

Wiener Gasthaus

Andrea's Grube mit 

Über Andrea's Grube mit ❤️ ...

Manchmal fühlt sich das Leben an wie ein romantischer Film.

Als die bisherigen Pächter in Pension gingen, hatte ich nur einen

Gedanken: Hoffentlich bleibt dieser besondere Ort genau das, was er ist.

Denn dieses Lokal ist für mich ein idyllischer Platz voller Charme und

Erinnerungen.

Also habe ich es übernommen – mit viel Herzblut, einem Hauch Italien

und Wiener Seele, und dem Wunsch, genau diesen Zauber zu bewahren.

Damit habe ich mir einen langen Traum erfüllt.

Ich freue mich, diesen Ort weiterzuführen und mit euch zu teilen.



Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 10-21 Uhr

Samstag, Sonntag Ruhetag

Küche

Österreich trifft Italien, Tradition & echtes italienisches

„Dolce Vita“-Gefühl

Schanigarten, grosser Extraraum, ideal für

geschlossene Gesellschaften, a la carte oder Buffet.

Hunde sind willkommen!

Adresse

Iglaseegasse 40, 1190 Wien

Mobil: +43 699 197 13 479

Tel.: +43 1 328 53 17

Email: wien-gasthaus-1190@outlook.com



*Falls der Vorabend zu
feuchtfröhlich war ...*

KLEINE REPARATUR

Ein Pfiff Bier 0,2l und ein
Rollmops € **3,50** (D)
scharf oder mild

GROSSE REPARATUR

Ein Seidel Bier 0,3l und zwei
Rollmöpse € **5,00** (D)
scharf oder mild

GENERALSANIERUNG

Ein Krügerl Bier 0,5l und drei
Rollmöpse € **6,80** (D)
scharf oder mild

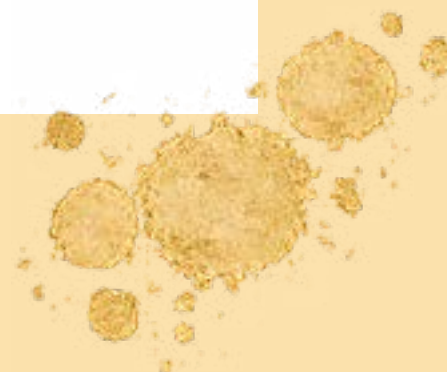


VORSPEISEN

Rindsuppe mit Einlage (je nach Saison) (A,C,I)	€ 4,90
Extrawurst in Essig und Öl (O,M).....	€ 7,90
Vitello tonnato (O,M, D).....	€ 9,90
Speck mit Ei (C)	€ 7,90
Backhendlsalat mit Kernöl (M,C,A,O).....	€ 12,90

HAUPTSPEISEN

Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat (M,A,C)	€ 16,50
Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit Salat (M,A,C)	€ 15,90
Knuspriges Lammkotelett mit Paprikagemüse (L,M,C,A),...	€ 17,50
Cordon bleu (M,A,C).....	€ 16,90
Kleines Gulasch (C,A).....	€ 9,90
Großes Gulasch (C,A).....	€ 11,90
Fiakergulasch (C,A).....	€ 16,90
Geröstete Leber mit Beilage (O,M,L)	€ 13,90
Geröstete Knödel mit Ei und Salat (C,A).....	€ 11,90
Zucchini- oder Melanzani-Cordon bleu (A,C,G).....	€ 9,90
Zander gebraten oder gebacken oder was mir am Markt gefällt (D,C)	€ 19,90



BEILAGEN

Gemischter Salat (M,L,O)	€ 5,20
Erdäpfelsalat (M)	€ 5,40
Pommes	€ 5,20
Knödel (A,C,G).....	€ 4,10
Reis (N).....	€ 4,50
Gebäck (A).....	€ 1,80

NACHSPEISEN

2 Stk. Palatschinken (C,G,A)	€ 6,90
Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren (C,G,A)	€ 10,90

KÄSE ZUM ABSCHLUSS

Käse Variation mit Gebäck (G).....	€ 9,90
------------------------------------	--------

Allergeninformation: A (glutenhaltiges Getreide), B (Krebstiere), C (Eier), D (Fisch), E (Erdnüsse), F (Soja), G (Milch/Laktose), H (Schalenfrüchte), L (Sellerie), M (Senf), N (Sesam), O (Schwefeldioxid/Sulte), P (Lupinen) und R (Weichtiere).



Apperitivo, ab 14:00 Uhr

Stuzzichini sind im Grunde die italienische Antwort auf „Ich wollte eigentlich nur was trinken... und plötzlich esse ich alles“.
Diese kleinen Häppchen – Oliven, Käse, Mini-Sandwiches – stehen harmlos auf dem Tisch, aber ehe man sich versieht, hat man aus Versehen ein ganzes Abendessen inhaliert.





