Herzlich Willkommen im Concordia-Schlössl!

Die Geschichte des Hauses

Die Zeit der Monarchie vereinte verschiedenste Kulturkreise, Unternehmen von besonderer Bedeutung erwarben den offiziellen Titel „k.u.k". Zu diesen Auserwählten zählte auch das Hofsteinmetzunternehmen „Sommer & Weniger", welches hier von 1881 bis 1970 residierte. Der Kuppelsaal diente als Comptoir der Skulpturen und Gedenksteine. Aus dieser Zeit stammt auch die überlebensgroße Christusstatue vor dem Eingang, eine Nachbildung des im Thorvaldsen Museum in Kopenhagen stehenden Originals. Die Zeit an der riesigen Uhr über dem Eingang steht „still", immer auf „5 vor 12", als ein metaphorischer Hinweis auf die wechselhafte Geschichte der Menschen.

Im Jahre 1988 bekam das historische Bauwerk eine sensible Revitalisierung, eine Initiative des bekannten Konzept- & Kochkünstler Friedrich Robert Falkner. Die bestehenden Räumlichkeiten erstrahlten im neuen Licht, die „Arthur Schnitzler-Gartenlaube" wurde erweitert, und das Schlössl bekam den Beinamen „Kleine Oper Wien". Diverse Salon- und Arienabende, Lesungen, Ausstellungen und Konzerte wurden in unregelmäßigen Abständen angeboten. Das Schlössl wurde zum Treffpunk der Wiener Kulturprominenz. Helmut Zilk, Heinz Holecek, Friedensreich Hundertwasser, Vivienne Westwood und viele andere verfielen dem Charme des Gebäudes und tanzten hier durch die Nacht. In den letzten Jahren entwickelte sich das Concordia Schlössl wohl auch wegen des großzügigen Gastgartens immer mehr zum Ausflugslokal. Sowohl die Besucher des Zentralfriedhofs, aber auch viele Touristen schätzen die kreativen Schnitzelkreationen.

Im Februar 2016 übernahm das Wiener Unternehmen Cateringkultur GmbH den Gastronomiebetrieb. Es folgte eine behutsame Modernisierung und Renovierung. Mit der Neueröffnung am 19. April 2016 wurde eine neue Ära für das Concordia Schlössl eingeleitet, als „Cafésalon & Restaurant Concordia Schlössl". Der Jugendstil und Art Déco-Stil dienten bei der Umgestaltung als Zielvorgabe, kulinarisch wurde die Speisekarte mit leichten saisonalen Gerichten erweitert.

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen!

Enthaltene Allergene laut EFSA Allergenverzeichnis: [1]Gluten, [2]Krebstiere, [3]Ei, [4]Fisch, [5]Erdnüsse, [6]Soja, [7]Milch, [8]Schalenfrüchte & Nüsse, [9]Sellerie, [10]Senf, [11]Sesamsamen, [12]Schwefeldioxid & Sulphite, [13]Lupinen, [14]Weichtiere
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

— Wochenkarte —

Veganer Salat € 14,67
Falafel-Bällchen auf fruchtig buntem Quinoasalat [11,12]



Kartoffelsuppe € 7,98
mit sautierten Eierschwammerl und Jungzwiebel [9]

„Aufstrich Trilogie" € 10,95
Ei, Kräuterfrischkäse, Liptauer & Tomatenbrot [1,3,7]



Rucolasalat mit Schafskäse € 17,26
frischen Feigen und Limettenkräuter-Vinaigrette [9]

Hühnerbruststreifen mit Rosmarin gebraten € 17,26
auf Blattsalatvariation mit leichtem Balsamico-Dressing [12]

Cevapcici € 17,52
mit Pommes, Kräuterajvar & Zwiebelringen [9]



In Olivenöl gebratenes Lachsfilet € 22,45
mit Polenta-Nuss-Törtchen & Marktgemüse [4,7,8,10]

Gefüllter Ofenkartoffel € 15,69
mit „Chili sin carne" [1,6]



Kichererbsenravioli € 16,77
mit geschmortem Gemüse & frischem Basilikum [1,6]

Gebackenes Sellerie Schnitzel € 17,52
mit Preiselbeeren & Apfel-Gurkensalat [1,3,7,9]



Cheesecake € 8,96
mit Mandarinensauce, Erdbeersauce & Krokant [1,3,7,8]

Nussschnitte € 6,98
mit Schokolade, Pistazien & Mango-Ananas-Ragout [8]



Concordias Schokokuchen im Glas € 6,98
mit Mandarinen- & Himbeersauce [1,3,7,8]



vegetarisch vegan

Fleisch vom Höllerschmid

Weil nicht wurscht ist, wo's herkommt.

