

IGNAZ JAHN

DAS MODERNE WIRTSCHAUS

WILLKOMMEN!

Schön, dass du heute bei uns bist. Wir freuen uns, dich begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Besonders stolz sind wir darauf, dass bei uns alles mit Liebe hausgemacht wird. Auf Fertigprodukte verzichten wir, genauso wie auf Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe. Außerdem verwenden wir - soweit wie möglich - die Produkte der Saison und schauen auf regionale Zulieferer. Unsere Mahlzeiten schmecken dadurch nicht nur intensiver, sondern sind auch besser für die Umwelt.

Vielleicht schmeckt's dir ja wie bei der Oma, das würde uns ehren. Gib gerne Bescheid, wie du es bei uns findest – wir freuen uns auf dein Feedback oder auch eine Bewertung auf Tripadvisor oder Google!

Und nun mal: Guten Appetit!

UND WER IST DIESER IGNAZ JAHN?

1744 in Ungarn geboren, kam Ignaz Jahn in königlich-kaiserliche Dienste in Österreich, allen voran als Hoftraiteur in Schönbrunn und auch bei uns ums Eck im Augarten. Außerdem hatte er ein Restaurant in Wien, das für seine außerordentlich gute Küche bekannt war.

Mit dem Lokal nahe des Augartens und unserem Anspruch auf gute Küche war es für uns klar: unser Restaurant soll nach unserem Vorbild heißen: Ignaz Jahn.

TIPP: GERICHTE DER SAISON

Uns ist es wichtig saisonal zu kochen. Die Gerichte der Saison erkennst du an der roten Schrift und Linie an der linken Seite. Diese sind nur während der Saison auf der Karte – dann kommen neue Gerichte. Also: schnell probieren! :)

APERITIFS




Campari Orange, Campari Soda	0,25	7,40
Martini Bianco oder Extra Dry	0,05	4,30
BRIOSO Prosecco DOC Spumante	0,1	4,60
Aperol Prosecco	0,25	5,80
Hugo	0,25	5,80
Lillet Wildberry	0,25	5,80

DER BAR-CHEF EMPFIEHLT

Vodkatini	8,50
Vodka, Wermuth, Olive	
Wiener Madl	8,50
Wien Gin, Rosen-Limonade, roter Pfeffer	
Ipanema (alkoholfrei)	7,50
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	

„Kein Alkohol ist auch keine Lösung.“

Die toten Hosen

 vegetarisch (möglich)  vegan (möglich)  Gerichte der Saison (rot markiert)
Preise sind in Euro inklusive Mehrwertsteuer, exklusive Trinkgeld.
Für Allergene frage bitte beim Service nach.



IGNAZ JAHN

VORNE WEG

SUPPEN

Tagessuppe	4,20
Bitte frage den Service nach der heutigen Suppe.	
Kräftige Rindsuppe	4,20
mit Frittaten, Nudeln oder Grießnockerl	
Fruchtige Tomatencremesuppe 🍅🍅	5,20
mit Croutons	

VORSPEISEN

Beef Tartare	11,80
mit getoastetem Baguette und Rucola	
Schafskäse in Kürbiskernpanier 🍂	7,40
auf buntem Blattsalat	
Rinderzunge	7,90
mit frischem Apfel-Kren und Sellerie-Creme	
Kohlrabi-Carpaccio 🍂🍂	6,40
mit Rucola, Pinienkernen, Parmesan und Zitronen-Vinaigrette <u>Vegan ohne Parmesan</u>	
Aufstrichteller 🍂	7,90
hausgemachter Erdäpfelkäse und Liptauer mit Schwarzbrot und Butter	
Lauwarm flambierter Ziegenkäse 🍂	9,20
auf Rucola-Karotten-Salat mit Walnüssen und Chili-Dressing	

„Die Welt gehört dem, der sie genießt.“

Giacomo Leopardi

HAUPTSPESIEN

FLEISCH & FISCH

Schweineschnitzel mit Petersilienerdäpfeln	11,80
Halbes Wiener Backhendl mit Erdäpfel-Vogersalat und Kernöl	12,60
Backhendl-Streifen auf buntem Blattsalat mit Kernöl	10,60
Paprikahendl mit Spätzle	10,80
Tafelspitz mit Cremespinat, Rösti, Schnittlauchsauce und Apfelkren	17,10
Zwiebelrostbraten mit Rösterdäpfeln und Röstzwiebeln	18,60
Kalbsbutterschnitzel mit Kartoffelpüree und Zwiebelsauce	14,10
Alt-Wiener Saftgulasch mit Serviettenknödel	12,20
Gegrilltes Zanderfilet auf hausgemachten Gnocchi in Kren-Obers-Sauce	18,60
Brettljause a bissl Allerlei fein garniert mit Schwarzbrot und Butter	11,60
Saure Wurst mit Gurkerl, Zwiebel und Schwarzbrot	8,10
Rindfleischsalat vom Tafelspitz mit Käferbohnen und Kernöl	9,60
Eierschwammerlrisotto mit Hühnerbrust	16,10
mit Zanderfilet	18,70

