



Galzig

BISTROBAR

SINCE 2013

willkommen!
schön, dass du da bist

welcome!
it is a pleasure to have you here

Get started



CAPRESE

italienischer Mozzarella, Pesto, Tomaten, Rucola, Balsamico
italian mozzarella, tomatos, rocket salad, balsamico, pesto

€ 12,90
(G, M, O)



BRUSCHETTA

knuspriges Ciabatta, Tomaten, frische Kräuter
crispy ciabatta with tomatos, fresh herbs

€ 9,90
(A, M, O)



wir empfehlen dazu unseren „grünen veltliner“ von der domäne wachau. der grüne veltliner ist ein klassiker aus österreich und besticht vor allem durch seine angenehmen aromen von pfeffer, tabak, pflirsich und citrus.

we recommend our „grüner veltliner“ white wine from the domäne wachau. this is a classic white wine from austria and famous for its flavors of pepper, tobacco, peach and citrus.



TIPP

einfach alle vorsepen zusammen bestellen und diese dann aus der mitte probieren und genießen. wir servieren euch dazu frisches brot vom bäcker.

just order starters, like tapas, to share from the middle of the table. we serve fresh bread from the bakery with it.



GRÜNER BABYLEAF

Wildkräutersalat, Pinienkerne, Balsamico
wild salad with herbs, pine nuts, balsamico

€ 5,90
(O, M)



BUNTER SALATMIX

frische gemischte Salate
fresh types of mixed and marinated salad

€ 6,40
(G, M, L, O)

Nicht nur eine Suppe...

Not just a soup...



HOT CHICKEN

*klare Hühnerconsommé, Huhn,
Okra, Chilli, Zitronengras, Limette
clear chicken consommé, chicken,
ochro, chilli, lemon grass, lime leafs*

€ 6,80
(A, F, N)



okra ist eine pflanzenart der malvengewächse. sie ist genauer gesagt eine aus dem hochland ostafrikas stammende gemüsepflanze.

V

GELBE THAI CURRYSUPPE YELLOW THAI CURRY SOUP

*mit Tempura Scampi
with tempura scampi*

€ 7,80
(A, B, D, F, N, R)

okra or ochro, known in many english-speaking countries as ladies fingers, is a flowering plant in the mallow family. it grows in the highlands of east africa.

V

FRISCHE TOMATENCREMESUPPE FRESH TOMATO CREAM SOUP

*mit frischem Basilikum, Pesto
with fresh basil, pesto*

€ 5,80
(G, H, L)

Pasta Party

V

PUTTANESCA

Tagliatelle mit Riesengarnele, Tomaten, Oliven, Artischocken, Kapern, Sardellen und Paprika, Parmesan
tagliatelle with king prawn, tomatos, olives, artichokes, capers, anchovies and pepper, parmigiano

€ 18,90
(A, B, C, G, L)



dazu empfehlen wir unseren halb barrique ausgebauten chardonnay vom weingut kaiser/ burgenland.

V

POMODORO

Tagliolini, Cherrytomaten, frische Kräuter und Knoblauch, Parmesan
tagliolini, cherry tomatos, fresh herbs and garlic, parmigiano

€ 12,90
(A, C, G, L)

we recommend our semi-barrel maturated chardonnay from the vineyard kaiser from burgenland/austria.

BOLOGNESE

Tagliolini, österreichisches Rindfleisch, Tomaten, Knoblauch, Parmesan
tagliolini, austrian beef, tomatos, garlic, parmigiano

€ 13,90
(A, C, G, L)



wir servieren unsere bolognese nicht ganz originalgetreu wie in bologna mit tagliatelle. wir haben uns für tagliolini entschieden. das faschierte rindfleisch stammt zu 100 % aus österreich.

we serve our bolognese not true to the original bologna recipe with tagliatelle pasta. we chose tagliolini. the beef is 100 % from austria.

Fish & Crab



KING PRAWN SALAD

mit Riesengarnelen, Knoblauch, Rucolasalat
with king prawns, garlic, rocket salad

€ 21,90
(B, G, M, O)



wir trinken dazu unseren sauvignon blanc vom weingut frühwirth aus der südoststeiermark. seine typischen aromen: holunder, cassis und spargel. für unsere rotweinliebhaber empfehlen wir den heimischen klassiker zweigelt „heideboden“ vom weingut leitner aus dem burgenland (kirsche, charmant, samtig).



FISH & CHIPS



Pommes frites, Sauce Tartar
french fries, sauce tartar

€ 14,90
(A, D, G)



we like to drink our sauvignon blanc with it, from the vineyard frühwirth from styria/austria. typical aroma: elderflower, cassis and asparagus. for those who are more for redwine we suggest the austrian classic zweigelt „heideboden“ from the vineyard leitner, burgenland/austria (cherry, charming, velvety).

