Restaurant
Musil
Familienbetrieb seit 1910

Herzlich willkommen!

Was 1910 als kleines **Weinhaus Musil** mit Gastgarten begann,
ist bis heute unser Familienbetrieb geblieben.
Geführt in fünfter Generation
von **Karin Paukovitsch-Hierzer** und **Wolfgang Hierzer**.
Und die sechste ist längst mit dabei: **Lukas**, **Piere** und **San Diego**.



Anton Gollwitzer mit Tochter
Karin vor dem Gasthaus



Familie Paukovitsch-Hierzer heute
Wolfgang, Piere, San Diego, Lukas & Karin

ZUM ANKOMMEN

Campari Orange
ein Glas Sekt
Aperol Spritz
Hugo

ZUR VERDAUUNG

ein Zirberl
Marille
Grüner-Veltliner-Brand
Schnäpse von heimischen Bauern

„Komm als Gast und geh als Freund!“

Fragen Sie nach unserer saisonalen Schmankerlkarte!
Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben

Vorspeisen

Zum Auftakt, klassisch wienerisch.

Musils Beef Tatare 19,90

180 g, angemacht und serviert mit Butter und Toastbrot A C G M O

Kräftige Rindsuppe 5,90

Mit Einlage nach Wahl:

- Frittaten A C G L O
- Suppennudeln A C L O
- Hausgemachte Leberknödel A C L O

Familienrezept seit Generationen!

Salatvariationen

Frisch angerichtet als leichte Hauptspeise.

Steirischer Backhendlsalat 17,90

Auf Erdäpfel-Blattsalat mit steirischem Kürbiskernöl A C G M O

Griechischer Bauernsalat 17,90

Gemischter Salat mit Fetakäse, Olivenöl und Weinessig G M O

Bunte Salatschüssel 17,90

Mit gegrillten Hühnerstreifen, Knoblauchrahm und Ei C G M

> **Dazu empfehlen wir:** einen Weißen Spritzer vom Weingut Leth oder frisches Gebäck

Unsere Klassiker finden Sie gleich gegenüber →

Musils Klassiker

Seit Generationen bestellt und von unseren Gästen am meisten geliebt.

LIEBLING UNSERER GÄSTE

Musils Spareribs vom Schwein 26,90

BBQ Style, ca. 800 g, am Brett serviert, mit Braterdäpfeln oder Pommes frites, Knoblauchrahm und Cocktailsauce A C G M O

Dazu empfehlen wir: ein frisch gezapftes Krügerl Stiegl Goldbräu

Gebackenes Schnitzel

Goldbraun herausgebacken, mit gemischtem Salat A C G L M O

vom Schwein **17,90** vom Huhn **18,90**

Dazu empfehlen wir: eine Portion Braterdäpfel oder Pommes frites

Musils Grillteller 21,90

Kotelett ohne Knochen, Hühnerfilet und hausgemachte Cevapcici mit hausgemachter Knoblauchbutter G und Pommes frites A C M

Dazu empfehlen wir: einen kleinen gemischten Salat

Gekochter Tafelspitz vom heimischen Rind 23,90

Mit Suppengemüse, Apfelkren, Sauce Tatar und hausgemachten Rösterdäpfeln C D L M O

Dazu empfehlen wir: vorab eine kräftige Rindsuppe mit Leberknödel

Dazu ein Krügerl oder ein Achterl? Bier und Wein ab Seite 8 →

Hausmannskost & Gebackenes

Wiener Küche, wie sie bei uns seit jeher gekocht wird.

VOM RIND, SCHWEIN & PUTE

Zwiebelrostbraten von der heimischen Beiried 23,90
Gedünstet, mit Fächergurkerl und Braterdäpfeln A L M O

Cordon bleu
Mit Schinken und Käse gefüllt, mit gemischtem Salat A C G L M O
vom Schwein **19,90** von der Pute **19,90**

Hausgemachte Cevapcici 15,90
Nach unserem Hausrezept, mit Pommes frites und Zwiebelsenf A C M

FISCH

Zanderfilet gebacken 23,90
Mit Sauce Tatar und gemischtem Salat A C D G L M O

Schollenfilet gebacken 18,90
Mit gemischtem Salat A C D G L M O

OHNE FLEISCH

Gebackener Emmentaler 15,90
Mit Sauce Tatar und Preiselbeeren A C D G M O

Gebackene Zucchini 13,90
Mit Sauce Tatar A C D G M O

In unserer Küche kocht schon die 6. Generation mit: San Diego!

