

SPEISEKARTE





Essen, trinken und genießen!



Das Haus am Schottentor im Herzen Wiens – ein Ort voller Geschichte und Veränderung – ist nun das Zuhause für die Freude am Genuss. Wir nehmen Sie mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch Österreich – und über die Grenzen hinaus. Auf den Tisch kommt Spannendes und Kreatives, zubereitet aus erstklassigen Zutaten, mit vielen regionalen und saisonalen Highlights. Durch die Verbindung der Küchenklassiker Österreichs mit der Leichtigkeit des Südens entsteht im historischen Ambiente ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis – vom Frühstück bis zum Abendessen.

Das Mezzanin heißt Sie herzlich willkommen!



Heimische Partner

Schon bei der Auswahl der besten Zutaten wird der Grundstein für den Geschmack eines jeden Gerichts gelegt. Besonders wichtig ist uns hierbei Regionalität, Saisonalität und höchste Qualität der Grundprodukte. Die Zusammenarbeit mit ausgewählten österreichischen Produzentinnen und Produzenten und die enge Verbindung zum erlesenen Sortiment des INTERSPAR am Schottentor ist der Garant für kulinarische Highlights.



Vulcano Schinkenmanufaktur

In Verbundenheit mit der Region und Achtsamkeit der Natur gegenüber stellt der Familienbetrieb seit 20 Jahren besten Schinken im steirischen Vulkanland her.



Eier aus dem Wanderstall

Die Geschichte des Bauernhofs von Familie Edhofer reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück. Heute liefert sie aus dem Wienerwald herrlich frische Eier nach Wien. Das Futter für die Hühner wird übrigens selbst angebaut.



Gut Dornau Fischzucht

Schon seit 400 Jahren werden im Gut Dornau Fische ganz im Einklang mit der Natur gezüchtet und direkt dort verarbeitet. Viel Know-how und Liebe zum Detail garantieren beste Fischqualität.



Erich Stekovics Gemüse

Erich Stekovics' Gemüse gedeiht im pannonischen Klima mit 300 Sonnentagen und 365 Windtagen im Jahr und wird dadurch besonders geschmacksintensiv.



Kalbfleisch aus Österreich

Die Delikatesse ist aus der österreichischen Spitzenküche nicht wegzudenken. Für die ausgezeichnete Qualität sorgt die garantiert heimische Herkunft mit dem AMA-Gütesiegel.



Steirisches Murbodner Rind

Rund 5.000 Rinder der seltenen Murbodner-Rasse weiden heute auf den steilen heimischen Bergalmen und liefern bestes Fleisch für unsere Spezialitäten.

Mezzaninis

Kleine pikante Köstlichkeiten
täglich ab 11.30 Uhr.



Ingwer-Süßkartoffeltatar • 8 € 
Seidentofu | Sesam | gepuffter Reis

Kleines Schwammerlbeuschel • 11 € 
Brezenknödel | Bohnenkraut

Gebackene Wallerstreifen • 11 €
Brunnenkresse | Dijonnaise

Roast Beef vom Murbodner Rind • 12 €
geräucherte Paprikacreme | Pane Guttiau

Burrata • 12 €
marinierte Tomaten-Raritäten | frittierte Kapern

Kalbsrahmgulasch • 11 € / 17 €
Topfserviettenknödel | Sauerrahm | Kapern

Frisch aufgeschnitten von unserer Berkel • 17 €
Vulcano-Schinken | Osso Collo | Salsiccia Roma
eingelegtes Gemüse

Käseauswahl • 17 €
Käse aus unserem Sortiment | Nüsse
Holler-Zwiebelmarmelade

Gemischte Auswahl • 18 €
Vulcano-Schinken | Salsiccia Roma | Käse
eingelegtes Gemüse



Unsere Vorspeisen

täglich ab 11.30 Uhr



Klare Rindsuppe • 6 €

mit Frittaten
mit Leberknödel
mit Grießnockerl

Karotten-Jungzwiebelsuppe • 6,5 €

Kichererbse | Salzzitrone | Sesam

Gefüllte Avocado • 12 €

Blumauer Paprika | Spinat | Mandel 

Beef Tatar • 12 € / 19 €

vom Murbodherrind

Marinierte Salatherzen

Tomaten | Gurke | Radieschen | Gölles Balsamessig • 11 €

mit Feige | veganer Greek Style | Walnuss • 12 € 

mit gebratenen Maishendllbruststreifen • 14 €

Gemischter Blattsalat • 4,5 € / 8 €

mit Tomatenessig-Hanfölmarinade

oder

Aceto Balsamico di Modena von Redoro



Unsere Hauptspeisen

täglich ab 11.30 Uhr



Linguine • 14 €

Datterini-Tomaten | Stracciatella | Basilikum

Büffelricotta-Ravioli • 16 €

Gelber Paprika | Zucchini | Lauchöl

Tomaten-Bulgur • 17 €

Römersalat | Süßkartoffel | Haselnuss



Gut Dornauer Lachsforelle • 26 €

Fenchel | Orange | Ricottanockerl

Ausgelöstes Backhendl • 17 €

Kartoffel-Vogersalat | steirisches Kernöl

Wiener Schnitzel • 24 €

vom österreichischen Kalb | Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten von der Kalbin • 26 €

