

Gulasch MUSEUM

Café Restaurant Gulaschmuseum

Das Lokal GULASCHMUSEUM in der Wiener Innenstadt wurde im Oktober 1986 als Zweigniederlassung des "Restaurant Sailer" eröffnet und beliefert.

Ursprünglich gab es nur Gulaschgerichte, gekocht nach traditionellen Österreichischen und Ungarischen Rezepten.

Mit der Zeit entwickelte sich das Lokal zu einem selbständigen Café-Restaurant und bietet heute ergänzend zum Gulasch auch traditionelle Gerichte der Wiener Küche an.

Die Familie Sailer und das Gulaschmuseum Team

heißen Sie herzlich willkommen!



Gulasch MUSEUM

- VORSPEISEN UND SALATE -

- Suppen -

Frittaten-, Grießnockerl- oder Leberknödel Rindsuppe (A,C,G,L) <i>Consommé with cut pancakes, semolina or liver dumplings</i>	4,50
Altwiener Erdäpfelsuppe mit Pilzen (G,L) <i>Viennese potato soup with mushrooms</i>	5,20
Gulasch Suppentopf (L,P) <i>Goulash soup pot</i>	7,10

- Salate -

Mozzarella mit Tomaten (G,O) <i>Tomato and Mozzarella caprese</i>	8,70
Kleiner grüner oder gemischter Blattsalat (O,M) <i>Small Viennese green or mixed salad</i>	4,70
Kleiner Erdäpfel- oder Mayonnaise Salat (M,C,G,L,O) <i>Small potato or mayonnaise potato salad</i>	4,60
Griechischer Salat mit Schafkäse, Oliven, Zwiebel, Gurke, Tomate (G,O) <i>Greek salad with sheep's milk cheese, olives, onions, tomato, cucumber</i>	9,60
Steirischer Backhendlsalat (A,C,G,O) <i>Styrian breaded chicken salad</i>	12,10



- WIENER KÜCHE -

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn mit Kartoffel und gem. Salat (A,C,G,O) <i>Escalope of pork or chicken with breadcrumbs, boiled potato and mixed salad</i>	14,90
Geb. Emmentaler oder Camembert mit Sauce Tartare und Preiselbeer (A,C,G) <i>Fried Emmentaler or Camembert with Tartarsauce and cranberry</i>	9,90
Spinatnockerl in Käsekräutersauce und Schinkenstreifen (A,C,G,L) <i>Small spinach dumplings with chees-herbs-sauce and ham strips</i>	10,30
Geb. Hühnerleber mit Sauce Tartare und Kartoffelsalat (A,C,G) <i>Fried chicken liver with Tartarsauce and potato salad</i>	12,70
Grillkotelett mit Pommes Frites und Kräuterbutter, fein garniert (L,M) <i>Grilled pork chop with French fries and herb butter</i>	15,30
Würstelvariation vom Grill 3 Stk. mit Pommes Frites (L,M) <i>Mix of sausage with French fries</i>	13,10

Gulasch

M U S E U M

- GULASCH -

- Vom Rind und Kalb -

- From the beef and veal -

Klassisches Rindsgulasch mit Kartoffel (A,L) 14,10
Beef goulash with potatoes

Wiener Fiakergulasch mit Knödel, Würstel, Spiegelei und Gurkerl (A,L,C,M) 15,10
„Viennese hackney carriage goulash“ with dumpling, sausage, egg and cucumber

Kalbsgulasch mit Spinatnockerl (A,L,C,G) 16,50
Veal goulash with spinach dumplings

Kesselgulasch vom Rindsfilet (180g) mit Kartoffel (A,L) 19,90
Goulash from the beef filet with potato, served in a copper pot

- Vom Schwein -

- From the pork -

Ungarisches Schweinsgulasch mit Nockerl (A,G,L) 12,80
Ungarian goulash of pork with dumplings