Galzig Classics

GALZIG BURGER

knuspriges Weißbrot, saftiges Rindfleisch-Patty, Tomaten, Eisbergsalat und Rucola, Speck, Käse, Cocktailsauce und Pommes
crispy seasoned white bread, juicy beef-patty, tomatos, iceberg lettuce, rocket salad, bacon, cheese, cocktailsauce and french fries

€ 15,90
(A, C, G, N)



wir verwenden für unsere burger-patties ausschließlich rindfleisch aus österreich, zu 100 %. das brot kommt vom einheimischen bäcker.

we only use 100 % beef from austria for our burger-patties. the bread is from the local bakery. Yummy!



GREEN BURGER

knuspriges Vollkornbrötchen, Tempura-Aubergine, Spiegelei, Tomaten, Rucola, Sprossen und Pommes
crispy wholemeal bread, tempura-eggplant, fried egg, tomatos, rocket salad, sprouts and french fries

€ 14,90
(A, C, G, N)

WIENER SCHNITZEL

mit Petersilerdäpfel ODER Pommes, Preiselbeersauce
with parsley potatoes OR french fries, cranberry sauce

VOM SCHWEIN / OF PORK

€ 15,90

VOM KALB / OF VEAL

€ 21,90
(A, C, G)

Dinnertimes ...

ab 18.00 Uhr/from 06.00pm



zum steinbutt unbedingt den strobl probieren. genauer gesagt den riesling rosenberg vom clemens strobl. für einen unvergesslichen abend (marille und weingartenpfirsich).

with the turbot please try our strobl. let's say the riesling rosenberg from the vineyard clemens strobl.

for a very special evening (apricot and peach).

BARBARIE-ENTENBRUST BARBARIE DUCK BREAST

*rosa gebraten, schwarzer Trüffel,
Mini-Gemüse, Süßkartoffelpommes
pink roasted, black truffle,
mini-vegetables, sweet-potato fries*

€ 31,00
(G)

SURF 'N TURF

*Rinderfilet, Riesengarnele,
Mini-Gemüse, Rösti,
Portweinsauce
fillet of beef, king prawn,
mini-vegetables, rösti,
port wine sauce*

€ 38,00
(A, B, G)



für unsere highlights aus der speisekarte darf es nur highlights aus der weinkarte geben. unseren rioja grand reserva vom weingut bodegas valdemar aus spanien. oder den „praittenbrunn“, einer unserer liebliche, vom weingut gayer und scheiblhofen aus dem neusiedlersee-hügelland. die rebsorten sind cabernet-sauvignon und merlot.



STEINBUTT TURBOT

*Karotte, Safranrisotto, Tobikokaviar
carrot, safran risotto, caviar of tobiko*

€ 29,00
(D, G)

BERGLAMM LAMB

*Lammrücken, Zucchini, Pastinake,
Zuckerschoten, Tonkabohne
french rack, zucchini, parsnip, tonka bean*

€ 34,00
(A, G)



highlights from our menu ask for highlights of our winelist. we recommend our rioja grand reserva from the vineyard bodegas valdemar in spain. or „praittenbrunn“. we really really like this one. from the austrian vineyard gayer and scheiblhofen from the neusiedlersee-hügelland/austria. the type of grapes are cabernet-sauvignon and merlot.

Mr. and Mrs. Gandy

V

HAUSGEMACHTE CRÈME BRULÉE HOMEMADE CRÈME BRULÉE

Tahiti-Vanille mit frischen Beeren
Tahiti-Vanilla, fresh berries

€ 8,90
(C, G)



V

SCHOKOLADENAUF LAUF CHOCOLATE SOUFFLÉ

von der Valrhonaschokolade, Sorbet
of Valrhona chocolate, sorbet

€ 10,80
(A, C, G, H)

V

ORIGINAL APFELSTRUDEL ORIGINAL APPLE STROUDEL

€ 6,50
(A, C, G, H)



a schnapsli geht olli! unbedingt.
ein muss in tirol. am besten aber ein
edelbrand. reine natur. wir sind für
schlehe, quitte oder walddhimbeere, spenling
oder zwetschke oder
apfel-enzian oder marille oder ...

a schnapsli! a must in tyrol. why not a
noble brand? we prefer sloeberry, quince
or wild raspberry or „spenling“ or plum or
apricot or ... - all are worth a try!

CAFE

Like us on



facebook.com/galzigbistrobar