HAUPTSPESSEN

VEGETARISCH & VEGAN

Gebackene Pilzvariation 🌿	12,30
mit Erdäpfelspalten und Zitronen-Thymian-Mayonnaise	
Zünftige Portion Käsespätzle 🌿	13,40
im Holzbottich serviert mit Blattsalat	
Geröstete Knödel mit Ei 🌿	8,90
mit Blattsalat	
Pierogi 🌿	10,80
mit Schafskäse-Kartoffelfüllung und Salbeibutter	
Eierschwammerlrisotto 🌿	14,10
<u>Vegan ohne Parmesan</u>	
Eierschwammerl-Gulasch 🌿	16,40
mit Serviettenknödel	
<u>vegan: mit Salzerdäpfeln statt Serviettenknödel</u>	

FÜR DIE KINDER

Kinderschnitzel vom Schwein	7,90
mit Pommes Ketchup	
Backhendlstreifen	8,10
mit Pommes Ketchup	
Spätzle	5,20
mit Sauce	

SPIELZEUG FÜR DIE KLEINEN

Schon gesehen? Direkt am Eingang rechts steht ein Tisch mit Kinderspielzeug.
Gerne könnt ihr die Spielzeuge während eures Aufenthalts bei uns benutzen.

🌿 vegetarisch (möglich) 🌿 vegan (möglich) ■ Gerichte der Saison (rot markiert)
Preise sind in Euro inklusive Mehrwertsteuer, exklusive Trinkgeld.
Für Allergene frage bitte beim Service nach.



IGNAZ JAHN

KLEINER SNACK

Schinken-Käse Toast mit Ketchup und Gurkerl	4,50
Käse-Toast 🌿 mit Ketchup und Gurkerl	4,50
Paar Frankfurter mit Senf, Kren & Schwarzbrot	4,80
Belegtes Brot 🌿 a bissl Allerlei fein garniert. Vegetarisch möglich!	6,40

BEILAGEN

Grüner Salat	3,80
Gemischter Salat	3,80
Erdäpfel-Vogerl-Salat	4,10
Portion Pommes / Spätzle / Erdäpfeln	3,80
Portion Baguette / Schwarzbrot	1,40

*„Es braucht zu allem ein Entschließen –
selbst zum Genießen.“*

Eduard von Bauernfeld

NACHSPEISEN

Palatschinken 🌿	4,60
mit Marillenmarmelade	
Warmer Schokokuchen 🌿	6,90
mit flüssigem Kern, Zitronensorbet, Crumble und Fruchtspiegel (Wartezeit ca. 15 Minuten)	
Powidltascherl 🌿	6,10
mit Butterbrösel	
Nougattascherl 🌿	6,10
mit Butterbrösel	
Milchrahmstrudel 🌿	5,90
mit Vanillesauce	
Käsevariation 🌿	12,80
verschiedene Käsesorten mit Feigensenf, Rote-Zwiebel-Marmelade, Rosinen-Sesam-Praline und Gebäck	
Haselnuss-Parfait 🍂	6,30
mit hausgemachter Schokoladensauce und Haselnusskorkant	

Selbstgebackener Kuchen / Torte 3,20
Bitte schaue in die Vitrine am Eingang oder frag nach unserem aktuellen Angebot.

WIR ❤️ FEEDBACK

Schon gewusst? Für deine Bewertung auf Tripadvisor schenken wir dir einen Kaffee oder Tee deiner Wahl. Angebot nur gültig am gleichen Tag und bei Vorzeigen der Rezension.

ANTI-ALKOHOLISCH

WASSER, FRUCHTSÄFTE & LIMONADEN

Vöslauer still / prickelnd	0,33	3,20
	0,75	5,30
Soda Himbeere / Zitrone	0,25	2,40
	0,50	3,70
Coca Cola / Zero	0,33	3,50
Thomas Henry Limonaden	0,20	3,80
Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic Water		
Rosen-Limonade	0,275	4,30
Schweppes Wild Berry	0,20	3,80

MIT ♥ HAUSGEMACHT

Hausgemachte Limonaden	0,25	3,10
Granatapfel-Limette, Zitrone- Ingwer, Orange	0,50	4,60
Hausgemachter Eistee	0,25	3,10
Grüntee-Zitrone	0,50	4,60

Diverse Säfte (pur)	0,25	3,50
Naturrüber Apfel, Orange, Johannisbeere		
- gespritzt mit Leitungswasser	0,25	2,80
	0,50	4,20
- gespritzt mit Soda	0,25	3,20
	0,50	4,60

ANTI-ALKOHOLISCH

KAFFEE

Auf Wunsch auch koffeinfrei oder mit Soja-Milch.



Espresso	einfach	2,10
	doppelt	3,90
Brauner	klein	2,30
	groß	4,10
Verlängerter	schwarz	2,90
	braun	3,10
Cappuccino		3,60
Melange		3,60
Café Latte		4,60




TEE

Heiße Zitrone	2,80
Frischer Ingwertee	4,30
Diverse Tees	4,20

Bergkräuter, Granatapfel-Orange, Assam, Kamille oder Bio China Sencha Grüntee

*„Ein Bad erfrischt den Körper,
eine Tasse Tee den Geist.“*

Japanisches Sprichwort

 vegetarisch (möglich)  vegan (möglich)  Gerichte der Saison (rot markiert)
Preise sind in Euro inklusive Mehrwertsteuer, exklusive Trinkgeld.
Für Allergene frage bitte beim Service nach.



