birnenspalten	3,60 €	Zweierlei Röllchen vom Havelzander m. Spreewälder Gurkengemüse	7,90 €
Topinambursuppe mit Walnushälften	3,50 €	Kalbfilet an lauwarmem Spargelsalat	8,50 €
Tomate-Paprika-Karotten-Suppe	3,90 €	Saibling mit Orangenfenchel und Basmatireis	8,30 €
Wirsingkohltopf mit knackigen Wurstscheiben	4,30 €	Kinderportion Spaghetti m. frischer Tomatensauce u. Käse	4,20 €
Bärlauchcremesuppe mit Orangenfilets	3,20 €	Mini-Rouladen vom Schweinerücken (je 2 Stück)	5,40 €
Karottenschaumsuppe mit Kerbel	4,30 €	BEILAGEN	
Suppe vom Beelitzer Spargel mit Vanille	4,40 €	Topinamburgratin	2,60 €
Safran-Gemüsesuppe mit Quarckplätzchen	4,30 €	Kartoffelgratin	2,40 €
Kerbelcremesuppe mit Lachsstreifen	4,60 €	Salzkartoffeln	1,90 €
Rote-Beete-Suppe mit Meerrettichschaum	4,00 €	Spätzle	2,30 €
SALATE		Kartoffel-Maronen-Klößchen	3,10 €
Warmer Gemüsesalat mit Birnen, Karotten und Ingwer	3,60 €	Kleine Rosmarinkartoffeln mit Olivenöl	2,40 €
Winterlicher Blattsalat mit Orangen-Kürbiskern-Dressing	2,80 €	Basmatireis	1,80 €
Dreierlei Paprikasalat mit Kapern und schwarzen Oliven	3,90 €	SPrinzessbohnen	2,10 €
Bunter Linsensalat mit Fenchelspalten	3,60 €	SÜßES	
Rote-Beete-Carpaccio mit frisch gehobeltem Meerrettich	3,40 €	Fruchtspieße mit dunkler Schokolade überzogen	1,70 €
Scharfer Papayasalat	3,60 €	Mousse au Chocolat	2,90 €
		Grießflammerie mit Mangopüree	2,90 €
		Grießflammerie mit Waldbeerenragout	2,90 €
		Tiramisu	3,00 €
		Kinder-Tiramisu (m. Kakao und Kardamon)	2,20 €
		Zitronentarte	2,60 €
		Schokoladen-Brownie	1,70 €

Kartoffelkeller			
Lübecks süße Sünde"	» 6,00 €	Schweineschnitzel	» 10,80 €
Vanilleeis mit warmen Rumkirschen	» 4,50 €	mit Sauce Hollandaise, Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln	
Rote Grütze		Hähnchenbrustfilet	» 11,50 €
mit Vanillesauce		mit Pilzen in Rahmsauce, Rotkohl und Kartoffelkroketten	
Wir freuen uns, Reisegruppen begrüßen zu können		Steak Special vom Schweinerücken	» 13,20 €