Vom Grill

Alle Grillgerichte mit hausgemachter Knoblauchbutter G

Filetsteak vom heimischen Rind, 250 g 38,90
Mit Pommes frites und englischem Gemüse A M

Zwei Grillkoteletts ohne Knochen 18,90
Mit Pommes frites M

Hühnerfilet vom Grill 18,90
Auf Gemüsereis A M

Zanderfilet vom Grill 23,90
Mit gemischtem Salat A C D L M O

Dazu empfehlen wir: eine Portion Petersilerdäpfel

BEILAGEN je 5,20

Pommes frites	Braterdäpfel	Rösterdäpfel
Petersilerdäpfel	Kroketten A C G	Reis
Semmelknödel A C G	Rahmgemüse A F G O	Englisches Gemüse

SALATE ALS BEILAGE je 5,90

Gemischter Salat C L M O	Grüner Blattsalat O	Paradeisersalat O
Gurkensalat O	Krautsalat O	Fisolensalat O
Erdäpfelsalat L M O	Mayonnaisesalat C L M O	

Portion Ketchup A, Mayonnaise C M oder Senf M 0,50
Gebäck pro Stück 1,60 und Toastbrot pro Stück 0,30 A C E F G H L N

Hier haben schon Lukas & Piere bestellt! ↓

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE, DIE NÄCHSTE GENERATION

Kinderschnitzel vom Schwein oder Huhn, Pommes frites A C G	**11,50**
Kinderhühnergrill, Pommes frites M	**11,50**
„Moby Dick“, gebackene Scholle, Pommes frites A C D G	**11,50**
Grillwürstel, Pommes frites M	**11,50**
Semmelknödel mit Schweinsbratensaft A C G	**5,90**

Desserts

Der süße Abschluss, gerne mit einer Melange dazu.

AUS UNSERER KÜCHE

Hausgemachter warmer Schokokuchen 9,50
Mit Nougatcreme und Schlagtupfer A C E F G H

Pieres Tipp: mit einer Kugel Vanilleeis!

Hausgemachter Eierlikörspitz 9,50
Mit Fruchtspiegel C F G

Schoko-Nougatschnitte 8,50
Mit Schlagtupfer A C E F G H

Palatschinke, 1 Stück
mit Marmelade **2,90** A C G
mit Nutella, Nougatcreme und Schlagobers **4,90** A C E F G H
mit Vanilleeis, Nougatcreme und Schlagobers **4,90** A C E F G H

Maronireis 9,50
Mit Schlagobers und Nougatcreme F G H

MIT EIS

Heiße Himbeeren 9,50
Mit Vanilleeis und Schlagobers A C E F G H

Bananensplit 9,50
Vanilleeis, Schlagobers, Nougatcreme und Mandeln A C E F G H

Bananensalat 9,50
Vanilleeis, Schlagobers, Eierlikör und Nougatcreme A C E F G H

Eiskaffee nach Art des Hauses 8,90
Mit oder ohne Alkohol A C E F G H

Gemischtes Eis, 3 Kugeln 5,90
Mit Schlagobers A C E F G H · Extra-Kugel **1,70**

Lieber etwas Pikantes? Unsere Käse-Variation finden Sie bei den Weinen, Seite 9 →

Kaffee & Tee

Zum Dessert oder einfach so.

Kleiner Brauner	**3,20**	Cappuccino mit Schlagobers	**5,20**
Großer Brauner	**4,90**	Café Latte	**5,90**
Verlängerter Brauner	**4,40**	Häferlkaffee	**5,90**
Melange	**4,40**	Trinkkakao mit Schlagobers F	**5,00**

Alle Kaffeegetränke enthalten G (Milch).

Tee Schwarz, Früchte, Kamille, Pfefferminze, Grüner, Kräuter	**3,50**
Portion frisch gepresste Zitrone	**0,60**
Glühwein weiß oder rot O	**6,00**

Zur Verdauung

Schnäpse und Spirituosen, je 2 cl.