Zwiebel | Bratkartoffeln

Mezzanin-Rostbraten von der Kalbin • 26 €

Rote Rüben | Kapern | Sardellen | Bratkartoffeln

Filetsteak ca. 180 g • 36 €

vom Murbodner Rind | Kartoffellgratin | Paprika-ZucchiniGemüse
Chilimayonaise



Unsere Desserts

täglich ab 11.30 Uhr



Tonkabohnen Crème Brûlée • 10 €

Marilleneis

Veganes Schokotörtchen • 11 €

Pomelo | Erdbeersorbet



Topfenschmarren • 12 €

Zwetschkenröstesorbet

Käseauswahl • 17 €

Käse aus unserem Sortiment

Nüsse | Holler-Zwiebelmarmelade



Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten.

Alkoholfreie Getränke



**Vöslauer Mineralwasser
still oder prickelnd**

0,33 l • 3,5 €

0,75 l • 6,1 €

Vöslauer Zitrone 0,5 l • 3,8 €

Lemon Soda 0,2 l • 3,8 €

**Coca-Cola
Original oder Zero**

0,33 l • 3,8 €

Fanta 0,33 l • 3,8 €

Sprite 0,33 l • 3,8 €

**Almdudler
Original oder zuckerfrei**

0,35 l • 3,8 €



Alkoholfreie Getränke



Weinhof Preiss | Säfte

Apfelsaft: Baya Marisa | Apfelsaft: Ananasrenette

Birne Williams Christ | Dirndl Kornelkirsche

0,25 l • 4,5 €

0,5 l gespritzt mit Soda oder Leitungswasser • 5,2 €

Weinhof Preiss | Traubensaft

Gelber Muskateller | Grüner Veltliner

Blauer Zweigelt

0,75 l • 8,4 €

0,5 l gespritzt mit Soda oder Leitungswasser • 5,2 €

Franz Josef Rauch | Säfte

Orange | Johannisbeere | Marille

0,2 l • 3,9 €

0,5 l gespritzt mit Soda oder Leitungswasser • 4,7 €



Alkoholfreie Getränke



Makava delight Ice Tea

0,33 l • 3,8 €

Red Bull Original oder Sugarfree

0,25 l • 4,3 €

**ORGANICS by Red Bull
Purple Berry oder Ginger Beer**

0,25 l • 4,3 €

Cipriani Bellini • 6,5 €



Bier und Aperitifs



Ottakringer
Rotes Zwickl oder Pils
0,2 l • 2,9 €
0,3 l • 3,9 €
0,5 l • 4,9 €

Ottakringer Radler Zitrone Minze
alkoholfrei
0,5 l • 4,9 €

Null Komma Josef
alkoholfrei
0,33 l • 3,9 €

Weißer Spritzer
Weingut Schloss Fels Grüner Veltliner | Soda
0,25 l • 3,5 €

Kaiserspritzer
Weingut Schloss Fels Grüner Veltliner |
Soda | Holunder
0,25 l • 3,5 €

Aperol Spritz
Aperol | Prosecco | Soda
0,25 l • 6,8 €



Alle Preise inkl. Steuern & Abgaben. Wir akzeptieren MAESTRO, VISA, MASTERCARD und Bargeld.

Kaffee

Sämtliche Kaffeespezialitäten zaubert Ihnen unser Barista aus den Bohnen unserer hauseigenen Rösterei REGIO!



Espresso / Espresso Macchiato • 2,6 €

Doppelter Espresso • 4,5 €

Verlängerter • 3,5 €

Melange • 3,9 €

Cappuccino • 3,9 €

Flat White • 3,9 €

Caffè Latte • 4,5 €

Heiße Schokolade • 4,1 €

BIOteaque Teespezialitäten • 4,1 €



Alle Heißgetränke sind selbstverständlich auch mit laktosefreier Milch, Soja- oder Haferdrink erhältlich.

Wein & Schaumwein Ihrer Wahl



PERFEKT GEKÜHLT IN WENIGEN MINUTEN

Alle Weine aus unserem Markt temperieren wir Ihnen innerhalb von wenigen Minuten auf die perfekte Trinktemperatur. Für einen Service-Aufpreis von 15,-€ können Sie so Ihren gewünschten Wein inklusive einer GRATIS Mineralwasser-Flasche direkt zum Essen genießen.