<p>und bieten für Gruppen ab 10 Personen folgende Gerichte an:</p> <p>Um einen reibungslosen Ablauf von Service und Küche zu gewährleisten,</p> <p>bitten wir Sie, bis zu 4 Gerichte für Ihre Gruppe auszuwählen und uns diese Auswahl einen Tag vorher mitzuteilen</p> <p>Passierte Kartoffelsuppe » 5,90 € mit Steinpilzen und Schmand</p> <p>Holsteiner Kartoffelsuppe » 4,80 € mit Wursteinlage</p> <p>Kleiner bunter Salatteller » 4,50 € mit Hausdressing</p> <p>Ofenkartoffel » 10,90 € mit gebeiztem Lachs und Dillrahm</p> <p>2 Matjes » 11,00 € "Hausfrauen-Art" mit Apfel-Zwiebel-Schmand und Bratkartoffeln</p> <p>Aus der kalten Küche » 14,50 € Büsumer Krabben, gebeizter Lachs und Matjes in Dillrahm, dazu Bratkartoffeln</p> <p>Kartoffel-Gemüse-Auflauf » 9,90 € mit Gorgonzola-Käse überbacken</p> <p>Holsteiner Schweinebraten » 10,50 € mit Bratenjus, Rotkohl, Rahmchampignons und Kartoffelkloß</p>	<p>vom Schweinerücken mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln</p> <p>Fangfrische Flunder aus der Ostsee » 15,90 € in Speck gebraten mit Bratkartoffeln</p> <p>Lübecker Pannfisch » 13,50 € mit Lachs- und Seelachsfilet auf Bratkartoffeln, Senfsauce</p> <p>Mixed Grill von Ostseefischen » 14,50 € mit Kräuterbutter, Salatbeilage und Bratkartoffeln</p> <p>Kartoffelkeller-Pfanne » 12,90 € 3 Steaks mit Sauce Hollandaise, Spiegelei, Champignons, Gemüse und Bratkartoffeln</p> <p>Rumpsteak » 15,50 € mit Zwiebeln, Champignons, Tomaten, Sauce Hollandaise, Salatbeilage und Kartoffelkroketten</p> <p>Schweinefilet "Madagaskar" » 15,50 € mit einer feuerigen Pfeffersauce, Pommes frites und Salatbeilage</p> <p>Beilagen » 2,20 € Brot, Butter, Eiswasser (Karaffe)</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Mach-Bar</p> <p>Frühstück Belegtes Brötchen 2,00 € 1 Brötchen mit Margarine, Salatblatt, Gurke, Tomate und Belag nach Wahl Kleines Frühstück 2,50 € 1 Brötchen dazu Wurst, Käse und Butter oder Margarine Großes Frühstück 4,50 € 2 Brötchen dazu Wurst, Käse und Butter oder Margarine Süßes Frühstück 4,00 € 2 Croissant dazu Marmelade, Honig und Butter oder Margarine Käsefrühstück 5,00 € 2 Brötchen dazu dreierlei Käse und Butter oder Margarine</p> <p>Extras gekochtes Frühstücksei 0,50 € Rührei 0,50 € Spiegelei 0,50 € Kräuterquark 0,50 € Marmelade 0,50 € Honig 0,50 € Nutella 0,50 € 1 Brötchen 0,50 € Laugenbrezel 1,00 € Müsli oder Cornflakes 1,00 € Käseteller 1,00 € Wurstteller 1,00 € Bacon 1,50 € 1 Croissant 1,50 €</p> <p>Salate Kleiner gemischter Salat 3,00 € Bunte Blattsalatmischung mit Gurke, Tomate, Zwiebelringen und Dressing nach Wahl* Großer gemischter Salat 5,00 € Bunte Blattsalatmischung mit Gurke, Tomate, Zwiebelringen und Dressing nach Wahl* Blattsalat mit Shrimps 7,00 € Bunte Blattsalatmischung mit Gurke, Shrimps und Dressing nach Wahl* Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen 7,50 € Bunte Blattsalatmischung mit Gurke, Tomate, Zwiebelringen, gebraten Putenstreifen und Dressing nach Wahl* *Dressings: Jogurth-Kräuter, Sylter Salatsauce, Essig-Öl</p> <p>Für den kleinen Hunger Strammer Max 4,50 €</p>	<p>Currywurst mit Pommes Frites, Zigeunersosse und Scharfen Zwiebeln 5,00 € Boulette mit einer Beilage Ihrer Wahl* 5,00 € Sylter Lachs mit Röstis 6,50 € Heisse Pfanne mit Kräuter-Knoblauch-Garnelen und Baguettebrot 7,00 €</p> <p>Aufläufe Bratkartoffelaufauf mit... 6,00 € ... Spinat ... verschiedenem Gemüse ... Champignons und Lauch und Käse überbacken</p> <p>Hauptgerichte Bauernfrühstück 5,00 € Leberkäs mit Sauerkraut, Spiegelei und Beilage Ihrer Wahl* 6,50 € Bratwurstpfanne mit Sauerkraut und Beilage Ihrer Wahl* 6,50 € Schnitzel Wienerart mit Saisongemüse und Beilage Ihrer Wahl* 7,50 € Schnitzel in der heißen Pfanne 8,00 € (ein unpaniertes Schnitzel mit Pfirsichstreifen und Käse überbacken mit Beilage Ihrer Wahl*) Schnitzelturm und Beilage Ihrer Wahl* 8,00 € (3 kleine Schnitzel auf Brot mit Zwiebel-Paprikagemüse und Käse überbacken) Schnitzel mit Champignons, Käse-Kräutersoße und Beilage Ihrer Wahl* 8,00 € Knusprig paniertes Putenschnitzel mit Saisongemüse und Beilage Ihrer Wahl* 8,00 € Holzfällersteak in der heißen Pfanne 9,00 € (Schweinenacken mit Champignons, Röstzwiebeln, Saisongemüse und Beilage Ihrer Wahl*) *Beilagen: gekochte Kartoffeln, Pommes Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln</p> <p>Kinderkarte Glücksbärchi Wolke 3,00 € (Milchreis mit Zimt und Zucker) Käpt'n Blaubärteller 3,50 € (Fischstäbchen mit Saisongemüse und Pommes Frites) Scharfzähnteller mit Grünfutter 4,50 € Kinderputenschnitzel mit Saisongemüse und Pommes Frites Räuberteller 0,00 € (Du bekommst einen leeren Teller, zum Klauen bei den Großen!)</p> <p>Dessert Mach-Bar Wolke 3,00 €</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(eine Scheibe Brot deftig belegt, mit 2 Spiegeleiern) Gefüllte Ofenkartoffel mit Frischkäse, Kräutern und gebr. Champignons 4,50 € Gefüllte Ofenkartoffel mit Frischkäse, gebr. Putenstreifen und Käse überbacken 5,00 €	Baiseschalen mit Sahne und Irish Cream Hausgemachte Waffel mit Eis, Sahne und heißen Früchte 3,50 € Windbeutel mit Vanilleeis und heißen Früchten 4,00 €
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Restaurant Jungfernmühle</p> <p>Suppen, Vorspeisen und kleine Gerichte: Fruchtige Tomatensuppe mit Croutons 3,20 Müllers Vorspeise 4 Baguettescheiben mit Knoblauchöl bestrichen und mit Tomaten mit Mozzarella gratiniert 3,60 Mozzarella „Caprese“ mit Tomaten, Pesto, geschrotetem schwarzen Pfeffer und schwarzen Oliven(7) 5,90 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast 5,50 Hähnchenbrustfilet auf Toast mit Ananas und Käse überbacken am Salatnest 7,50</p> <p>Kleiner Gourmeteller: Räucherlachs mit Kartoffelrösti, Salatbouquet und Sahnemeerrettich 8,20 Bauernfrühstück von 3 Eiern mit Speck und Zwiebeln 6,20 Bauernpfanne Bratkartoffeln mit gebratenen Speckstreifen, Zwiebeln, Champignons, Lauch und Gewürzgurke in der Pfanne serviert 7,20 Hausgemachte Schinkensülze(4), mager, mit frischem Gemüse, Remouladensauce und knusprigen Bratkartoffeln 7,90 Feine Teigwaren Geröstete Maultaschen mit Ei und Kartoffelsalat nach Art des Hauses 8,50 Rigatoni mit einer fruchtigen Tomatensauce, Oliven, Kapern und Sardellen 7,20 Geschnitztes Schweinfilet mit frischen Champignons in Kräuterrahm auf Spaghetti 9,80 Spaghetti mit Blattspinat, feiner Rahmsauce und Pinienkernen 7,80 Mediterranes Nudelgratin mit Gemüse, Tomatensauce, Knoblauch und Käse überbacken 7,50</p> <p>Fleisch: Curryhuhn „Malaisia“ Kurzgebratene Würfel von der Hähnchenbrust mit Erdnüssen und Sojasprossen in einer mit Kokosmilch verfeinerten Currycreme, serviert mit Reis 9,90 Schweinelendchenpfanne Medaillons vom Schweinfilet im Speckmantel gebraten, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln 14,20 Schweinesteak vom Grill mit Würzfleisch und Käse überbacken, Broccoli und Kartoffelspalten 13,50 Müller's Grillteller vom Rind und Schwein und Hähnchen mit buntem Gemüse, Champignons, Kartoffelspalten und Sauce Bernais 14,90</p>	<p>Rostbraten Rindersteak vom Grill mit Zwiebeln und Bratkartoffeln 13,50 Rumpsteak „Mühlen Art“ Mit Zwiebeln, Gurken und Champignon gebraten, Speckbohnen und Kartoffelspalten 14,80</p> <p>Fisch: Spaghetti mit Blattspinat in leichter Meerrettichsauce und Streifen vom Räucherlachs 9,50 Gebratenes Zanderfilet mit Dill-Senfsauce, Petersilienkartoffeln und hausgemachtem Gurkensalat 13,80 Eingelegter Brathering mit Salatgarnitur und Bratkartoffeln 6,90 Salate: Bunter Marktsalat Gemischter Salatteller mit frischen Salaten vom Wochenmarkt 7,50 Salat „Jungfernmühle“ Tranchen vom gegrillten Schweinfilet mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken, garniert mit frischem Basilikum und geschrotetem Pfeffer auf Salaten der Saison 9,90 Hähnchensalat Tranchen von der gegrillten Poulardenbrust auf bunten Blattsalaten mit frischem Obst und Curry-Ingwer-Dressing 9,50 Für unsere kleinen Gäste: Kinderteller „Barnie“ Nudeln mit einer fruchtigen Tomatensauce 3,50 Kinderteller „Dagobert“ Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites 5,50</p> <p>Desserts: Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce 3,50 Pfannkuchen mit Zucker, Zimt und Sahne und frischen Früchten 5,20 Eisbecher Gemischter Eisbecher Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis 3,30 mit Schlagsahne 3,90 Coupe Danemark 2 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagsahne 3,80 Schwarzwaldbecher Klassische Kreation aus Vanille- und Schokoladeneis garniert mit Kirschen und Sahne 4,50</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Haus Schönwald</p> <p>Suppen</p> <p>Broccoli- Cremesuppe 2,50 € Champignon- Cremesuppe 2,50 € Gulaschsuppe 2,50 €</p> <p>Salate</p> <p>Kleiner Salatteller 2,90 € Großer Salatteller 4,90 € Gemischter Salat mit Schinken, Käse und Ei 5,40 € Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen 5,90 €</p> <p>Für unsere kleinen Gäste</p>	<p>Schweinefiletmedaillons auf Champignonrahmsauce mit Krokette, dazu ein 7,90 € kleiner Salat Kassler vom Schweinerücken mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 6,40 € Hähnchenbrustfilet auf Kräuterrahmsauce mit Reis und Gemüse 7,40 € Rumpsteak mit einer Folienkartoffel, dazu ein kleiner Salat 8,90 €</p> <p>Schnitzel "Wiener Art" mit Zitronenscheibe, dazu Pommes und Salat 6,40 € "Jäger Art" mit Champignonrahmsauce, dazu Salzkartoffeln und Salat 6,90 € "Zigeuner Art" mit Paprika-Tomaten-Sauce, dazu Pommes und Salat 6,90 € "Hamburger Art" mit zwei Spiegeleiern, Bratkartoffeln und Gemüse 6,90 € Zwiebelschnitzel mit Pommes und Salat 6,90 €</p> <p>Fisch</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Schnitzel mit Bratkartoffeln 3,90 €	paniertes Seelachsfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Remoulade 5,90 €
Fischstäbchen mit Pommes 3,90 €	
Kartoffelpuffer mit Apfelmus 3,90 €	gebratenes Pangasiusfilet auf einer Kräuterrahmsauce dazu Reis und Gemüse 6,90 €
Hauptgerichte	
Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade 5,90 €	Wildlachsfilet gebraten mit Dillrahmsauce und Salzkartoffeln, dazu ein kleiner Salatteller 7,90 €
Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce mit Reis und Salat 6,90 €	
Schweinerückensteak "Holzfäller Art" mit Zwiebeln und Champignons, dazu Pommes 6,90 €	