SCHNÄPSE VON HEIMISCHEN BAUERN

Zirberl	**4,50**
Marille, Williamsbirne, Obstler, Zwetschke	**3,50**
Haselnuss, Himbeere, Heidelbeere, Vogelbeere, Nuss angesetzt	**4,50**
Grüner-Veltliner-Brand, eichenfassgelagert	**4,50**

SPIRITUOSEN & LIKÖRE

Cognac	**4,90**	Baileys G	**3,90**
Grappa, eichenfassgelagert	**4,90**	Bacardi	**3,90**
Single Malt Whisky A	**4,90**	Weinbrand	**3,50**
Whisky A	**3,90**	Wodka A	**3,50**
Averna	**3,90**	Amaretto H	**3,00**
Fernet	**3,90**	Eierlikör C G	**3,00**
Jägermeister	**3,90**	Rum	**2,50**

Sekt, Bier und Wein finden Sie ab Seite 8 →

Aperitif & Sekt

Zum Anstoßen.

Glas Sekt oder Sekt Orange O	**6,90**
Glas Kir Royal O	**6,90**
Glas Sekt mit Xuxu Erdbeervodka O	**6,90**
Campari Orange oder Soda	**7,90**
Aperol Spritz mit Wein O	**8,90**
mit Prosecco	**9,90**
Hugo mit Wein O	**8,90**
mit Prosecco	**9,90**
Lillet Wild Berry O	**9,90**
Aperol Sour O	**9,90**
Averna Sour	**9,90**
Sexy Heidelbeer-Shot	**6,90**
Lustiger Willi	**6,90**
Sarti Spritz O	**9,90**

Karins Lieblingsgetränk!

Flasche Sekt 0,75 l O	**35,00**
Flasche Schlumberger Sparkling 0,75 l O	**42,00**
Sekt Piccolo 0,2 l O	**10,90**

Bier

FRISCH GEZAPFT VOM FASS Krügerl 0,5 l **5,70** · Seiterl 0,3 l **4,70** · Pfiff 0,2 l **3,20**

Stiegl Goldbräu, gehaltvoll, feinwürzig, frisch · 5,0 %
Trumer Pils, blumig, feine Hopfenaromen · 4,9 %
Budweiser, süffig bis leicht rauchig · 5,0 %
Hirter Märzen, milde Kohlensäure, runder Abgang · 5,0 %
Hirter Morchl Dunkel, malzbetont, zartbitterer Abgang · 5,0 %
Bio Zwickl Paracelsus naturtrüb, feine Malzaromen, samtig mild · 5,2 %
Gemischtes, Stiegl Goldbräu und Hirter Morchl

AUS DER FLASCHE 0,5 l je **5,30**

Stiegl Goldbräu 5,0 %	Stiegl Weisse 5,1 %
Stiegl Radler 2,0 %	Stiegl Alkoholfrei 0,0 %

Alle Biere enthalten A (Gluten) · O = Sulfite

Wein

Hier hat 1910 alles angefangen: als Weinhaus!

Österreichische Weine im Glas oder in der Flasche.

SCHANKWEINE VOM WEINGUT LETH, FELS AM WAGRAM

Grüner Veltliner 1/8 l	**2,90**	Zweigelt 1/8 l	**2,90**
Weißer Spritzer 1/4 l	**3,90**	Roter Spritzer 1/4 l	**3,90**

WEISSWEIN 1/8 l **5,70** · Flasche **34,20**

Wiener Gemischter Satz DAC, Fuhrgassl-Huber, Wien
Grüner Veltliner DAC, Wenzl, Matzen, NÖ
Welschriesling, Pichler, Bad Waltersdorf, Stmk
Weißburgunder, Pichler, Bad Waltersdorf, Stmk
Morillon (Chardonnay), Pichler, Bad Waltersdorf, Stmk
Sauvignon Blanc, Leth, Fels am Wagram, NÖ
Gelber Muskateller, Leth, Fels am Wagram, NÖ

ROSÉ 1/8 l **5,70** · Flasche **34,20**

Zweigelt Rosé

ROTWEIN 1/8 l **6,50** · Flasche **39,00**

Blaufränkisch, Kerschbaum, Horitschon, Bgld
St. Laurent Reserve, Leth, Fels am Wagram, NÖ
Zweigelt Rebencuvée, Glatzer, Göttlesbrunn, NÖ
Carnuntum Cuvée, Markowitsch, Göttlesbrunn, NÖ

SÜSSWEIN 1/8 l **6,90** · Flasche **41,40**

Spätlese, Tschida, Apetlon, Bgld · passt wunderbar zu Dessert

Musils Käse-Variation 19,90

Verschiedene Hart- und Weichkäsesorten mit Feigensenf und Gebäck A G M N

Dazu empfehlen wir: 1/8 l Spätlese, Tschida, Apetlon O
oder 2 cl Grüner-Veltliner-Brand, eichenfassgelagert, Weingut Siegert O

Alle Weine enthalten O (Sulfite).