Szegedinger Gulasch mit Kartoffel und Sauerkraut (A,G,L) 13,60
Goulash of pork „szegedinger style“ with sauerkraut and potatoes

- Vom Pferd -

- From the horse -

Znaimer Pferdegulasch mit Knödel, Gurke und Spiegelei (A,C,G,L,M) 14,90
Znaim horse goulash „black beauty“ with dumpling, cucumber and egg

Gulasch

M U S E U M

- Vom Huhn -

- From the chicken -

Hühnergulasch Hawaii mit Kartoffel, Ananas, Gemüse (A,G,L) 13,90
Chicken goulash hawaiian style with potatoes, ananas, vegetables

Hühnerlebergulasch mit Kartoffel (A,G,M,L) 12,70
Chicken liver goulash with potatoes


- Gulasch allerlei -

- All sorts of goulash -

Bohnengulasch mit Paprikawurst (L,P) 12,30
Goulash of beans with paprika sausage

Erdäpfelgulasch mit geselchter Wurst (L) 11,10
Goulash of potatoes with smoked sausage

Fischgulasch vom Kabeljau nach Art des Hauses (A,D,G,L,M) 14,70
Fishgoulash from the cod à la maison

Gemüsegulasch mit Kartoffel in Paprikaobers Sauce (G,L,M)  12,50
Veggie goulash with potatoes in paprika cream sauce

- jedes Gebäck dazu -

- each crunchy pastry -

Kaisersemmel (Stk) 1,50
Emperor's roll (per piece)

Salzstangerl (Stk) 1,70
Salted pretzel stick (per piece)



- BEILAGEN -

- Side orders -

Portion Pommes Frites	4,90
Butter- oder Spinatnockerl (A,C,G)	2,50
Semmelknödel (A,C,G)	3,00
Petersilkartoffel (A,C,G)	2,00
Portion Senf, Ketchup, Mayonnaise (C,M)	1,0
Portion, Kirschpfefferoni oder Essiggurkerl	2,00
Preiselbeeren, Sauce Tartare (C,M)	1,50
Portion Schlagobers	1,00

Wir verrechnen unseren Gästen kein Kuvert/Gedeck pro Person. Um Missverständnisse zu vermeiden weisen wir darauf hin, dass wir bereitgestelltes Gebäck nach tatsächlichem Verbrauch verrechnen.

We do not charge for table cover/couvert per person. To avoid any misunderstandings please take note that provided bread on the table will be invoiced according to consumption.



- DESSERT -

Schokogulasch „Spezialität des Hauses“ (A,C,F,G,H) <i>„Chocolate goulash“ à la maison</i>	7,30
Sachertorte Stk. mit Schlagobers (A,C,G) <i>Piece of Sachertorte with whipped cream</i>	5,40
Palatschinken 2 Stk. mit Marillenmarmelade / Nutella <i>Pancakes 2 pieces with jam / nutella, whipped cream</i>	5,90 / 6,20
Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers (A,C,G,H) <i>Viennese apple strudel with whipped cream</i>	6,30
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (A,C,G) <i>„Emperor`s rubbish“; shredded pancake-style mixture combined with sugar and dried fruit</i>	7,90
Hausgemachte Buchteln mit Vanillesauce (A,C,G) <i>Homemade yeast dough dumpling in vanilla sauce</i>	7,50



- Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung -
- Allergy information according to Codex recommendation -

Kurzbezeichnung	Short Description	Code
Glutenhaltiges Getreide	Grains containing gluten	A
Krebstiere	Crustaceans	B
Ei	Egg	C
Fisch	Fish	D
Erdnuss	Peanuts	E
Soja	Soy	F
Milch oder Laktose	Milk or lactose	G
Schalenfrüchte	Edible nuts	H
Sellerie	Celery	L
Senf	Mustard	M
Sesam	Sesame	N
Sulfite	Sulphites	O
Lupinen	Lupines	P
Weichtiere	Molluscs	R

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.