<p><u>Britzer Mühle</u></p> <p>Suppen:</p> <p>Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Sahne 3,40 €</p> <p>Chili con Carne (pikant) mit Hackfleisch, frischem Gemüse, Mais, Kidneybohnen, Jalapeños und Nachos 4,90 €</p> <p>Salate:</p> <p>Mixed Garden verschiedene Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika und frischem Obst 5,90 €</p> <p>Marinierte Mozzarellakugeln mit verschiedenen Blattsalaten der Saison, Cherrytomaten, Oliven, gerösteten Pinienkernen und frischem Basilikum 6,90 €</p> <p>Salat Tunfisch zarter Tunfisch auf verschiedenen Blattsalaten der Saison mit Oliven, Tomaten, Gurken, Radicchio, Ei und Zwiebeln 7,60 €</p> <p>Salat mit Schafskäse zarter Tunfisch auf verschiedenen Blattsalaten der Saison mit Oliven, Tomaten, Gurken, Radicchio, Ei und Zwiebeln 7,90 €</p> <p>Mühlen-Salat 8,90 € pikant marinierte Hähnchenbruststreifen mit frischen Champignons, Ananas, Tomaten, Gurken, Paprika auf knackigen Blattsalaten</p> <p>Mediterraner Salat mit marinierten Lammfilets vom Grill auf Rucolasalat, Cherrytomaten, frischen Champignons, gerösteten Pinienkernen und geriebenem Parmesan 10,90 €</p> <p>Zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Baguette und Balsamicodressing</p> <p>Kartoffelacker:</p> <p>Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark und Frühlingszwiebeln, dazu ein kleiner gemischter Salat 5,40 €</p> <p>Mexikanische Kartoffel mit Hackfleisch, Kidneybohnen und Mais, pikant gewürzt nach mexikanischer Art, dazu ein kleiner gemischter Salat 6,90 €</p>	<p>Matjesfilet auf klassischer Hausfrauensauce mit Petersilienkartoffeln 6,90 €</p> <p>Bauernfrühstück Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Eiern und Gewürzgurke 7,20 €</p> <p>Bayerischer Leberkäse mit herzhaften Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern 8,20 €</p> <p>Hauptgerichte:</p> <p>Hähnchenbrust zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Kräuterquark, dazu ein Salatbouquet 9,20 €</p> <p>Schnitzel "Wiener Art" paniertes Schitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites 9,90 €</p> <p>Jägersteak gegrilltes Schweinerückensteak an Steinpilz-Champignon-Rahm und Pommes frites 9,90 €</p> <p>Rumpsteak argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Kräuterquark, dazu ein Salatbouquet 13,90 €</p> <p>Rumpsteak argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Pfeffersauce, Mandelbrokkoli und Kroketten 14,90 €</p> <p>Lammfilet rosa gebraten mit feinen Prinzessbohnen, Kräuterbutter und marinierten gespiessten Minikartoffeln 14,40 €</p> <p>Zanderfilet auf der Haut gebraten mit frischem Gartengemüse, Weisswein-Dillsauce und Petersilienkartoffeln 13,90 €</p> <p>serviert in der heißen Pfanne:</p> <p>Currypfanne gegrillte Currywürste mit hausgemachtem Tomatenketchup und pikanten Zwiebeln, dazu Pommes Frites 7,40 €</p> <p>Geflügelleberpfanne mit gebratenen Charlottekartoffeln, Champignons und frischen Kräutern in Marsalajus 9,90 €</p> <p>Mühlenpfanne mit kleinem Rumpsteak, Schweinerückensteak und Hähnchenbrustfilet auf Gartengemüse, Steinpilz-Champignonsauce, Bratkartoffel und Kräuterbutter 12,80 €</p> <p>Dessert & Eis:</p> <p>Waldbeerengrütze mit Vanilleis und Schlagsahne 3,90 €</p> <p>Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagsahne 4,40 €</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Schlemmer Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark und Räucherlachs, dazu ein kleiner gemischter Salat 7,20 €</p> <p>Mühlen Ofenkartoffel mit Streifen von der Hähnchenbrust in frischem Champignon-Steinpilzrahm, dazu ein kleiner gemischter Salat 7,40 €</p> <p>Traditionell:</p> <p>Kräuterquark mit Frühlingszwiebeln, Leinöl und Minikartoffeln 5,90 €</p> <p>Camembert gebacken in Bierteig mit Preiselbeeren, frischem Obst und Salatbouquet 6,40 €</p> <p>Hausmacher Sülze an mildem Essiggemüse, Bratkartoffeln, Zwiebelringen und Remouladensauce 6,40 €</p>	<p>Dessert Variation mit Mandelarte, gefülltem Eierkuchen, frischem Obst und Schlagsahne 6,40 €</p> <p>Käseteller Emmentaler, Chaumes, Frischkäse, Camembert und Tafeltrauben, Brotkorb und Butter 6,90 €</p> <p>Kinderkarte: „Dora“ Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise 2,90 € „Kim Possible“ Pasta mit Tomatensauce oder Butter 3,20 € „Sponge Bob Schwammkopf“ Fischstäbchen mit Pommes Frites und Ketchup 4,20 € „Bob der Baumeister“ Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Ketchup 4,50 €</p> <p>Kinderbecher „Anton“ zwei Kugeln Eis mit Schlagsahne und Gummibärchen 2,40 €</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Schinkel-Klausur	
Speisen	
Werfen Sie einen Blick in unsere aktuelle Speisekarte!	
Vorspeisen und Suppen	
Tomaten - Mozzarella mariniert mit Basilikumpesto und feinen Salatherzen	8,60€
Gebackener Camembert mit exotischen Früchten an Salatherzen mit Joghurtdressing, Preiselbeeren und frittiertes Petersilie	8,40 €
Berliner Kartoffelsuppe mit in Scheiben geschnittenen Wiener Würstchen	Teller 3,90 € Terrine 7,20 €
Ungarische Goulaschsuppe mit Kartoffeln	Teller 3,90 € Terrine 7,20 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	3,50 €
Vegetarische Gerichte	
Lauch-Kartoffel-Torte an kleinem Salatbouquet	8,40 €
Spinat - Käse - Torte an kleinem Salatbouquet	8,40 €
Riesenchampignons mit Blattspinat gefüllt und feinstem Mozzarella überbacken, serviert auf einem Salatteller	10,50 €
Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark und feinen Salatherzen	6,90 €
Für unsere kleinen Gäste	
Tagliatelle in Tomatensauce	5,40 €
Portion Pommes frites	3,00 €
Kleines Schnitzel mit Pommesfrites	8,00 €
Großes Salatarrangement mit gebratenen Streifen von der Putenbrust, abgewürzt mit Balsamicoessig	11,90 €
In Rosmarinbutter gebratene Kalbsleberstreifen auf einer Salatkomposition mit Balsamico - Dressing	13,90 €
Großer Fischernetzsalat mit gebratenen Fischfilets aus dem weiten Meeren und langen Flüssen unserer Welt	14,50 €
Kasslerbraten mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree	14,80 €
Hausgemachte Berliner Kohlroulade mit Kümmeljus serviert, dazu reichen wir Salzkartoffeln	10,60 €
Mutter's Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und Rote Beete Salat	10,80 €
Berliner Eisbein mit deftigem Sauerkraut, hausgemachtem Erbspüree sowie Speckstippe und Salzkartoffeln	12,90 €
Rosa gebratene Kalbsleber "Berliner Art" in Rosmarinbutter mit glasierten Zwiebeln, gebratenen Apfelscheiben und Kartoffelschnee	15,90 €
Magere Berliner Eisbeinsülze mit einer hausgemachten Remouladensauce und goldgelb gebratenen Röstkartoffeln	10,90 €
Verschiedenes aus Topf & Pfanne	
6 Nürnberger Bratwürstchen auf deftigem Weinsauerkraut und leckeren Röstkartoffeln	10,40 €
Gold-gelb gebratenes Schweineschnitzel "Wiener Art" angerichtet mit Röstkartoffeln und kleinem knackigen Salatteller	13,70 €
Gebratenes Steak von der Putenbrust mit Ananas und Käse überbacken an cross gebackenen Röstlingen	14,20 €
Rosa gebratene Tranchen vom Lammrücken in feiner Rosmarinsauce mit Böhnchen im Speckmantel und herzhaften Macairekartoffeln	16,30 €
Truthahnbrustfilet in Tomaten-Basilikumsauce auf Tagliatelle (Bandnudeln)	15,90 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Grilltomate und Pommes frites sowie einem kleinen Salatteller	17,70 €
Rumpsteak in der Pfefferkruste gebraten, dazu eine Ofenkartoffel mit feinwürzigem Kräuterquark und kleinem Salat	18,90€
Dessert	