INTERSPAR am Schottentor ist die beste Adresse für Ihre exklusive Getränkebegleitung. In der umfangreichen Weinwelt stehen Ihnen zahlreiche erlesene nationale sowie internationale Weine, Schaumweine und Spirituosen-Klassiker zur Auswahl. Stöbern Sie durch unser Sortiment oder lassen Sie sich von unserem Sommelier direkt im Markt oder hier im Restaurant beraten.



weinwelt
INTERSPAR

Während der Öffnungszeiten des INTERSPAR am Schottentor.

Montag bis Freitag 7.30 – 20.00 Uhr, Samstag 8.30 – 18.00 Uhr





MENU

All information also available at
dasmezzanin.at





Eat, drink and enjoy!



The “Haus am Schottentor” in the heart of Vienna – a place rich in history and change – is now home to pure enjoyment. We take you on a culinary journey through Austria – and beyond. We serve extraordinary and creative dishes, prepared with first-class ingredients, and many regional and seasonal highlights. The blend of traditional Austrian cuisine and the light-hearted flair of the south creates a unique culinary experience in a historic ambience – from breakfast to dinner.

Welcome to “das Mezzanin”!



Local Partners

The selection of the best ingredients serves as the foundation for the flavour of our dishes. We place great emphasis on regionality, seasonality and premium quality in the products we use. The collaboration with selected Austrian producers and the close connection to the exquisite assortment of INTERSPAR am Schottentor guarantees culinary highlights.



Vulcano ham manufactory

Deeply connected to the region and with mindful attention to nature, this family business has been producing the best ham in the Styrian volcanic region for 20 years.



Eggs from the Wanderstall in the Vienna Woods

The history of the Edhofer family farm goes back to the 17th century. Today, the family delivers deliciously fresh eggs to Vienna. By the way, the feed for the chickens is home-grown.



Gut Dornau fish farm

For 400 years, fish have been bred in harmony with nature and processed directly at Gut Dornau. A lot of know-how and attention to detail guarantee the highest fish quality.



Erich Stekovics vegetables

Erich Stekovics' vegetables grow in the Pannonian climate with 300 days of sunshine and 365 days of wind a year, making them sensationally rich in flavour.



Veal raised in Austria

This delicacy is a staple of fine Austrian cuisine. The AMA seal of quality guarantees that our Ländle Kalb veal is raised domestically, thus ensuring outstanding quality.



Styrian Murbodner beef

Today, some 5,000 cattle of the rare Murbodner breed graze on Austria's steep Alpine meadows and provide premium meat for our specialities.

Mezzaninis

Small, savoury treats with freshly baked rolls.
Served daily starting at 11:30 am