Kleine Wiener Schmankerl

In Wien heißt der Snack nicht Snack, sondern Schmankerl.
Da trifft die Presswurst auf die Knackwurst, und die Käsekrainer schmilzt
charmant vor sich hin.
Ein bissl wie italienische Stuzzichini – nur weniger „Ciao bella“ und mehr
„Servas, nimm da no a Stückerl“.
Ob aufgespießt oder aufs Brot geschmiert:
Der Wiener Gabelbissen sagt nicht viel – aber er meint's gut.

Die Paprika ...

Zwischen Wien und Italien reifte eine Paprika heran, genährt von Alpenluft und mediterraner Sonne.

Sie lernte die herzhaften Aromen der Wiener Küche kennen und tanzte zugleich mit den leichten, aromatischen Noten Italiens.

So fand die Paprika ihren Platz in den Küchen beider Länder – mal bodenständig, mal raffiniert. In jedem Bissen spiegelt sich ihre Reise zwischen Nord und Süd wider.



Getränke

Weißwein

1/8 l Hauswein weiß.....	€ 1,90
1/4 l Weißer Spritzer	€ 2,80
1/8 l Wein DAC weiß.....	€ 3,70
Weißer Tupfer 0,1 l	€ 1,80
1/4 l Sommerspritzer	€ 2,40
0,5 l Sommerspritzer	€ 4,80
1/8 l Friulano	€ 4,20
1/8 l Krottendorfer Chardonnay	€ 4,20
1/8 l Grüner Veltliner	€ 4,20
1/8 l Weinviertler DAC	€ 4,20

Roséwein

Rosé 1/8 l	€ 2,90
Rosé Tupfer 0,1 l	€ 2,30

Rotwein

1/8 l Rot	€ 1,90
1/4 l Roter Spritzer	€ 2,80
Primitivo 1/8 l	€ 6,80
Lovely Merlot rot 1/8 l (Scheiblhofer)	€ 5,70

Prosecco & Cremant

Prosecco 0,1 l (vom Fass).....	€ 3,90
Prosecco Rocca dei Forti 0,1 l	€ 4,50
Cremant Brut Rosé 0,1 l	€ 5,80

Flaschenweine

Krottendorfer Chardonnay	€ 20,00
Weinviertler DAC	€ 20,00
Grüner Veltliner	€ 19,00
Kurz DAC	€ 16,00
Prosecco Rocca dei Forti DOC	€ 16,00
Cremant Brut Rosé	€ 21,00

Bier

Krügerl 0,5 l Schremser	€ 4,90
Seidl 0,3 l Schremser	€ 3,90
Pfiff 0,2 l Schremser	€ 2,90
Gösser/ Wieselburger Flasche 0,5 l	€ 4,60
Radler Flasche 0,5 l	€ 4,60
Bier alkoholfrei 0,5 l	€ 4,60

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Almdudler, Frucade 0,33 l	€ 3,80
Mineral prickelnd/ still 0,33 l	€ 3,70
Soda 1/8 l	€ 0,90
Soda 1/4 l	€ 1,80
Soda 0,5 l	€ 3,60
Soda Zitrone 1/4 l/ 0,5 l	€ 2,10/ € 4,20
Himbeer Still, Holunder Still 1/4 l Jugendgetränk.....	€ 1,30
Himbeer Still, Holunder Still 0,5 l	€ 2,60
Himbeer Soda, Holunder Soda 1/4 l	€ 2,10
Himbeer Soda, Holunder Soda 0,5 l	€ 4,20
Traubensaft 1/4 l, Traubensaft 0,5 l	€ 2,90/ € 5,80
Apfelsaft 1/4 l	€ 3,60
Apfelsaft gespritzt 0,5 l	€ 2,70/ € 5,00

Kaffee & Tee

Melange, Verlängerter	€ 3,70
Espresso klein	€ 2,90
Espresso doppio	€ 4,40
Kleiner Brauner	€ 3,20
Großer Brauner.....	€ 4,60
Cappuccino	€ 3,90
Macchiato	€ 3,20
Kaffee Amaretto	€ 5,50
Früchtetee.....	€ 3,50
Schwarztee Sachermischung	€ 4,90