<p>Fischgerichte</p> <p>In Thymianbutter gebratenes Havelzander-Filet 16,70 € auf feinwurzigen Blattspinat, dazu reichen wir Ihnen Salzkartoffeln</p> <p>Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Apfel-Schmand, Zwiebeln, Gurke und Salzkartoffeln 11,30 €</p> <p>"Berliner Spezialitäten"</p> <p>Berliner Boulette mit deftigem Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 9,90 €</p> <p>Berliner Boulette mit feinwürzigem Mischgemüse und Salzkartoffeln 9,90 €</p> <p>Berliner Boulette mit einem Spiegelei und fein abgeschmecktem Kartoffelschnee, kleiner Salat 9,90 €</p>	<p>Hausgemachter Apfelstrudel auf Vanilleschaum 6,20 €</p> <p>Berliner Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahnehäubchen 5,10 €</p> <p>Eis und heiß ...</p> <p>Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne 6,90 €</p> <p>Eis im Angebot</p> <p>(Vanille, Schokolade, Creme de Cassis, Zitrone, Walnuss) je Kugel 2,00 €</p>
<p><u>Schnitzelei</u></p> <p>Die deutschen Tapas</p> <p><u>Wählen Sie aus dem folgenden Angebot:</u> 3 Schälchen für 6,00 6 Schälchen für 10,50 9 Schälchen für 15,00 Pflaumen im Speckmantel Obatzda – angemachter Käse Mini-Backkartoffeln mit Kräuterquark und Leinöl Buntes Gartengemüse mit Frischkäse-Kräuter-Dip Wachtelspiegelei mit Rahmspinat und Kartoffeln Mini-Wirsingkohlrouladen mit Speckstippe Kleine Kalbsfleischbouletten mit Bärlauchsenf Berliner Currywurst mit Darm Königsberger Klopse Tafelspitzsülze mit Remoulade Rollmöpse in Hausfrauensoße Forellenmousse mit Roggenbemmchen In Kürbisöl marinierter Tafelspitzsalat Kirschtomatensalat mit Kräutervinaigrette Kassler mit Specksauerkraut Gebratene Rotwurst mit Apfelkompott Ei in Senfsoße Gurkensalat mit Dill</p> <p><u>Suppen</u> Suppe des Tages Bitte fragen Sie Ihre/n Kellner/in</p> <p><u>Salate</u> Kleiner Grüner 4,50 Verschiedene grüne Blattsalate an einer Weißweinvinaigrette (machen satt) Gemüsesalat mit Kalbspaillard 12,50 Frisches Gemüse und Blattsalate mit scharf gebratenem, hauchdünnen Kalbsschnitzel mit Zitronenbutter Putenschnitzelchen 12,00 auf Römersalat mit Honig-Senf-Sauce</p> <p><u>Mal ganz ohne Fleisch</u> Käseschnitzel 12,00 an Raukesalat und Kirschtomaten mit Dijonsenf-Orangen-Dressing Parmesan-Risotto-Schnitzel 11,00 auf Ratatouille Austernpilz-Schnitzel nach Wiener Art 11,00 in unserer hausgemachten Brotpanade mit Limonensauce und Wildreis mix</p> <p><u>Hauptgerichte</u> Wiener Schnitzel 15,50 Dünnes Milchkalbschnitzel in hausgemachter Brotpanade mit warmem Kartoffel-Gurken-Salat oder Bratkartoffeln</p>	<p>Saltimbocca 15,00 kurz gebratenes Milchkalbschnitzel mit Salbei und Parmaschinken, serviert mit Bandnudeln und Ratatouille Truthahn Cordon bleu 14,00 Gefülltes Truthahnschnitzel in hausgemachter Brotpanade mit Truthahnschinken und Emmentaler, dazu reichen wir Kaiserschoten mit Kirschtomaten und Bratkartoffeln Poulardenschnitzel gerollt 13,00 Poulardenbrust gefüllt mit scharfer Salami und Käse, dazu reichen wir Bandnudeln und Tomaten-Käse-Sauce Jägerschnitzel 15,50 Dünnes Milchkalbschnitzel mit Pilzrahm und Butterspätzle Rindsroulade 15,00 an kräftiger Jus, mit Apfelrotkohl und gebutterten Spätzle Huftschnitzel 15,00 vom Jungbullen mit Speck-Bohnen und Kartoffel-Thymian-Püree Bayrisches Schnitzel 14,00 Schweinefiletmedaillons mit süßem Senf und Meerrettich mariniert, gebacken in unserer hausgemachten Brotpanade, serviert mit lauwarmem Kartoffel-Speck-Salat Gesottenes Schnitzel 14,00 Gekochter Tafelspitz in der Senfruste gebraten, dazu reichen wir Bratkartoffeln und eine leichte Schnittlauchsauc Fischschnitzelchen 14,00 Seeteufelfilets in einer Kürbiskernpanade an Speck-Bohnen und Bratkartoffeln auf einer Kernölsauce Zanderfilet im Speckmantel 14,00 auf gebutterten Kaiserschoten mit Kartoffel-Thymian-Püree</p> <p><u>Süß geschnitzelt</u> Marillenknödel 5,50 mit Vanillesauce und Mohn Schnitzel aus Bourbon-Vanilleeis 5,50 in Mandelpanade Kaiserschmarren 5,50 mit Pflaumenkompott Mousse au „Kinderchocolat“ 4,50 hausgemacht und superlecker Minzeis mit Vanilleschaum 5,50 3er Dessert- Tapas 6,50 mit Schnitzelchen aus Bourbon-Vanilleeis, Musse au „Kinderchocolat“ und Marillenknödel mit Vanillesauce und Mohn</p>

Sophieeck

Frische Salate

Gemischter Salat mit Croutons

Klein 5,10 €

Groß 6,60 €

Gemischter Salat mit gerösteten Haselnüssen, Sonnenblumen- und Sesamkernen

Klein 5,60 €

Groß 7,10 €

Gemischter Salat mit gebackenen Tintenfischringen und Knoblauchdip

Klein 5,70 €

Groß 7,70 €

Gemischter Salat mit geriebenem Schafskäse und Oliven

Klein 5,70 €

Groß 7,80 €

Gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen

Klein 6,70 €

Groß 8,20 €

Gemischter Salat mit Thunfischstückchen

Klein 6,10 €

Groß 7,90 €

Vorspeisen & kleine Gerichte

Warmer Zwiebelkuchen 2,70 €

Schälchen Oliven mit Baguette 3,20 €

Strammer Max 5,80 €

Schafskäse mit Oliven 4,30 €

Hausgemachte Eisbeinsülze mit Remouladensauce nach „Art des Hauses“,

dazu Bratkartoffeln 7,30 €

Portion Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Garnitur 6,30 €

Zwei Reibekuchen mit Pilzspinat, überbacken mit Käse 6,90 €

Backkartoffel mit Kräuterquark und Räucherlachs an Salat 8,20 €

1 Paar Wiener mit hausgemachtem Kartoffelsalat 4,70 €

Kartoffeln mit pikantem Kräuterquark und Leinöl 6,30 €

Vegetarisches

Kartoffelpfanne von Zucchini, Tomaten, Paprika und Zwiebeln, mit Käse überbacken 7,20 €

Broccoli - Bandnudel – Gratin mit Gorgonzola und Käse überbacken 7,30 €

Spinat - Bandnudel – Gratin mit Tomaten und Käse überbacken 7,20 €

Mozzarella auf Tomatenscheiben mit frischem Basilikum u. Baguette 6,50 €

Backkartoffel mit Kräuterquark an Salat 6,90 €

Suppen

Berliner Kartoffelsuppe mit gebackenem Würstchen 4,10 €

Ukrainische Soljanka mit Zitronen und saurer Sahne 4,00 €

Hauptgerichte

Brathering mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln 7,20 €

Matjessalat mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Paprika, dazu Petersilienkartoffeln 9,40 €

Hering nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln 8,20 €

Bauernfrühstück mit sauer eingelegtem Gemüse 7,20 €

2 hausgemachte Berliner Bouletten mit Zwiebelringen und Brot 5,10 €

mit hausgemachtem Kartoffelsalat 6,90 €

mit Letscho und Bratkartoffeln 8,20 €

Original Thüringer Bratwurst mit Bratkartoffeln und Sauerkraut 7,10 €

mit hausgemachtem Kartoffelsalat 6,40 €

Kohlroulade in Kümmelsauce mit Schwenkkartoffeln 8,60 €

5 rosa gebratene Lammkoteletts an Tomaten – Balsamicosalat 9,90 €

Sesamhuhn auf Pilzragout an Röststücken 10,20 €

Frisches Berliner Eisbein mit Erbspüree, Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 10,20 €

Schweinemedallions auf Schmorgurken und Bratkartoffeln 11,90 €

Schweinemedallions auf Waldpilzen mit Schinken- Kartoffelröstis 11,80 €

Geschmorte Haxe mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 10,20 €

Argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersauce an kleinem Salat mit Kartoffelröstis 15,60 €