Mittagsmenü

Montag – Freitag
12.00 – 14.00 Uhr

€ 13,95

Variante 1
Suppe & Hauptgang

Rindsuppe
mit Backerbsen [1,3,7,9]

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit gemischtem Salat [1,3,10]

oder

Gemüse-Laibchen
mit Paradeissauce & gemischtem Salat [1,3,9,10]

Aufpreis für Dessert / Altwiener Apfelstrudel [1,3,7,8] € 5,20

Variante 2
Hauptgang & Dessert

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit gemischtem Salat [1,3,10]

oder

Gemüse-Laibchen
mit Paradeissauce & gemischtem Salat [1,3,9,10]

Altwiener Apfelstrudel [1,3,7,8]

Aufpreis für Suppe / Rindsuppe mit Fritatten [1,3,7,9] € 4,20

vegetarisch vegan

Fleisch vom Höllerschmid

Weil nicht wurscht ist, wo's herkommt.

Concordia Schnitzel-Trilogie

Ein schöner Schnitzelspaziergang mit Dessert
für 3 Personen
€ 75,55
(entspricht € 25,18 pro Person)



Concordia Schnitzel [1,3,7,8,10]
Scharfe Sache [1,3,7]
Salzburger Roulade [1,3,7]
mit buntem Salatbouquet [10]



Milchrahmstrudel mit Vanillesauce [1,3,7]
Warmer Schokokuchen mit Schokosauce [1,3,7,8]
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster [1,3,7]

Concordia Mega-Menü



Ein toller Schnitzelritt
für 10 Personen
€ 145,22
(entspricht € 14,52 pro Person)

10 verschiedene Schnitzel in 33 Teilportionen
mit buntem Salatbouquet [10]

vegetarisch vegan

Fleisch vom Höllerschmid
Weil nicht wurscht ist, wo's herkommt.

Kalte Vorspeisen



„Humus Eleven" € 10,95
mit 3erlei Oliven, Peperonata, Sesam & Tomatenbrot [1,11]

Vorspeisentrilogie mit Tomatenbrot € 17,24
Ziegenkäsebällchen mit halbgetrockneten Tomaten & Rucola [7]
Räucherlachs im Wrapmantel auf Gemüsesalat [3,4,6,7,10,11,12]
Beinschinken mit Senf & Kren [10,12]



Warme Vorspeisen & Suppen

Rindsuppe
mit hausgemachten Frittaten [1,3,7,9] € 5,75
mit Gemüse-Grießnockerln [1,3,7,9] € 6,39

Gulaschsuppe € 6,98
mit Gebäck nach Wahl [1,9]

Schinken-Käse-Toast € 6,98
mit Ketchup oder Mayonnaise [1,7]

Spezial-Toast € 10,45
mit Schinken, Käse & Salami in der Bröselhülle mit gemischtem Salat [1,3,7,10]

Hauptspeisen

Das Original Concordia Superschnitzel (vom Schwein) € 18,87
in der Cornflakes-Kruste mit Linsen, Wurzelspeck,
Schinken, Gorgonzola & gemischtem Salat [1,3,7,8,10]



Das Original Wiener Schnitzel (vom Kalb) € 24,98
mit Erdäpfelsalat & gebackener Petersilie [1,3,10]

Wiener Schnitzel (vom Schwein) € 17,88
mit bunter Salatgarnitur [1,3,10]

Wiener Schnitzel (vom Huhn) € 18,35
mit gemischtem Salat [1,3,10]

Naturschnitzel (vom Schwein) € 18,77
mit Petersilkartoffeln & gemischtem Salat [7,9,10]

vegetarisch vegan

Fleisch vom Höllerschmid
Weil nicht wurscht ist, wo's herkommt.

Venezia Schnitzel (vom Schwein) € 18,35
goldbraun in Parmesan, mit gemischtem Salat [1,3,7,10]



Salzburger Roulade (vom Schwein) € 18,98
mit Schinken, Blattspinat, Schafskäse & gemischtem Salat [1,3,7,10]

New Yorker Schnitzel (vom Schwein) € 19,98
in der Popcorn-Panier mit Würstel, Speck, Käse, Ketchup
& gemischtem Salat [1,3,7,10]

Kartoffelteig Schnitzel (vom Schwein) € 18,35
im Kartoffelkonfettikleid mit Letschogemüse & gemischtem Salat [1,3,10]

Karl Valentin Schnitzel (vom Schwein) € 18,98
gefüllt mit „Semmelnknödeln", Schinken, Käse, Erbsen, Grammeln,
dazu gemischter Salat [1,3,7,10]

Scharfe Sache (vom Schwein) € 19,98
Schweineschnitzel-Rolle mit Bohnen, Mais & Rindfleisch gefüllt,
gehüllt in Popcorn-Flöckchen mit gemischtem Salat & Apfelmus [1,3,7,10]

