

## Liebe Gäste

**W**ir möchten, dass Sie Ihren Besuch, hier im „Schutzhaus am Neugebäude“ bei uriger Stimmung und kulinarischen Gaumenfreuden, genießen. Wir sind ein Familienbetrieb, fühlen Sie sich deshalb wie zu Hause und vergessen Sie für ein Weilchen den Rest der Welt.

**W**ir servieren Ihnen eine schmackhafte Auswahl an Fisch- und Fleischgerichten, knackig frische Salate sowie saisonale und regionale Spezialitäten. Hierbei legen wir großen Wert auf hohe Qualität und Frische von Fleisch und Beilagen.

**N**eben unseren „Klassikern“, verwöhnen wir Sie jedes Wochenende mit saisonalen Schmankerln aus unserer Hausmannsküche.

**S**elbstverständlich bereiten wir weitere Köstlichkeiten wie Stelzen, Steaks und vieles mehr, auf Vorbestellung für Sie zu.

**U**nd sollte Ihre Zeit einmal nicht ausreichen, verpacken wir Ihr schmackhaftes Essen auch gerne „Zum mit nach Hause nehmen“.

**U**nsere gemütliche Festsaal bietet ausreichend Platz für Ihr ganz persönliches Fest oder Seminar. Ob Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Firmung etc., gerne erstellen wir für Sie den passenden Rahmen. Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch Ihr ganz persönliches Menü.

**R**eservierungen bitte gleich persönlich oder telefonisch unter:

Schutzhaus am Neugebäude  
Familie Fabits  
Simmeringer Hauptstraße 289  
+43 1 769 41 83

info@schutzhaus.net  
www.schutzhaus.net  
www.facebook.com/Schutzhaus



Dienstag bis Sonntag von 09:00 bis 22:00 Uhr  
Montag Ruhetag

### - Herzhafte Begleiter für heiße Tage -

<b>Saure Wurst</b> nach Art des Hauses	€ 4,90
<b>Presswurst in Essig und Öl</b> mit roten Zwiebelringen	€ 4,90
<b>Thunfisch auf Blattsalat</b>	€ 6,50
<b>Bauernsalat mit Schafskäse</b> nach Art des Hauses	€ 6,50
<b>Schafskäsescheiben</b> im knusprigen Speckmantel auf Blattsalat	€ 6,90

### - Suppe -

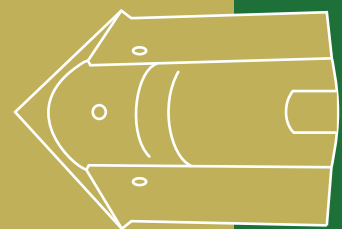
<b>Französische Zwiebelsuppe</b>	€ 3,90
----------------------------------	--------

### - Den Sommer auf der Zunge spüren -

<b>Spaghetti aglio e olio</b> mit Knoblauch und Öl	€ 5,90
<b>Eiernockerl</b> mit Blattsalat	€ 6,20
<b>Chicken Wings</b> mit Dip	€ 6,90
<b>Grillteller</b> vom Huhn, Schwein und Rind mit Pommes frites	€ 9,50
<b>Spare Ribs</b> - am Brett serviert mit Erdäpfeltaler, zwei Saucen und Salatgarnitur	€ 13,90

### - Eisgekühlte Erfrischungen -

<b>Tichy´s Eismarillenknödel</b>	€ 2,80
<b>Eiskaffee</b>	€ 4,70
<b>Bananensplit</b>	€ 4,90
<b>Heiße Liebe</b> Vanilleeis und heiße Himbeeren	€ 4,90
<b>Steirerkuss</b> Vanilleeis, Eierlikör & Kernöl	€ 4,90
<b>Eispalatschinken</b>	€ 5,90



## - Kalte Vorspeisen und Salate -

<b>Mozzarella</b> mit Tomaten, Oliven und Basilikum	€ 5,90
<b>Fitnesssalat</b> mit gegrillten Putenstreifen	€ 6,90
<b>Steirischer Backhendlsalat</b> mit Kernöl	€ 6,90

## - Suppen -

<b>Kräftige Rindsuppe</b> mit Einlage nach Wahl (Leberknödel, Frittaten, Nudeln)	€ 2,80
<b>Altwiener Suppentopf</b> mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln	€ 4,20

## - Warme kleine Gerichte -

<b>Schinken-Käsetoast</b> mit Salatgarnitur	€ 3,90
<b>Sacherwürstel</b> mit Senf & Kren	€ 3,80
<b>Spezialdebreziner</b> mit Senf & Kren	€ 3,80