Rostbrätel mit glacierten Zwiebeln und Bratkartoffeln 10,70 €

Kasslerbraten an Sauerkraut und Bratkartoffeln 8,70 €

Sauerkrautauflauf mit Schinkenstreifen und Käse überbacken 6,40 €

Pfannenfrisches Schweineschnitzel „Jägerart“ mit Bratkartoffeln 9,80 €

Roastbeef „rosa“ mit Remouladensauce nach „Art des Hauses“ und Bratkartoffeln 10,30 €

Pfannenfrisches Zigeunerschnitzel mit Butterspätzle 9,50 €

Kinderessen

Milchreis mit Zucker und Zimt 2,90 €

Bandnudeln mit roter Gemüsesauce 3,10 €

Spätzleteller mit Spinat und Spiegelei 3,50 €

Kindereisbecher „Pumuckel“ Vanille, Joghurteis, Sahne und

Joghurtgummis 3,10 €

„Pitti Platsch“ Vanille, Erdbeereis, Sahne und Smarties 3,10 €

„Max und Moritz“ Vanille, Schokoeis, Rote Grütze und

Gummibärchen 3,30 €

Dessert

Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus, überzogen mit Mohnbutter 4,10 €

Rote Grütze mit Sahne und Vanillesauce 3,80 €

Kaiserschmarr'n 5,20 €

Kuchen & Eis

Warmer Apfelstrudel mit Sahne 3,20 €

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne 4,70 €

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahnehäubchen 3,70 €

Scharzwälderkirchensbecher

4 Kugeln Schokoladeneis, Kirschlikör, Schokoladensauce,

Schokostreusel und Sahne 5,40 €

Krokant – Nußeisbecher

1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Haselnußeis, 1 Kugel Walnußeis,

Krokantsplitter, Sahne 5,20 €

Caramel – Vanilleeisbecher

3 Kugeln Vanilleeis, Caramelsauce und Sahne 5,40 €

Eine Kugel Vanille-, Schoko-, Erdbeer-, Haselnuß-,

Walnuß-, oder Joghurteis 0,80 €

Schlagsahne 0,60 €

Xantener Eck

Suppen

Tomatencremesuppe mit Ginsahne 1,90

Broccolicremesuppe mit Croutons 1,90

Lauchcremesuppe mit Schinkenstreifen* 1,90

Französische Käsesuppe 2,10

Selleriecremesuppe mit Sahnahaube 1,90

Französische Zwiebelsuppe 1,90

Geflügelkraftbrühe „Celestine“ 2,10

Grüne Erbsensuppe mit Kräutern 1,90

Geflügelcremesuppe mit Hähnchenfleisch 2,20

Waldpilzcremesuppe mit Kräutern 2,50

Ungarische Gulaschsuppe 2,50

Wildkraftbrühe mit Wachtelfleischklößchen 2,60

Klare Ochsenchwanzsuppe mit altem Sherry 2,50

Gemüsesuppe 1,90

Rinderkraftbrühe mit Gemüseinlage 1,90

Champignonsuppe 1,90

Spinatcremesuppe 1,90

Blumenkohlsuppe 1,90

Zanderfilet "Florentiner Art" auf Spinatrahm mit Salzkartoffeln 11,50
Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites und Salatbeilage 11,50

"Holzfäller Steak" mariniertes Schweinenackensteak vom Grill mit knusprigen Zwiebelringen, Kräuterbutter & Bratkartoffeln 9,50

Rindersaftgulasch mit Nudeln und Salatbeilage 9,50

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust tranchiert, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 12,50