Alkoholfreie Getränke

Erfrischend für Groß und Klein.

G'SPRITZT 0,5 l, unsere Jugendgetränke*

Cola, Frucade oder Almdudler gespritzt*	**5,20**
Sodawasser*	**4,00**
Soda Zitrone*	**5,20**
Soda Himbeer oder Holunder*	**5,20**
Naturtrüber Apfelsaft gespritzt	**5,80**

AUS DER FLASCHE

Coca-Cola 0,33 l	**4,20**	Frucade 0,35 l	**4,20**
Coca-Cola Zero** 0,33 l	**4,20**	Tonic Water 0,2 l	**4,20**
Almdudler 0,35 l	**4,20**	Bitter Lemon 0,2 l	**4,20**

SÄFTE & MEHR 0,25 l

Naturtrüber Apfelsaft	**3,80**	Rauch Eistee Zitrone	**2,90**
Apfelsaft gespritzt	**2,90**	Red Bull	**4,90**
Orangensaft	**3,80**	Johannisbeernektar	**4,40**
Marillennektar	**4,40**		

WASSER

Mineral prickelnd/still 0,33 l	**3,80**	Mineral prickelnd 0,75 l	**6,90**
Sodawasser 0,25 l	**2,00**	Mineral still 0,75 l	**6,90**

Portion frisch gepresste Zitrone, Holunder- oder Himbeersirup 2 cl **0,60**

* Jugendgetränk · ** enthält eine Phenylalaninquelle

Unsere Geschichte

Über 100 Jahre Tradition & Herzlichkeit

Seit 1910 steht das Restaurant Musil für Gastfreundschaft, gutes Essen und familiäre Wärme.

„Tisch VL3“



Anton & Rosa Musil



Erich Musil

Veranda



Anton Gollwitzer mit Tochter Karin



Anton mit Piere & Lukas



Familie Paukovitsch-Hierzer heute

1910 · DIE GRÜNDUNG

Das „Weinhaus Musil“

Herr Musil eröffnet eine gemütliche Weinschenke mit Gastgarten, ein beliebter Treffpunkt für Genießer und Ausflügler.

2. GENERATION

Anton & Rosa Musil

Anton, der Sohn von Herrn Musil, führt das Haus weiter. Mit den Jahren wird aus dem Heurigen ein Gasthaus.

3. GENERATION

Erich Musil

Der Sohn von Anton Musil übernimmt und prägt das Gasthaus mit seiner Handschrift.

4. GENERATION

Anton Gollwitzer

Der Sohn von Erich Musil modernisiert das Lokal, erweitert die Veranda und baut den Saal dazu, für gesellige Runden und besondere Anlässe.

5. GENERATION · HEUTE

Karin Paukovitsch-Hierzer & Wolfgang Hierzer

Anton Gollwitzers Tochter Karin und ihr Mann Wolfgang führen das Haus mit Hingabe und Liebe zur Tradition.

6. GENERATION

Piere, Lukas & San Diego

Lukas & Piere im Service, San Diego in der Küche. Mit Respekt für die Vergangenheit und einem klaren Blick nach vorne.

Danke, dass Sie Teil unserer Geschichte sind!

Trotz aller Veränderungen sind zwei Dinge immer gleich geblieben: die familiäre Herzlichkeit und die Liebe zur Gastronomie. Jedes Gericht, das Sie bei uns genießen, trägt ein Stück unserer Familientradition in sich.

Herzlichst, Ihre Familie Paukovitsch-Hierzer und das gesamte Team



Feiern bei uns

Ob großes Fest oder gemütliche Runde: Im Saal, auf der Veranda oder im Gastgarten finden wir für jeden Anlass den passenden Platz. Wir planen Ihr Fest persönlich mit Ihnen, von Familie zu Familie.

- Geburtstage & Jubiläen
- Hochzeiten
- Familienfeste
- Taufen & Kommunionen
- Firmen- & Weihnachtsfeiern
- Trauerfeiern

Fragen Sie uns einfach oder rufen Sie an

01 914 62 45

Liste der 14 allergenen Stoffe und Erzeugnisse daraus* *mit Beispielen, wo diese enthalten sein können*

Diese 14 Allergene sind bei verpackten Produkten in der Zutatenliste hervorzuheben bzw. muss bei offenen Waren die Information über deren Vorhandensein schriftlich oder mündlich gegeben werden.