Aperitif

Campari Soda, Aperol Spritz, Gin Tonic	€ 7,00
Negroni	€ 8,50

Spirituosen

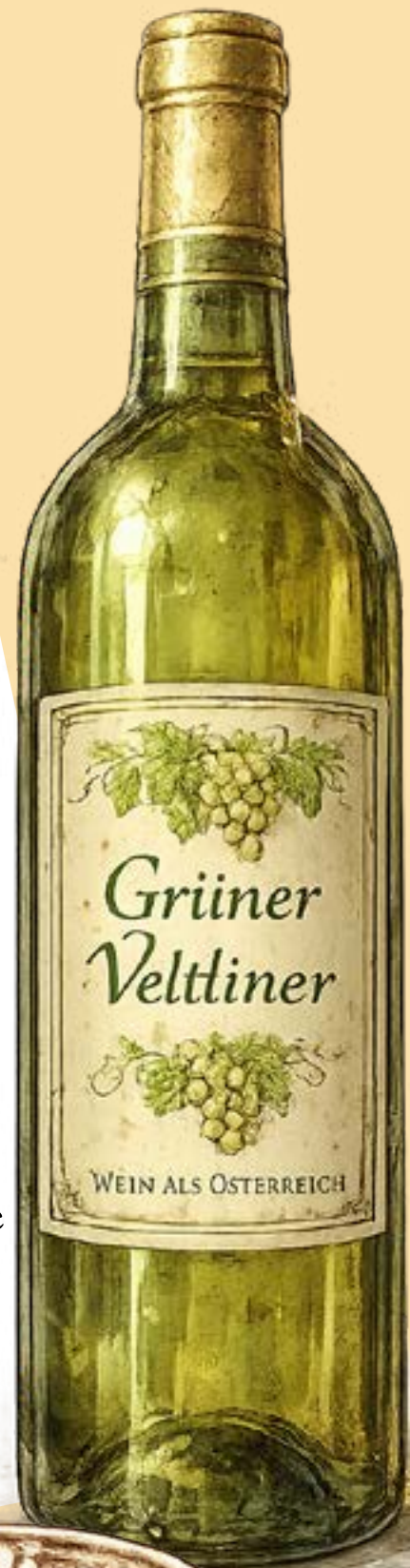
Wodka 2 cl	€ 3,50
Nuss Likör 2 cl	€ 3,00
Grappa 2cl	€ 4,50
Obstbrände 2cl	€ 3,50
Vogelbeer 2cl	€ 4,50
Averna 2cl	€ 4,30

Grubenshot 2cl (eine kleine Überraschung).....	€ 2,90
--	--------

Ein leises Gespräch im Glas !
Der Friulano wirkt wie ein Gesprächspartner,
der leise spricht, aber kluge Dinge sagt. Er
bringt eine feine Bitterkeit mit, etwas Mandel,
etwas Wiese nach dem Regen, und eine gewisse
Gelassenheit, als hätte er es nicht nötig, laut
zu sein. Neben ihm steht der Grüner Veltliner,
lebendig, pfeffrig, mit einer klaren Haltung und
diesem typischen Wiener Schmah im Glas.

Zwischen beiden entsteht kein Wettstreit,
sondern ein Austausch. Der Friulano bleibt
ruhig und tief, während der Grüne Veltliner mit
Frische und Energie antwortet. Der eine denkt
in Landschaften aus dem Friaul, der andere
in Heurigen und langen Abenden irgendwo
zwischen Donau und Stadt.

Und irgendwo dazwischen merkt man, dass sie
sich eigentlich gut verstehen – nicht weil sie
gleich sind, sondern weil sie sich ergänzen.



Das Fluchtachterl

heißt zwar „Flucht“,
aber in Wahrheit verzögert es die Flucht zuverlässig um mindestens 30 Minuten.

Man bestellt es im festen Glauben ans Aufbrechen,
und bleibt dann doch sitzen, weil plötzlich alles wieder „eh noch gemütlich“ ist.

Das Reiseachterl ist wie ein Abschiedsgruß,
der sich denkt: „Na geh, bleiben wir noch a bissl.“

Und irgendwo zwischen erstem Abschied und drittem „Jetzt aber wirklich“
merkt man: Das war gar kein Ende – das war nur die nächste Runde.

Der Tupfer

ist kein Getränk,
der Tupfer ist eine Entscheidung... meistens eine vorsichtige.

Ein gerades Glas, 0,1 Liter Wein, ein Spritzer Soda –
quasi die höfliche Version von „Ich bleib noch ein bissl, aber mit Stil“.

Er ist der kleine Bruder vom Achterl,
der sagt: „Ganz geh ich noch nicht... aber ich tu so, als ob.“

Der Tupfer ist perfekt für alle,
die schon auf dem Sprung sind – aber den Sprung noch kurz verschieben wollen.

„Nur noch ein Tupfer“ klingt harmlos,
hat aber schon ganze Heimwege elegant nach hinten verschoben.

Und während das Reiseachterl noch diskutiert,
hat der Tupfer längst beschlossen:
Ein bisschen bleiben geht immer.



Ciao Wien.