Desserts

Schokoladenpudding mit Vanillesauce 1,90

Gemischtes Eis mit Sahne 2,20

Apfelstrudel mit Vanilleeis (1) und Sahne (14) 2,90

Mousse au Chocolat 3,50

Frischer Obstsalat mit Grand Marnier(1) und Sahne (14) 2,50

Vanilleeis (1) auf heißen Kirschen und Sahnahaube (14) 2,90

Moccacreme mit Sahne (14) 2,90

Vanillepudding (1) mit sauren Kirschen 1,90

Milchreis mit Zimt 1,90

Gebratener Apfel gefüllt mit Marzipan 2,90

Crème Caramel 2,50

<p>Bohnensuppe 1,90</p> <p>Hauptgerichte</p> <p>Kräuterschweinebraten auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln 9,50</p> <p>Seelachsfilet in Dillrahmsauce mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat 10,50</p> <p>Nürnberger Rostbratwurstchen mit Sauerkraut und Kartoffeln 9,50</p> <p>Geschmaltete Putenbrust in Champignonrahmsauce, dazu Duftreis 10,50</p> <p>Kalbsgulasch mit Champignons und Eierspätzle 11,50</p> <p>Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 12,50</p> <p>Kalbsbraten in Sahnesauce, dazu Kaisergemüse und Semmelklöße 12,50</p> <p>Lammragout mit Champignons und Gemüse, dazu Duftreis 11,50</p> <p>Geschmorte Lammkeule in Thymiansauce, dazu 11,50</p> <p>Ratatouille und Knoblauchkartoffeln 10,50</p> <p>Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 10,50</p> <p>Schweinerückensteak mit Champignonrahmsauce und Kartoffelkroketten 10,50</p> <p>Wildgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 11,50</p> <p>Lachsfilet in Rieslingsauce auf grünen Bandnudeln 11,50</p> <p>Gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatbeilage 10,50</p> <p>Klassische Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce und Bratkartoffeln 12,50</p> <p>Wiener Tafelspitz in Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rote Beete 12,50</p> <p>Zarter Rinderschmorbraten in Senfsauce mit Butterbohnen und Kartoffeln 10,50</p>	<p>Bananensplit mit Schokosauce und Sahne (14) 2,90</p> <p>Grießpudding mit Himbeersauce 1,90</p> <p>Williamsbirne mit Schokosauce 1,90</p> <p>Berliner Spezialitäten Menüs:</p> <p>Suppen</p> <p>Berliner Kartoffelsuppe mit Speck und Knacker 2,50</p> <p>Berliner Erbsensuppe mit Eisbeinfleisch 2,50</p> <p>Altberliner Gemüsetopf mit Fleischklößchen 2,90</p> <p>Berliner Kartoffelcremesuppe 2,90</p> <p>Hauptgerichte</p> <p>Berliner Kohlroulade mit Specksauce (4) und Petersilienkartoffeln 8,50</p> <p>Kasslerbraten mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 9,90</p> <p>Berliner Hühnerfrikassee mit Kräuterreis 9,90</p> <p>Berliner Eisbein mit Erbspüree, Sauerkraut & Salzkartoffeln 10,50</p> <p>Rotbarschfilet „Spreewälder Art“ mit Petersilienkartoffeln 9,50</p> <p>Ausgelöstes Eisbeinfleisch mit Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln 8,50</p> <p>Königsberger Klopse in Kaperntunke mit Butterkartoffeln 9,50</p> <p>Rinderleber „Berliner Art“ mit Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Sahnepüree 9,50</p> <p>Rinderbrust nach „Art des Alten Fritz“ in Meerrettichsauce und Salzkartoffeln</p> <p>Dessert</p> <p>Götterspeise mit Vanillesauce (1) und Sahne (14) 1,90</p> <p>Rote Grütze mit Vanillesauce (1) und Sahne (14) 2,40</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Zur Gerichtslaube</p> <p>Vorspeisen</p> <p>Zu allen Vorspeisen reichen wir Baguette</p> <p>Milder Hirschschinken aus dem Wachholderrauch mit Spreewälder Rote Beete–Meerrettich-Creme 9,90</p> <p>Einen Riesenchampignon gefüllt mit Rahmspinat und mit Käse überbacken 5,40</p> <p>Kleine Portion Berliner Häckerle (pikanter Fischtatar) auf zwei hausgemachten Zucchini-Kartoffelpuffern 6,90</p> <p>Frittierte Käse-Birne 7,90 (Eine Spezialität unseres Hauses)</p> <p>Eine mit Blauschimmelkäse gefüllte und gebackene Birne, umhüllt mit Mandel-Semmelbrösel, dazu Preiselbeersauce und Salatbukett</p> <p>Salate</p> <p>Alle Salate servieren wir mit Baguette und Joghurt dressing, auf Wunsch mit Essig-Öl</p> <p>Kleiner gemischter Salatteller 5,20 €</p> <p>Großer gemischter Salatteller 8,50 €</p> <p>Kleiner gemischter Salatteller mit hausgebeiztem Lachs 9,80 €</p> <p>Großer gemischter Salatteller mit hausgebeiztem Lachs 15,50 €</p> <p>Kleiner gemischter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen 8,70 €</p> <p>Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen 12,80 €</p> <p>Suppen</p> <p>Wildkraftbrühe mit Kräuterpfannekuchenstreifen 4,90 und Waldpilzen</p> <p>Tasse Kartoffelsuppe 5,40 mit Wildschweinschinkenwürfeln, Pilzen, Lauch</p> <p>Schüssel Kartoffelsuppe 8,60 mit Wildschweinschinkenwürfeln, Pilzen, Lauch</p> <p>Zwiebelsuppe (vegetarisch) mit Kräutercroutons 4,90</p> <p>Vegetarisch und Geflügel</p> <p>Gemüseallerlei zu Nuss-Honigkartoffelspalten und Garnitur 9,50 €</p> <p>Sellerieschnitzel an Saisongemüse und Kräuterkartoffeln 9,80 €</p> <p>Riesenchampignonköpfe mit Rahmspinat gefüllt und Käse überbacken, dazu Petersilienkartoffeln 12,90 €</p> <p>Putenschnitzel mit jungem Buttergemüse und Salzkartoffeln 12,50 €</p>	<p>Großes Berliner Pökeleisbein (ca. 1 kg) an pikantem Weinsauerkraut 11,90 €</p> <p>mit Erbspüree, Saurer Gurke und Senf</p> <p>Gebratene Kalbsleber "Alt Berliner Art" mit Zwiebeln, Apfeling, Rotkohl und Kartoffelpüree 13,90 €</p> <p>Zwei hausgemachte Buletten mit Kartoffelpüree, jungem Buttergemüse und Schmorzwiebeln 9,90 €</p> <p>Große Berliner Bratwurst (150g) mit Weinsauerkraut, Rotweinsauce und Kräuterkartoffeln 9,50 €</p> <p>Kasslerückenbraten (nach Fleischermeister Cassel) in Pumpnickelkruste, gefüllt mit Backpflaumen, an Rotweinsauce, dazu Weinsauerkraut und Kräuterkartoffeln 13,90 €</p> <p>Wildschweinsauerbraten an Preiselbeersauce mit Apfelrotkohl und Lauch-Speck-Klößen 15,90 €</p> <p>Geschmorte Lammhaxe mit Speckbohnen, Grilltomate und dazu Kartoffelspalten 15,80 €</p> <p>Hirschdelgulasch mit Waldpilzen, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 14,50 €</p> <p>Filetsteak vom Rind (ca. 250g), mit Kräuterbutter, Waldpilzen, Sommergemüse und Kartoffelspiralen 23,50 €</p> <p>Kalte Küche</p> <p>Große Abendplatte vom Holzbrett mit Hirschschinken, geräucherter Rehsalami, hausgemachter Bulette, magerer Eisbeinsülze, Käse, Gewürzgurke, Salat, Butter und Malubrot, dazu gibt es einen kräftigen Berliner Kräuterschnaps 28,50 €</p> <p>Große Abendplatte vom Holzbrett, wie oben, für zwei Personen</p> <p>Altberliner Buletten, zwei aufgeschnittene Buletten auf Schwarzbrot, garniert mit Blattsalaten und Gewürzgurke, Senf 8,90 €</p> <p>Hausgemachte Bauernsülze mit Remouladensoße, deftigen Bratkartoffeln und Salatgarnitur 11,50 €</p> <p>Kleine Auswahl Käsehäppchen vom Holzbrett 8,50 €</p> <p>Große Auswahl Käsehäppchen vom Holzbrett für zwei Personen 14,90 €</p> <p>Nachtisch</p> <p>Berliner Beerengrütze mit Vanillesauce und Sahnehäubchen 3,90 €</p> <p>Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagsahne 4,90 €</p> <p>Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagsahne und dazu eine Kugel Vanilleeis 6,50 €</p> <p>Germknödel mit Pflaumenmus gefüllt, an Vanillesauce 4,60 €</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Fischgerichte Zarte Kräutermatjesfilets "Hausfrauenart" an knackigem Salatbukett mit gebutterten Dillkartoffeln</p> <p>Gebratenes Zanderfilet an Dillbutter, dazu Petersiliekartoffeln und Tomatensalat Berliner Häckerle (pikant angerichteter Fischtatar) auf vier Zucchini-Kartoffelpuffern</p> <p>Aus Topf und Pfanne "Berliner Klops" ist ein Schnitzel mit Buttergemüse und Kartoffeln.</p>	<p>10,90 €</p> <p>14,90 €</p> <p>12,90 €</p> <p>12,50 €</p>	<p>mit Mohn und Puderzucker Frittierte Käse-Birne (Eine Spezialität unseres Hauses) 7,90 € Eine mit Blauschimmelkäse gefüllte und gebackene Birne, umhüllt mit Mandel-Semmelbrösel, dazu Preiselbeersosse und Obstgarnitur Frischer Blechkuchen vom Konditormeister. Bitte Stück erfragen Sie unser täglich wechselndes Angebot bei Ihrem Kellner 3,50 €</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Alt Berliner Biersalon

Speisenkarte Von 10:00 bis 23:00 Uhr	
Deftige Suppen	
Brandenburger Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen <i>Brandenburger potato soup with viennese sausage</i> <i>Soupe de pommes de terre avec saucisses de viennette</i> <i>Sopa de patatas con salchicha</i>	
5,50 €	
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Sauerrahm <i>Homemade goulashoup with cream fraiche</i> <i>Soupe de goulach avec creme fraiche</i> <i>Estofado caseiro</i>	
5,50 €	
Knackige Blattsalate	
mit Thunfisch und Ei <i>with tuna and egg</i> <i>avec thon et oeuf</i> <i>con atun y huevo</i>	mit Oliven und Schafkäse <i>with olive and sheepcheese</i> <i>avec olives et fromage de brebis</i> <i>con aceitunas y queso de cabra</i>
7,50 €	8,00 €
mit Putenbruststreifen <i>with turkey breast strips</i> <i>avec dinde rôtie</i> <i>con tiritas de pechuga de pavo</i>	
9,50 €	
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen und frischem Parmesan <i>Rucola salad with tomato, pine nuts and crostons</i> <i>Salade de roquette avec tomates, pignons et crostons</i> <i>Ensalada en rúcula con tomate, piñón y queso parmesano</i>	
9,50 €	

Aus Topf und Pfanne Von 10:00 bis 23:00 Uhr	
Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <i>Black pudding with pickled sauer cabbage and potatoes</i> <i>Boudin noir avec choucroute et pommes de terre</i> <i>Morcilla y paté de higado y chucrut con patatas</i>	
10,50 €	
Kasseler mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <i>Smoked pork chop with pickled sauer cabbage and potatoes</i> <i>Carré de porc fumé avec choucroute et pommes de terre</i> <i>Chiseta de cerdo ahumado con chucrut y patatas</i>	
10,50 €	
Grosses Berliner Eisbein mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <i>Billed knuckle of pork with pickled sauer cabbage and potatoes</i> <i>Jambonnet avec choucroute et pommes de terre</i> <i>Codillo un trozo con chucrut y patatas</i>	
12,50 €	
Kalbkeber „Berliner Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln und Kartoffelpüree <i>Calbfiver with apples, onions and mashed potatoes</i> <i>Tête de veau rôtie avec pommes et oignons en plus pièces de pommes de terre</i> <i>Higado de ternera a la berlinesa con cebolla y manzana sobre puré de patata</i>	
12,50 €	
Wiener Schnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat <i>Large schnitzel (breaded fillet of veal) with warm parmesan</i> <i>Escalope de veau avec sauce de pommes de terre tiède</i> <i>Filète de ternera gigante empanado (viennois) con patatas en ensalada tibie</i>	
15,50 €	
Entrecôte -medium gebraten- mit Rotweinschalotten und Kartoffelgratin <i>Kibeye steak - medium- with red wine shallots and gratin potatoes</i> <i>Entrecôte - medium- avec shallots de vin rouge et gratin dauphinois</i> <i>Entrecôte - medium- con chalote de vino tinto y patatas gratin</i>	
17,50 €	
Original Berliner Schlachteplatte für 2 Personen <i>mit grossem Eisbein, Kasseler, Blut- und Leberwurst, Sauerkraut und Salzkartoffeln</i> <i>with knuckle of pork, smoked pork chop and black pudding, with sauerkraut and potatoes</i> <i>avec jambonnet, carré de porc fumé et boudin noir, avec choucroute et pommes de terre</i> <i>Plato combinado con: codillo un trozo, chiseta de cerdo ahumado, morcilla y chikfui y patatas</i>	
29,50 €	