Ginger and sweet potato tartare • 8 €

Silken tofu | Sesame | Puffed rice



Small serving of mushroom ragout • 11 €

Pretzel dumplings | Savoury



Breaded Wels catfish strips • 11 €

Mustard-pickled gherkins | Lovage mayonnaise

Roast beef • 12 €

made with Murbodner beef | Smoked Peppercream | Pane Guttiau

Burrata • 12 €

Marinated rare tomato varieties | Fried capers

Creamy veal goulash • 11 € / 17 €

Sliced bread and curd cheese dumplings | Sour cream | Capers

Fresh cuts from our deli • 17 €

Vulcano ham | Osso collo | Salsiccia Roma
Pickled vegetables

Cheese selection • 17 €

Cheese from our selection | Nuts
Elderberry-onion jam

Assorted selection • 18 €

Vulcano ham | Salsiccia Roma | Cheese
Pickled vegetables



Our Appetisers

Served daily starting at 11:30 am



Clear beef broth • 6 €

with pancake strips
with liver dumplings
with semolina dumplings

Carrot and spring onion soup • 6.5 €

Chickpea | Preserved lemon | Sesame

Stuffed avocado • 12 €

Blumauer bell pepper | Spinach | Almond 

Beef Tartare • 12 / 19 €

from Murbodner cattle

Marinated lettuce hearts

Tomatoes | Cucumber | Radish | Gölles balsamic vinegar • 10 €

with Figs | Vegan Greek-style | Walnuts • 12 €

with fried corn-fed chicken breast strips • 14 €



Mixed green salad • 4.5 / 8 €

with tomato-vinegar-hempseed oil dressing

or

Redoro Aceto Balsamico di Modena



Our Entrées

Served daily starting at 11:30 am



Linguine • 14 €

Datterini tomatoes | Stracciatella | Basil

Buffalo ricotta ravioli • 16 €

Bell pepper | Zucchini | Leek oil



Tomato bulgur pilaf • 17 €

Romaine lettuce salad | Sweet potato | Hazelnut

Salmon trout • 26 €

Fennel | Orange | Ricotta cheese dumplings

Viennese-style fried chicken • 17 €

Potato and lamb's lettuce salad | Styrian pumpkin seed oil

Wiener Schnitzel • 24 €

Made with Austrian veal | Parsley potatoes | Cranberries

Heifer sirloin steak with crispy onions • 26 €

Onions | Roasted potatoes

Mezzanin roast made with heifer beef • 26 €

Beetroot | Capers | Sardines | Roasted potatoes

Fillet steak, approximately 180 g • 36 €

Made with Murbodner beef | Potato gratin

Pepper & Zucchini | Chili mayonnaise



Our Desserts

Served daily starting at 11:30 am



Tonka bean crème brûlée • 10 €

Apricot ice cream

Vegan chocolate tartlet • 11 €

Pomelo | Strawberry sorbet



"Topfenschmarren" shredded curd cheese pancakes • 12 €

Plum roaster sorbet

Cheese selection • 17 €

Cheese from our selection | Nuts | Elderberry-onion jam



Our waiting staff will be happy to inform you about any allergenic ingredients in our dishes.

Non-alcoholic Beverages



Vöslauer
still or sparkling mineral water

0.33 | • 3.5 €

0.75 | • 6.1 €

Vöslauer Lemon 0.5 | • 3.8 €

Lemon Soda 0.2 | • 3.8 €

Coca-Cola
Original or zero

0.33 | • 3.8 €

Fanta 0.33 | • 3.8 €

Sprite 0.33 | • 3.8 €

Almdudler
Original or sugarfree

0.35 | • 3.8 €



Non-alcoholic Beverages



Weinhof Preiss vineyard | Juices

Apple juice: Baya Marisa

Apple juice: Ananas Reinette

Williams pear

Dirndl (cornelian cherry)

0.25 l • 4.5 €

0.5 l juice spritzer with soda or still water • 5.2 €

Weinhof Preiss vineyard | Grape juice

Gelber Muskateller (white grape)

Grüner Veltliner (white grape)

Blauer Zweigelt (blue grape)

0.75 l • 8.4 €

0.5 l juice spritzer with soda or still water • 5.2 €

Franz Josef Rauch | Juices

Orange | Black currant | Apricot | Mango

0.2 l • 3.9 €

0.5 l juice spritzer with soda or still water • 4.7 €



Non-alcoholic Beverages



Makava delight Ice Tea

0.33 l • 3.8 €

Red Bull Original or Sugarfree

0.25 l • 4.3 €

ORGANICS by Red Bull

Purple Berry or Ginger Beer

0.25 l • 4.3 €

Cipriani Bellini • 6.5 €



Beer and Aperitifs



Ottakringer
Rotes Zwickl or Pils
0.2 l • 2.9 €
0.3 l • 3.9 €
0.5 l • 4.9 €

Ottakringer Radler (shandy)
Lemon-mint
non-alcoholic
0.5 l • 4.9 €

Null Komma Josef
non-alcoholic
0.33 l • 3.9 €

White spritzer
Weingut Schloss Fels Grüner Veltliner | Soda
0.25 l • 3.5 €

Kaiser spritzer
Weingut Schloss Fels Grüner Veltliner |
Soda | Elderflower
0.25 l • 3.5 €

Aperol spritz
Aperol | Prosecco | Soda
0.25 l • 6.8 €



All prices include taxes and fees. We accept MAESTRO, VISA, MASTERCARD and cash.

Coffee

Our barista can conjure up your favourite coffee speciality with beans from our in-house roastery, REGIO!



Espresso / Espresso macchiato • 2.6 €

Double espresso • 4.5 €

Coffee with a shot of hot water • 3.5 €

Melange • 3.9 €

Cappuccino • 3.9 €

Flat white • 3.9 €

Caffè latte • 4.5 €

Hot chocolate • 4.1 €

BIOteaque tea specialties • 4.1 €



Naturally, all of our hot beverages are also available with lactose-free milk, soya milk or oat milk.

Wine & Sparkling Wine



PERFECT DRINKING TEMPERATURE WITHIN MINUTES

Browse through our assortment or get advice from our sommelier directly in the market or here in the restaurant.

INTERSPAR am Schottentor is the best address for your exclusive beverage accompaniment. In the extensive wine world, you will find numerous domestic and international wines, sparkling wines as well as classic spirits.



weinwelt
INTERSPAR 

During the opening hours of INTERSPAR am Schottentor.

Monday to Friday 7:30 am–8:00 pm, Saturday 8:30 am–6:00 pm