IGNAZ JAHN

ALKOHOLISCH

VOM FASS




Stiegl Goldbräu (Helles)	0,20	2,80
	0,33	3,40
	0,50	4,10
	1,00	7,90
Stiegl Paracelsus (Zwickl) / Columbus (Pale Ale)	0,20	2,90
	0,33	3,50
	0,50	4,20
	1,00	8,10
Kozel dunkel oder Schnitt (mit Stiegl gemischt)	0,20	2,90
	0,33	3,50
	0,50	4,20
	1,00	8,10

FLASCHENBIERE

Stiegl Zitronenradler	0,50	4,10
Stiegl Weiße (Weizen) / Sportweiße (alkoholfreies Weizen)	0,50	4,50
Stiegl Freibier (alkoholfrei)	0,33	3,30
Stiegl Paracelsus glutenfrei	0,33	3,30

SPRITZER & PROSECCO

Spritzer Weiß	0,25	3,10
Watermelon Sprizz	0,25	4,60
Aperol Sprizz	0,25	4,60
Aperol Prosecco	0,25	5,80
Hugo	0,25	5,80
Lillet Wildberry	0,25	5,80
BRIOSO Prosecco Spumante	0,1	4,60
	0,75	31,40

 vegetarisch (möglich)  vegan (möglich)  Gerichte der Saison (rot markiert)
Preise sind in Euro inklusive Mehrwertsteuer, exklusive Trinkgeld.
Für Allergene frage bitte beim Service nach.



IGNAZ JAHN

ALKOHOLISCH

ROSÉ-WEIN

Rosé Zweigelt	1/8	4,40
Pittnauer	0,75	25,60

WEISSWEIN

Hauswein	1/8	3,10
Riesling Federspiel	1/8	4,40
Terassen, Domäne Wachau	0,75	25,40
Gelber Muskateller	1/8	4,60
Hagn	0,75	26,60
Wiener Gemischter Satz	1/8	4,60
DAC, Bio, Wieninger	0,75	26,60
Grüner Veltliner	1/8	4,80
Gärtling, Nigl	0,75	27,80

ROTWEIN

Hauswein	1/8	3,10
Zweigelt	1/8	4,40
Bio, Beck	0,75	25,40
Pinot Noir	1/8	4,60
Bio, Johanneshof Reinisch	0,75	26,60
Syrah	1/8	4,90
Reserve, Ceel	0,75	28,40

MEHR WEINE AUF DER WEINKARTE

Du stehst auf Flaschen? Frag' einfach nach der zusätzlichen Weinkarte und wir bringen dir eine Flasche deines Lieblingsweins.

ALKOHOLISCH

COCKTAILS

Flying Goose	8,50
Vodka, Maraschino, Aperol, Limette, Minze	
Whiskey Sour	8,50
Bourbon, Zitrone, Soda	
Aviation Bottle Age	8,50
Wien Gin, Maraschino, Zitrone	
Vienna Mule	9,50
Wien Gin, Limette, Ginger Beer	
Elenore	8,50
Gin, Martini Bianco, Wildberry	
Wiener Madl	8,50
Wien Gin, Rosen-Limonade, roter Pfeffer	
Old fashioned	8,50
Bourbon, Angostura, Soda	
Shirley Temple (alkoholfrei)	6,90
Ginger Ale, Zitrone, Grenadine	
Ipanema (alkoholfrei)	7,50
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	
Ignaz (alkoholfrei)	7,50
Orange, Zitrone, Apfel, Soda	

ALKOHOLISCH




SPIRITOUSEN

Patron Tequila Reposado oder Silver	0,04	8,40
Wien Gin	0,04	7,80
Tanquery Gin	0,04	7,80
Diplomático 12 años	0,04	7,80
Angostura 3 yr white Rum	0,04	6,80
Havana Club Añejo 3 años	0,04	6,80
Waldviertler Whisky J. Haider Original Rye	0,04	8,40
Elijah Craig Small Batch Kentucky Straight Bourbon Whiskey	0,04	8,40
Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey	0,04	7,40
Jameson Blended Irish Whisky	0,04	6,80
Springbank Single Malt 10 y.	0,04	7,20
Disaronno Amaretto	0,04	5,20
Averna	0,04	5,20
Kahlua Kaffeelikör	0,04	5,20

EDELBRÄNDE & LIKÖRE

Bitte frag' den Service nach unseren aktuellen Sorten.

Diverse Edelbrände	0,02	4,30
Diverse Liköre	0,02	4,20

 vegetarisch (möglich)  vegan (möglich)  Gerichte der Saison (rot markiert)
Preise sind in Euro inklusive Mehrwertsteuer, exklusive Trinkgeld.
Für Allergene frage bitte beim Service nach.



IGNAZ JAHN