Aus Topf und Pfanne

Von 10:00 bis 23:00 Uhr

„Stolzer Heinrich“
 Rothbratwurst mit Sauerkraut, Kartoffel – Schnittlauchpüree und Biersauce
 Fried sausage with pickled sauer cabbage and mashed potatoes
 Saletica rita sava chorvacki i pivno de potence de sava
 Salsicha con chourrut y pure de patatas
 8,50€

Hühnerfilets mit Spargel und Reis
 Filets of chicken with asparagus and rice
 Escalope de poulet avec riz et asperges
 Pollo con arroz y espárrago en caldo
 8,50 €

Pikante Sülze
 mit Remouladensauce und Bratkartoffeln
 Aspic of pork with tatar sauce and fried potatoes
 Aspic de cochon avec remoulade et pommes sautées
 Cabeza de cerdo en gelatina con remoulade y patata saltada
 8,50 €

Matjesfilet's „Hausfrauenart“
 mit Remouladensauce und Bratkartoffeln
 Pickled herring with tatar sauce and fried potatoes
 Hering mariné avec remoulade et pommes sautées
 Atunques marinera con remoulade y patata de saltada
 10,50 €

Schweinschnitzel mit Pommes Frites
 Schnitzel of pork with french fried potatoes
 Escalope de porc avec sauté de pommes frites
 Filete de cerdo empinado con patatas fritas
 10,50 €

Große Berliner Boulette mit Wurzelgemüse und Bratkartoffeln
 Berlin-burger with root-vegetable and fried potatoes
 Boulette berlinoise avec légumes de racine et purée de pommes frites
 Albondiga berlina con verduras de radical y patata fritas
 10,50 €

Desserts

Von 10:00 bis 23:00 Uhr

Handgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis
 Grains of berry with vanilla icecream
 Grains de baies avec glace à la vanille
 Sémola de bayas con glaci de vainilla
 4,50 €

Crème Brulée - gebrannte Vanillecreme
 5,50 €

Eierkuchen mit Vanilleeis und heißen Kirchen
 Pancake with vanilla icecream and hot cherries
 Crêpe avec glace à la vanille et cerise chaud
 Crêpe con helado de vainilla y cerezas calientes
 6,50 €

Handgemachter Apfelstrudel mit Vanilleis und Vanillesauce
 Home-made apple strudel with vanilla icecream and vanilla sauce
 Strudel de la pommes avec glace à la vanille et sauce vanille
 Tarta de manzana de la casa con helado de vainilla y saba de vainilla
 6,50 €

Bauernlümmel

Knackjet

„Kleines Salatlillet“ 3,30 €
 Kleiner gemischter Salat mit Kräutergewürstige

*Ein jeder esse was er kann, nur nicht seines Nebenmanns.
 Und sie nehmen's ganz genau: Auch nicht seine Nichtsfrat.
 Hat er sie denn dich gegessen, Süßspulsen nicht vergessen*

„Salat mit Hühnerstreifen“ klein 3,90 €
 Hühnerbruststreifen auf einem knackigen, beiden Salatbeil angerichtet
 und mit anerkennenden Dressing und Hausbackenen serviert
 groß 7,80 €

„Tomatensalat mit Mozzarella“ klein 3,90 €
 Tomaten gewürfelt, Olivenöl, frischer Pfeffer, Mozzarella- Kugeln
 und frisches Basilikum
 groß 7,80 €

„Schopska-Salat“ klein 4,30 €
 frischer, gemischter Salat mit Gurken- Tomaten- und Süßkornbrot und
 roten Zwiebeln
 groß 8,60 €

Süppchen

Karotten-Orangencremesüppchen 3,35 €
 mit angebratenen Eiernflüsschen

Waldpilzsuppe 3,35 €
 verfeinert mit reichlich gewürsteter Petersilie

Waldkrautbrühe 3,35 €
 mit Kräutereisessig verfeinert

Suppe „Bauernlümmel“ 3,35 €
 Schmackhafte Suppe nach dem Rezept
 eines rätischen Wandersmannes

Vom kühlen Nass

„Guter Fang“ 10,80 €
 Goldgelb gebratenes Rotzungenfilet mit Tomate- und Mozzarella überbacken,
 dazu reichen wir Blattspinat und Salzkartoffeln

„Fischpfanne“ 10,40 €
 Kleine Happen von Norwegischem Lachsfilet, Bulwerfisch sowie Shrimps
 in einer Paprika-Extraktsoße, dazu geben wir Wildreis

„Stralauer Fischzug“ 13,80 €
 Goldbraun gebratenes Zanderfilet auf Zitronensoße mit
 Handbrotkeköl und Salzkartoffeln zu Tisch getragen

Rezept für Wälfisch, Tiroler Art
 Das gut abgekochene Wälfisch annehmen und an bis zwei Jahre salzen.
 Einen halben Liter Milch mit fünf gewürsteten Zwiebeln, Dillzwanzgerlen und
 Gewürzkörnern abschmecken.
 Die sorgfältig abgetrockneten Wälfischfilets bewässern und mit
 einem Lorbeerblatt servieren
 (L. 1811)

Für ein oder zwei Köpfe

„Kalte Platte für zwei Köpfe“ 1 Person 8,50 €
 2 Personen 16,90 €
 Ein Arrangement aus frischem Hackpeter, Schwarzwälder Schinken,
 Lachsbeinen, hausgemachter Sülze, Rauch- und Paprika-Chilbi,sa,
 Pfefferbeizer, Schmelz, Butter, Gurkenmarinade und hausgebackenen Landrost

„Gulsherrnplatte“ 1 Person 15,30 €
 2 Personen 30,00 €
 Ein geschmackvolles Arrangement, bestehend aus
 raffigen Spießfleischbraten, pikantem Fleischbraten und knuspriger Entenleber,
 zu Tisch getragen samt Pflanzensprossen, Rasmalai, Kartoffel sowie Beerenobst

Vom Gutshof	
<i>Beschreibung, Beschreibung, verlag mich nicht bei Tisch und geh, daß ich zur rechten Zeit, das größte Stück erbeute.</i>	
„Rösch gebratene Entenkeulen“ Für den kleinen Hunger“ 1 knusprig gebratene Entenkeule, geschmackvoll angerichtet mit Apfelmehl, Rosenkohl und Bauernkaff	9,60 €
„Für den großen Hunger“ 1/4 frische Leberke, geschmackvoll angerichtet mit Apfelmehl, Rosenkohl und Bauernkaff	12,20 €
„Geßligelpfanne Bauernfümmel“ Frische Geflügelpfanne mit Zwiebeln und Gremeschampignons in der Pfanne gebraten und sind Mandelreis zu Tisch getragen	9,90 €
„Postardenbrust nach Art der Allen“ Mit würzigen Würstchen gefüllte Hähnchenbrust, paniert und in der Pfanne gebraten gebraten, aufgetragen sind Blattspinat, leckeren Kartoffelchen und Kräuterbismant	10,80 €
„...vom Federloch“ Säftig gebratene Pflanzkeule, im Grill mit Ananas und Käse überbacken, sind pikanter Currysaße und Bohnen zu Tisch getragen	9,50 €
Aus Wald und Flur	
„Jägeressen“ Herzhaft gebratene Wildgans mit Apfelmehl und Ballerpfälze	10,50 €
„Försters Leihspetz“ Pikante Hirschbrust sind Rollbrat und Pflanzkeule zu Tisch getragen	10,80 €

Gut: "Kann man hier Wild essen?"
Ober: "Die meisten Gäste essen mariniert."