## - Vegetarisch -

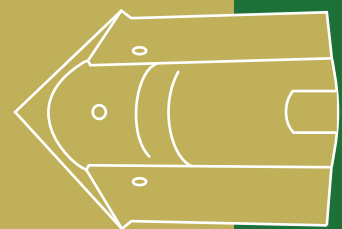
<b>Kärntner Kasnudeln</b> im Buttersaft mit Salatgarnitur	€ 6,90
<b>Geröstetes Gemüse</b> mit Petersilerdäpfel und Spiegelei	€ 7,50

## - Fisch-

<b>Scholle gebacken</b> mit Petersilerdäpfel	€ 9,90
<b>Zander vom Grill</b> mit Petersilerdäpfel und Kräuterbutter	€ 13,90

### Hätten Sie's gewußt?

Fische gehören zu den Wirbeltieren. Es gibt rund 20.000 Arten, wovon etwa 5000 im Süßwasser vorkommen. Rund 70 Arten gehören in unsere heimischen Bäche, Flüsse und Seen.



## - Empfehlung des Hauses -

### **Wiener Zwiebelrostbraten**

mit Braterdäpfel, Röstzwiebel und Fächergurkerl

€ 13,90

Der traditionelle Wiener Zwiebelrostbraten wird nicht kurzgebraten, sondern wie so vieles nach alter Wiener Manier, butterweich gedünstet.

Während der Saft ausreichend Zeit hat alle Aromen aufzunehmen, wird der Rostbraten weich wie zu Kaisers Zeiten.



## - Fleischiges gebacken oder vom Grill-

### **Gebackene Leber**

mit Mayonnaisesalat

€ 7,60

### **Hühnerfilet gebacken**

mit Petersilerdäpfel

€ 8,90

### **Schutzhaus Cordon**

mit Erdäpfeltaler

€ 11,90

### **Cordon Bleu**

mit Braterdäpfel

€ 10,90

### **Wiener Schnitzel vom Schwein**

mit Pommes frites

€ 7,90

### **Surschnitzel**

mit Petersilerdäpfel

€ 8,90

### **„Altwiener“ Backfleisch**

mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren

€ 13,90

### **Ćevapčići**

mit Pommes frites und Zwiebelsenf

€ 7,20

### **Schweinskotelett vom Grill**

mit Pommes frites und Salatgarnitur

€ 8,90

### **Hühnerfilet vom Grill**

mit Butterreis und Gemüse

€ 8,90

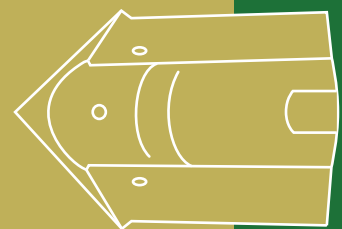
### **Vanilleroastbraten**

mit Braterdäpfel

€ 13,90

### **Hätten Sie's gewußt?**

Entgegen seinem Namen wird der Vanilleroastbraten nicht mit Vanille, sondern mit Knoblauch gewürzt, was dadurch zu erklären ist, dass Vanille zur Zeit der Entstehung dieses Gerichts aufgrund ihres hohen Preises, der durch den aufwendigen Transport aus Mesoamerika und die Absenz künstlicher Ersatzstoffe begründet war, nur gehobenen Schichten zugänglich war.



## - Gekochtes aus dem Topf -

<b>Flax´n Gulasch</b>	€ 7,50
<b>Gekochtes Rindfleisch</b> mit Rösti und Gemüse	€ 8,90

## - Für unsere Jungen und Junggebliebenen -

Gerne servieren wir kleinere Portionen von:

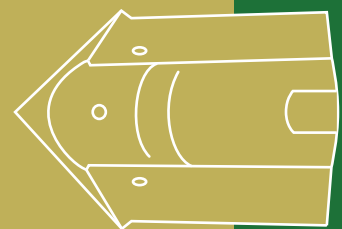
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites</b>	€ 6,00
<b>Surschnitzel mit Petersilerdäpfel</b>	€ 7,00
<b>Schweinskotelett mit Pommes frites &amp; Salatgarnitur</b>	€ 7,00
<b>Flax´n Gulasch</b>	€ 6,00
<b>Scholle gebacken mit Petersilerdäpfel</b>	€ 8,00

## - Beilagen -

<b>Reis</b>	€ 2,60
<b>Erdäpfel</b>	€ 2,60
<b>Pommes frites</b>	€ 2,60
<b>Englisches Gemüse</b>	€ 2,60
<b>Marktfrische Salate nach Saison</b>	€ 2,80
<b>Kernöl</b>	€ 0,50
<b>Preiselbeeren, Ketchup, Senf, Kren</b>	€ 0,50
<b>Semmel</b>	€ 0,90
<b>Spezialgebäck</b>	€ 1,20
<b>Beilagenänderung</b>	€ 0,50