Alt-Simmeringer Roulade (vom Schwein) € 19,98
gefüllt mit senfgebeiztem Käseleberkäs, Schinken, Emmentaler,
dazu gemischter Salat [1,3,7,10]

Cordon Bleu (vom Schwein) € 19,98
mit Schinken, würzigem Emmentaler & Brie
& gemischtem Salat [1,3,7,10]



Fiaker-Schnitzel (vom Schwein) € 20,76
mit Käsekrainer, Räucherkäse, Schinken, Gewürzgurken,
mildem Pfefferoni, Senf, Kren & gemischtem Salat [1,3,7,10]

Saltimbocca Schnitzel (vom Schwein) € 19,98
mit Schinken, Mozzarella, Salbei & gemischtem Salat [1,3,7,9,10]

Piccata Milanese (vom Schwein) € 20,76
Drei Minischnitzel an Spaghetti mit Kräuter-Paradeissauce & Parmesan [1,3,7]

Backhendel-Salat € 18,21
mit steirischem Kürbiskernöl [1,3,10]

BIO-Rindsgulasch € 19,98
mit Serviettenknödel & Gurkerl [1,3,7,10,12]

vegetarisch vegan

Fleisch vom Höllerschmid

Weil nicht wurscht ist, wo's herkommt.

Vegetarische Hauptspeisen

Bio-Brokkoli im Bierteig – unser klimafreundlicher Teller € 15,64
mit Sauce Tartare & Grünem Salat [1,3]

Erdäpfelpuffer (3 Stk.) € 14,64
mit Letschogemüse & gemischtem Salat [1,3,10]

Schafskäse gebacken € 18,35
mit gemischtem Salat [1,3,7,10]

Gebackener Emmentaler in Kürbiskernpanier € 18,35
mit gemischtem Salat & Preiselbeeren [1,3,7,10]



Gemüse-Laibchen € 16,45
mit Paradeisersauce & gemischtem Salat [1,3,9,10]

Kärntner Kasnudeln € 16,75
mit Brauner Butter & Eisbergsalat mit Kernöl [1,6,7]

Spinatstrudel € 16,95
mit Schafskäse, Tsatsikisauce & gemischtem Salat [1,3,7,10]



Für unsere kleinen Gäste

Concordia-Junior € 9,98
kleines Wiener Schnitzel mit Braterdäpfeln, Ketchup & Manner Schnitte [1,3,8]

Fischstäbchen € 9,98
mit Pommes, Ketchup & Manner Schnitte [1,3,4,8]



vegetarisch vegan

Fleisch vom Höllerschmid

Weil nicht wurscht ist, wo's herkommt.

Desserts



Kaiserschmarrn € 9,98
mit Zwetschkenröster & Schlag [1,3,7]

Concordia-Giga-Palatschinke! € 8,25
mit Powidl, Vanillesauce & Apfelmus [1,3,7]

Topfenpalatschinke 1 Stk. / 2 Stk. € 5,98 / € 8,98
mit Vanillesauce [1,3,7,8]

Altwiener Milchrahmstrudel € 7,98
traditionell mit Zimtzucker & warmer Vanillesauce [1,3,7]



Warmes Schokokuchen Doppel € 9,98
mit Schokosauce, Mandelsplittern & Schlag [1,3,7,8]

Gezogener Apfelstrudel oder **Topfenstrudel** [1,3,7,8] € 6,98

Flaumige Topfennockerln € 8,45
mit Erdbeermark [1,3,7]



Mohnnudeln € 8,98
mit Apfelmus [1,3]

Eismarillenknödel (1 Stk.) € 7,76
mit geriebenen Pistazien & Schlag [1,3,7,8]



Lasagne von der weißen Schokolade € 8,98
auf Beerenspiegel, mit frischen Himbeeren & Krokant [1,3,7,8]

Extras

Portion Schlag [7]	€ 2,25	Portion Serviettenknödel [1,3,7]	€ 4,36
Portion Zitrone bzw. Milch [7]	€ 0,82	Portion Reis	€ 4,36
Portion warme Vanillesauce [7]	€ 2,95	Portion Pommes/Braterdäpfel	€ 4,86
Portion Ketchup/Mayonnaise [3]	€ 1,50	Gemischter Salat [10]	€ 5,98
Portion Estragonsenf [10]	€ 1,50	mit Gurken-,Karotten-, Kraut- & Kartoffelsalat	
Portion Sauce Tartare [7]	€ 2,38	Semmel [1]	€ 1,92
Portion frisch geriebener Kren	€ 1,82	Tomatenbrotscheiben [1]	€ 1,72
Portion Preiselbeeren	€ 2,32	Kornbaguettescheiben [1]	€ 1,72

Aperitif [12]

Hochriegl trocken 0,2l (Piccolo)	€ 13,55
Hillinger Secco Rosè 0,2l (Piccolo)	€ 13,55
Campari Soda oder **Campari Orange** 0,2l	€ 5,98
Martini bianco 0,1l	€ 5,98
Hugo 0,25l mit Weißwein, Soda, Minze & Limetten	€ 6,85
Aperol-Spritzer 0,25l	€ 6,85
Limoncello-Spritz 0,25l mit Limoncello, Prosecco, Bitter Lemon, Zitrone & Minze	€ 6,95

Kaffee, Tee, Schokolade

Hier genießen Sie FAIRTRADE-zertifizierten Kaffee.