Vegetarische Gerichte	
„Lämmle Gemüsepfanne“ Pikante Pflanzensauce, bereitet aus Zucchini, Aubergin, bunten Paprika sind Cocktailtomaten, sind Ballerpfälze im Kochgeschir serviert	8,10 €
„Gesindeessen“ Goldgelb gebratene, hausgemachte Zucchinipfanne angerichtet an würzigen Knoblauch- Gurkensauce und Tomatenwasser, welche sind mit Zwiebel, Lauch, Öl, Salz und Pfeffer angemacht haben	7,90 €
„Aus de Berliner Küche“	
„Jefille Bolle“ Eine Gemüseschicht gefüllt mit frischem Hackfleisch, dazu sind kleine Gestrümpfen und Hausbrotchen	7,10 €
„Bauernschmaus“ Große Bauernfrühstück mit Gurkensauce	7,80 €
„Stroh und Lehm“ Zünftiges Rosenkohl, angerichtet mit Sauerkraut, hausgemachten Erdbeeren und getrockneten Kartoffeln	11,80 €
„Narles Leibgericht“ In der Pfanne gebratene, zarte Kugelscheiben mit Sauerkraut, Bauernkaff und guter brauner Saße aufgetragen	9,00 €
„Berliner Buletten“ Zwei säftige Buletten mit gebratenem Rosenkohl und Pflanzkeule serviert	8,90 €
„Schmalzstule und Jarkantopp“ 2 große Scheiben hausgemachten Landbrot mit Grünkohlsauce, dazu sind kleine Gestrü- und Soßgarten im kalten Geschir	4,90 €
Aus unserer Backstube	
„Haubeckener Flammkuchen“ wärdwie belegt traditionell mit Zwiebeln und Speck und Käse	6,90 €
mit Tomate, Mezzarilla und Basilikum	7,90 €
mit scharfer Salami, Paprika, Oliven, Tomaten, Zwiebeln und Käse	9,80 €
vegetarisch mit bunten Gemüse und Gorgonzolasäße und Rucola	8,10 €

Für Frau un Mann –aus Topp un Pfann	
„Kätscherleak“ Säftig gebratene Schweinerückenstück mit Würstchen und Käse überbacken, dazu sind eine Kartoffelbraten und eine kleine Salatgarne	10,90 €
„Geschmorle Schwarzbierhase“ Duftige Schweinshaxe in Schwarzbier geschmort, auf Sauerkraut gebettet und sind knusprigen Bratkartoffeln in der Pfanne angerichtet	10,20 €
„...des Gutsherrn liebste 'Neh“ Zarter Sauerbraten nach alter Tradition zubereitet, serviert mit Apfelmehl und Bauernkaff	9,80 €
„Omas Filetkopf“ Filetgeschneidchen vom Schwein sind Zwiebeln angerichtet, mit Gremeschampignons und Kartoffeln von unseren Mägden in der Pfanne serviert	10,70 €
„Säftiger Spießkebraten“ zu Tisch getragen sind hausgemachten Rollbrat und Stampfkartoffeln	9,90 €
„Fleispieß Bauernfümmel“ Im Kochgeschir serviert, gut gebratene Filetpieß, abwechselnd bedeckt mit Schweinfleisch, bunten Paprika und Zwiebeln, gerichtet mit in Butter angeschmorten Pflanzensauce, Kartoffeln und Paprikasäße	12,90 €
„Braunwürstleak“ Mit Käse und roten Schinken gefüllte, panierte, in der Pfanne gebratene gebratene Schweinerückenstück, angerichtet mit Ballerbohnen und säftigen Bratkartoffeln	11,80 €
„Schnitzel nach Wiener Art“ Knusprig gebratene Schweinsschnitzel, zu Tisch getragen mit Blumenkohl, Sauerkraut und Pflanzkeule	10,50 €
„Landmannschmaus“ Säftig gebratene Kumpstak mit Kräuterbutter, Kartoffelchen, Kräuterbismant und Salatgarne	14,50 €

Deftiges zum Bier	
Pikantes Würstfleisch vom Schwein mit würzigen Käse im Nudeltopf überbacken	4,10 €
„Hirtenbrat“ Beidseitig auf dem Herd gebratene Gnadrol, mit süßen Saße bedeckt, mit säftigen Bohnen und Pflanz belegt und sind Käse überbacken	7,20 €
„Schüsselsüße“ Pikante, bunte Saße mit Remouladesäße und Bratkartoffeln serviert	7,60 €
„Stulle zum selbe machen“ Brock, Schmalz, Butter, Quark, Verbachteten (Käsebrat Bratkartoffeln sind deftig und frischen Schweißsaße	4,80 €
„Alberliner Teller“ Brotche, Harzer Röllchen, Maascher- Hühlerle, Butter, Schmalz, Gurkensauce und hausgemachten Landbrot	7,20 €

Früht der Ober den Gast:
"Und hat es ihnen geschmeckt?"
Gast: "Ich hab schon besser gegessen."
Darauf der Ober:
"Aber nicht bei uns..."



Für süße Naschkatzen	
Fischer Kaiserschmarer'n mit warmen Ananase-Zwiebeln, gebraten Mandelpflüßchen und Pflanzkeule gerichtet	4,90 €
2 warme Eierpfannkuchen gefüllt mit hausgemachter Beerenfrucht, Vanillesäße und einem süßen Saße	4,50 €
2 kleine Germknödel mit Pflanzensauce auf Vanille-Mehlsäße	4,50 €
Süßer Flammkuchen für 2 Personen 1/2 belegt mit süßen Schmalz Beerenfrucht, Schokosäße und Schokoladen, 1/2 mit Apfelmehl, Käse, Zimt und Vanillesäße	8,90 €

Lebenslauf

Kalina Mikula

Hainburger Straße 24a/10

1030 Wien

26.06.1985 geboren in Międzyrzecz (Polen)

Ausbildung

1992-2000 Grundschule Nr. 2 in Międzyrzecz (Polen)

2000-2004 Allgemeinbildende Oberschule Nr. 1 in Międzyrzecz (Polen), Abschluss: Matura mit Auszeichnung

Mai 2003 Kurs für FerienlagerbetreuerInnen für Kinder und Jugendliche

Oktober 2004 - Juni 2007 Studentin der fröhschulischen Pädagogik und Deutsch als Fremdsprache an der Staatlichen Berufshochschule (Lehramt) in Gorzów Wlkp. (Polen), Abschluss: Bakk.

Februar 2006 - Juni 2006 Studentin an der Pädagogischen Akademie des Bundes in Wien (Erasmusstudentin)

März 2007- September 2007 Studentin der Kulturwissenschaften an der Universität Viadrina Frankfurt/Oder (Deutschland)

Oktober 2007 bis heute Studentin der Germanistik an der Universität Wien

Oktober 2008 bis heute Studentin des Lehramtstudiums (im Bereich: 1. Fach: Deutsch, 2. Fach: Philosophie und Psychologie).

Praktika als Lehrerin:

November 2005 DaF-Unterricht im Lyzeum (entspricht AHS) - hospitiert - 20 Stunden

2005/2006 DaF-Unterricht im Gymnasium - hospitiert u. unterrichtet - 50 Stunden

September 2005 Allgemeinlehrerin in der Grundschule (I-III Klasse) - hospitiert - 20

	Stunden
2006/2007	DaF-Unterricht in der Grundschule (IV-VI Klasse) - 50 Stunden
März 2007	Allgemeinlehrerin in der Grundschule (I-III Klasse) - selbständig unterrichtet - 30 Stunden
März, Mai 2006	DaF-Unterricht an der KMS (Feuerbachstr.1, 1020 Wien) - hospitiert u. unterrichtet (I Klasse) - 32 Stunden

Allgemeinpädagogische Praktika in Gorzów Wlkp. (Polen):

2004/2005	Grundschule Nr. 15, Gymnasium Nr. 7, Schutzdienst, Adoptions- und Schutzzentrum, Jugendlicher Gemeinschaftsraum, Pädagogisch-psychologische Beratungsstelle, Schule für geistig- und körperbehinderte Kinder
Sommer 2005	Sommerpraktikum (Pfadfinderlager an der Ostsee für Kinder im Alter von 6-13; 2 Wochen)

Berufliche Tätigkeiten:

Mai – Juni 2007	DaF-Kursleiterin in einer Fremdsprachenschule in Gorzów Wlkp. (Polen)
Oktober 2004 – heute	Nachhilfe

Weitere Aktivitäten:

Mitglied des Polnischen Pfadfinderverbands
Pfadfinderführerin der Pfadfindergruppe mit Instrukteurrang
Ferienlagerbetreuerin für Kinder und Jugendliche

Sprachen: Polnisch (Muttersprache)
Deutsch (C2), Englisch (B1), Französisch (A1)

Sonstige Kenntnisse:

EDV- Anwenderkenntnis in MS Word, Windows
Führerschein B