## - Süßspeisen -

<b>Schutzhaus Blätterteigcremeschitte</b>	€ 3,40
<b>Mohr im Hemd</b>	€ 3,90
<b>Marmeladepalatschinken (2Stk.)</b>	€ 3,90
<b>Schoko-Nuss-Palatschinken (2Stk.)</b>	€ 4,90
<b>Kaiserschmarrn mit Kompott</b>	€ 6,20
<b>Tupf Schlagobers</b>	€ 0,30



## - Bier -

**Ottakringer helles**



0,5l € 3,40

0,3l € 2,70

**Hausbier**



0,5l € 3,40

0,3l € 2,70

**Rotzwickel**



0,5l € 3,40

0,3l € 2,70

**Radler**

0,5l € 3,40

0,3l € 2,70

**Schnitt**

0,5l € 3,40

0,3l € 2,70

**Flasche Kozel Velkopopovicky dunkel**

0,5l € 3,40

**Flasche Wieselburger**

0,5l € 3,20

**Flasche Kapsreiter**

0,5l € 3,60

**Flasche Weizen**

0,5l € 3,60

**Flasche alkoholfreies Bier**

0,5l € 3,40

**Flasche alkoholfreies Weizen**

0,5l € 3,60

## - Wein -

**Schankwein**

1/8l € 1,40

**Spritzer**

1/4l € 1,90

**Pfirsichspritzer**

1/4l € 2,50

**Bouteille**

0,75l ab € 16,80

## - Sekt -

**Glas Sekt**

€ 3,50

**Flasche Sekt**

0,75l € 24,-

## - Für davor, danach oder einfach zwischendurch -

**Aperol mit Sekt**

€ 4,20

**Campari Soda**

€ 3,50

**Campari Orange**

€ 3,90

**Bacardi Cola**

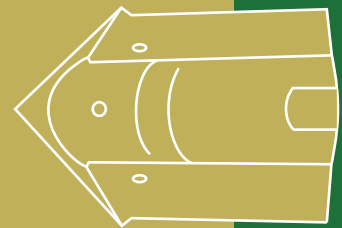
€ 3,90

**Vodka Juice**

€ 3,90

**Diverse Schnäpse**

€ 2,50



## - Alkoholfreie Getränke -

<b>Sodawasser</b>	0,25l	€ 1,20
<b>Soda Himbeer</b>	0,5l	€ 2,70
<b>Soda Zitrone</b>	0,5l	€ 2,70
<b>Flasche Mineralwasser</b> mit oder ohne Kohlensäure	0,35l	€ 2,20
<b>Coca Cola, Coca Cola light</b>	0,25l	€ 2,30
<b>Fanta, Almdudler, Orangensaft, Apfelsaft</b>	0,25l	€ 2,30
<b>Tonic, Bitter Lemon</b>	0,20l	€ 2,70
<b>Frucade</b>	0,35l	€ 2,70
<b>Pago Marille</b>	0,25l	€ 2,70
<b>Pago Johannisbeere</b>	0,25l	€ 2,70
<b>Red Bull Dose</b>	 0,25l	€ 3,20
<b>Eistee</b>	0,25l	€ 2,30

## - Jugendgetränk -

<b>Zitronenlimo</b>	0,5l	€ 2,50
<b>Orangenlimo</b>	0,5l	€ 2,50

## - Kaffee und andere Heißgetränke -

<b>Kleiner Mocca oder Brauner</b>	€ 1,90
<b>Großer Mocca oder Brauner</b>	€ 3,30
<b>Wiener Melange</b>	€ 2,50
<b>Häferlkaffee</b>	€ 2,90
<b>Capuccino</b>	€ 2,90
<b>Kaffee latte</b>	€ 2,90
<b>Diverse Teesorten</b>	€ 2,10
<b>Tee mit Rum</b>	€ 2,90
<b>Heiße Schokolade</b>	€ 2,90

### Hätten Sie's gewußt?

Das im Tee enthaltene Koffein wurde lange Zeit als Tein bezeichnet. Es wurde angenommen, daß es sich hierbei um eine andere Substanz handelt, da es anders wirkt, als das Koffein aus Kaffee. Es besteht jedoch kein chemischer Unterschied zwischen den beiden Substanzen. Die unterschiedliche Wirkung von Koffein aus Kaffee und Tee ist auf die jeweiligen Begleitstoffe zurückzuführen.