Melange [7]	€ 4,95
Großer Brauner [7] **/ Mokka**	€ 4,95
Kleiner Brauner [7] **/ Mokka**	€ 3,98
Cappuccino mit oder ohne Schlag [7]	€ 5,35
Caffè Latte [7]	€ 5,35
Caffè Amaretto mit Mandellikör [7,8,12]	€ 6,98
Tee Earl Grey, Grüntee, Pfefferminz, Kamille, Früchte mit Zitrone oder Milch [7] mit Rum [12]	 € 4,25 € 4,85 € 6,25
Heiße Schokolade mit oder ohne Schlag [7]	€ 4,98

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Almdudler, Frucade 0,33l	€ 4,48
Red Bull 0,25l	€ 4,96
Eistee Lipton, Zitrone oder **Pfirsich** 0,33l	€ 4,34
Pago Apfelsaft 0,2l	€ 3,66
Pago Apfelsaft gespritzt 0,25l	€ 3,66
Bio Apfelsaft naturtrüb 0,2l	€ 4,38
Pago Orangensaft, Marille oder Johannisbeere 0,2l	€ 3,96
Bitter Lemon 0,2l	€ 3,96
Vöslauer Mineralwasser (mit oder ohne) 0,33l	€ 3,86
Vöslauer Mineralwasser (mit oder ohne) 0,75l	€ 6,98
Sodawasser 0,25l	€ 2,48
Soda-Zitrone, Soda-Bio-Himbeer, Soda-Bio-Holunder 0,25l	€ 3,30
Schlossgold alkoholfrei 0,5l	€ 4,86

Biere [1]

Wieselburger Gold oder **Schwechater Zwickl** vom Fass 0,5l	€ 5,95
Wieselburger Gold oder **Schwechater Zwickl** vom Fass 0,3l	€ 4,58
Edelweiß Hefetrüb aus der Flasche 0,5l	€ 5,58
Gösser Stiftsbräu aus der Flasche 0,5l	€ 5,58
Gösser Zitronen Radler aus der Flasche 0,5l	€ 5,58

Weißwein [12]

Grüner Veltliner WG Moser 1/8l	€ 3,64
Gelber Muskateller WG Langmann 1/8l	€ 4,68
Wiener Gemischter Satz BIO WG Christ 1,8/l	€ 4,68
Gobelsburger Messwein WG Schloss Gobelsburg 1/8l	€ 4,68
Weißweinempfehlung des Monats 1/8l	€ 4,68

Rotwein [12]

Zweigelt aus Österreich 1/8l hier wechseln wir das Angebot je nach Verfügbarkeit	€ 3,94
Rotweinempfehlung des Monats 1/8l	€ 4,68
Blaufränkisch BIO WG Weninger 1/8l	€ 4,68
Pinot Noir BIO WG Johanneshof Reinisch 1/8l	€ 4,78

Spritzwein [12]

Spritzer weiß oder rot 0,25l	€ 4,45
Concordias Sommerspritzer 0,5l (mit 1/8l Wein)	€ 6,28

Eine Auswahl an Flaschenweinen
nationaler & internationaler Herkunft
finden Sie in unserer Weinkarte!

Schaumwein [12]

Hochriegl Sekt trocken 0,75l	€ 33,21
Hillinger Secco Rosè 0,75l	€ 34,94
Prosecco Zonin 0,75l	€ 32,21

Digestif [12]

Barack Pàlinka 2 cl	€ 3,82
Fernet Branca 2 cl	€ 3,82
Scotch Whisky Chivas Regal 12 years 2 cl	€ 4,66
Wodka Stolichnaya 2 cl	€ 4,40
Rémy Martin VSOP 2 cl	€ 4,98
Tequila Olmeca Gold 2 cl	€ 3,98
Grappa Nonino – Merlot 2 cl	€ 3,98
Obstler 2 cl	€ 3,82
Averna mit Eis & Zitronenscheibe 2cl	€ 4,44
Limoncello Luxardo 2 cl	€ 4,22

Feiern im Concordia-Schlössl!

Unsere Restaurantleitung zeigt Ihnen gerne alle Möglichkeiten.

Alle Preise inkl. Steuern & Abgaben!

Grafik & Design: baumg-art-ner.com