A Glutenhaltiges Getreide
Weizen (Dinkel, Khorasan-Weizen), Grünkern, Emmer, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
z.B. verarbeitet in Mehl, Stärke, Grieß, Flocken, Malz, Keimlingen, Brösel, Couscous, Brot, Gebäck, Keksen, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Saucen, Kartoffelprodukten, Wurst, Fleischersatzprodukten, Desserts, Eiscremen

B Krebstiere
z.B. Krebse, Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten
z.B. verarbeitet in Salaten, Suppen, Saucen, in spanischen, französischen und asiatischen Saucen oder Speisen

C Eier
z.B. verarbeitet in Teigwaren, Kuchen, panierten Speisen, Palatschinken, Frittaten, Cremen, Faschierten Braten, Pasteten, Quiche, Mayonnaise, Saucen, Desserts, Eis

D Fisch
alle Fischarten
z.B. verarbeitet in Aufstrichen, Suppen, Würzpasten, Fertigsalaten, in asiatischen Saucen

E Erdnüsse
z.B. verarbeitet in Erdnussbutter, Müsli, Snacks mit Erdnussöl oder -mehl, Aufstrichen, Kuchen, Desserts, Gebäck, Süßigkeiten, Schokolade, vorfrittierten Produkten wie Pommes, Bratlingen, in asiatischen Saucen oder Speisen

F Sojabohnen
z.B. verarbeitet in Tofu, Sojamehl, -sauce, -paste, Miso, Saucen, Schokolade, Keksen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Müsli, Backwaren, Fertiggerichten, in asiatischen und vegetarischen Speisen

G Milch inklusive Laktose
z.B. verarbeitet in Käse, Joghurt, Topfen, Aufstrichen, Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Keksen, panierten Nahrungsmitteln, Fleischwaren (ev. Grammeln!), Wurstwaren, Kakao, Müsli, Frühstücksflocken, Konfekt, Schokolade, Nougatcreme, Karamell, Cremesuppen, Saucen, Salaten, Aufläufen, Kroketten, Kartoffelpüree, Desserts, Dressings, Marinaden

H Schalenfrüchte
Mandeln, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pecan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-, Queenslandnüsse
z.B. verarbeitet in Brot, Gebäck, Keksen, Müsli, Marzipan, Müsliriegel, Nougatcreme, Schokolade, Salaten, Käse (Nusscamembert), Wurst, Joghurt, Aufstrichen, Dressings, Pesto, Desserts, Likör, aromatisiertem Kaffee

L Sellerie
Knolle und Staude
z.B. verarbeitet in Suppengrün, Suppenwürfeln, Suppen, Saucen, Kräuterkäse, Mayonnaise, Wurst-, Fleischerzeugnissen, Fertiggerichten, Salaten, Marinaden, Gewürzmischungen, Kräutersalz

M Senf
z.B. verarbeitet in Senfpulver, Suppen, Saucen, Dressings, Salaten, Essiggurkerl, Mayonnaise, eingelegtem Gemüse, Aufstrichen, Gewürzmischungen, Fleischerzeugnissen

N Sesamsamen
z.B. verarbeitet in Sesampaste, -öl, Brot, Knäckebrot, Gebäck, Müsliriegel, Salaten, Marinaden, Saucen, Desserts, Falafel, Hummus, in orientalischen und vegetarischen Speisen

O Schwefeldioxid und Sulfite
in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l vorhandenes SO_2
z.B. in Wein, Most, als Konservierungsmittel in Trockenfrüchten, Fruchtzubereitungen, Müsli, Sauerkraut

P Lupinen
z.B. verarbeitet in Lupinenmehl, Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Würsten, Gewürzen, Aufstrichen, Desserts, Süßspeisen

R Weichtiere
wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische
z.B. verarbeitet in Salaten, Saucen, Suppen, Würzmischungen und -pasten

Bei Verarbeitung und Verwendung von zugekauften Zutaten oder Produkten sind deren Zutatenliste oder Spezifikation genau zu beachten!

* gemäß EU-Verbraucherinformationsverordnung Nr. 1169/2011, Anhang II

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten.