

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 Treffpunkt 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: ¹Gluten, ²Krebstiere, ³Ei, ⁴Fisch, ⁵Erdnüsse, ⁶Soja, ⁷Milch, ⁸Schalenfrüchte & Nüsse, ⁹Sellerie, ¹⁰Senf, ¹¹Sesamsamen, ¹²Schwefeldioxid & Sulphite, ¹³Lupinen, ¹⁴Weichtiere

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

Falafel-Bällchen auf fruchtig buntem Quinoasalat ^{11,12}



€ 12,98

Spargelcremesuppe

mit hausgemachten Frühlingsknödeln ^{1,3,7,9}

€ 6,88

Mediterrane Polenta-Olivenschnitte

an Blattsalatvariation mit leichtem Balsamico-Dressing ^{8,11,12}

€ 11,98

Hühnerbruststreifen mit Rosmarin gebraten

auf Blattsalatvariation mit leichtem Balsamico-Dressing ¹²

€ 14,45

Naturschnitzel (vom Schwein)

mit Petersilkartoffeln & gemischtem Salat ^{7,9}

€ 15,88

„Frühlingsgrüße“ Schweinsschnitzelrolle gebacken

gefüllt mit Spargel, Mozzarella, Bärlauchpesto & getrockneten Tomaten
mit bunter Salatgarnitur ^{7,9}

€ 16,92

In Olivenöl gebratenes Lachsfilet

mit Polenta-Nuss-Törtchen & Marktgemüse ^{4,7,8,10}



€ 18,95

Gefüllter Ofenkartoffel

mit „Chili sin carne“ ^{1,6}



€ 12,52

Kichererbsenravioli

mit geschmortem Gemüse & frischem Basilikum ^{1,6}

€ 13,48

Penne quattro Formaggi

mit Rucola & Walnüssen ^{1,3,7,8}



€ 13,98

Cheesecake

mit Mandarinsauce, Erdbeersauce & Krokant ^{1,3,7,8}

€ 7,42

Concordia Torte

Helle & dunkle Mousse im Kuchenmantel mit Marzipan ^{1,3,6,7,8}

€ 6,98

Bananen-Chia-Guglhupf

mit Schoko & Mango-Ananas-Ragout

€ 6,35

 vegetarisch

 vegan

Fleisch vom
Höllerschmid

Weil nicht wurscht ist, wo's herkommt.

— Mittagsmenü —

Montag – Freitag
12.00 – 14.30 Uhr

€ 12,95

Variante 1 **Suppe & Hauptgang**

Rindsuppe
mit Backerbsen ^{1,3,7,9}

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit gemischtem Salat ^{1,3}

oder

Gemüse-Laibchen 
mit Paradeissauce & gemischtem Salat ^{1,3,9}

Aufpreis für Dessert / Altwiener Apfelstrudel ^{1,3,7,8} € 2,90

Variante 2 **Hauptgang & Dessert**

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit gemischtem Salat ^{1,3}

oder

Gemüse-Laibchen 
mit Paradeissauce & gemischtem Salat ^{1,3,9}

Altwiener Apfelstrudel ^{1,3,7,8}

Aufpreis für Suppe / Rindsuppe mit Fritatten ^{1,3,7,9} € 2,90

 vegetarisch

 vegan

Fleisch vom
Höllerschmid

Weil nicht wurscht ist, wo's herkommt.

Concordia Schnitzel-Trilogie

Ein schöner Schnitzelspaziergang mit Dessert

für 3 Personen

€ 62,55

(entspricht € 20,85 pro Person)



Concordia Schnitzel ^{1,3,7,8,10}

Scharfe Sache ^{1,3,7}

Salzburger Roulade ^{1,3,7}
mit buntem Salatbouquet



Milchrahmstrudel mit Vanillesauce ^{1,3,7}

Warmer Schokokuchen mit Schokosauce ^{1,3,7,8}

Kaiserschmarren mit Zwetschenröster ^{1,3,7}

Concordia Mega-Menü

Ein toller Schnitzelritt

für 8 Personen

€ 119,22

(entspricht € 14,90 pro Person)



10 verschiedene Schnitzel in 33 Teilportionen
mit buntem Salatbouquet



vegetarisch



vegan

Fleisch vom
Höllerschmid

Weil nicht wurscht ist, wo's herkommt.

Kalte Vorspeisen

Griechischer Bauernsalat

mit Feta & Kräuteroliven ^{7,12}

€ 12,95

Vorspeisentriologie mit Tomatenbrot

Mini-Guglhupf-Caprese mit Basilikumpesto ^{1,3,7,8}

Räucherlachs im Wrapmantel auf Gemüsesalat ^{3,4,6,7,10,11,12}

Beinschinken mit Senf & Kren ^{10,12}

€ 15,42



Warme Vorspeisen & Suppen

Rindsuppe

mit hausgemachten Frittaten ^{1,3,7,9}

mit Grießnockerln ^{1,3,7,9}

€ 5,15

€ 5,42

Gulaschsuppe

mit Gebäck nach Wahl ^{1,9}

€ 5,98

Schinken-Käse-Toast

mit Ketchup oder Mayonnaise ^{1,7}

€ 5,88

Spezial-Toast

mit Schinken, Käse & Salami in der Bröselhülle mit gemischtem Salat ^{1,3,7}

€ 9,72

Hauptspeisen

Das Original Concordia Superschnitzel (vom Schwein)

in der Cornflakes-Kruste mit Linsen, Salami-Würfeln, Schinken, Gorgonzola & gemischtem Salat ^{1,3,7,8,10}

€ 16,92



Das Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)

mit Erdäpfelsalat & gebackener Petersilie ^{1,3}

€ 22,93

Wiener Schnitzel (vom Schwein)

mit bunter Salatgarnitur ^{1,3}

€ 15,88

Wiener Schnitzel (vom Huhn)

mit gemischtem Salat ^{1,3}

€ 15,98

Venezia Schnitzel (vom Schwein)

goldbraun in Parmesan, mit gemischtem Salat ^{1,3,7}

€ 16,42



 vegetarisch

 vegan

Fleisch vom
Höllerschmid

Weil nicht wurscht ist, wo's herkommt.

Salzburger Roulade (vom Schwein) mit Schinken, Blattspinat, Schafskäse & gemischtem Salat ^{1,3,7}	€ 16,92
New Yorker Schnitzel (vom Schwein) in der Popcorn-Panier mit Würstel, Speck, Käse, Ketchup & gemischtem Salat ^{1,3,7,10}	€ 17,93
Kartoffelteig Schnitzel (vom Schwein) im Kartoffelkonfettikleid mit Letschogemüse & gemischtem Salat ^{1,3}	€ 16,96
Karl Valentin Schnitzel (vom Schwein) gefüllt mit „Semmelnknödeln“, Schinken, Käse, Erbsen, Grammeln, dazu gemischter Salat ^{1,3,7}	€ 16,93
Scharfe Sache (vom Schwein) Schweineschnitzel-Rolle mit Bohnenpüree pikant gefüllt, gehüllt in Popcorn-Flöckchen mit gemischtem Salat & Apfelmus ^{1,3,7}	€ 16,93
Alt-Simmeringer Roulade (vom Schwein) gefüllt mit senfgebeiztem Käseleberkäs, Schinken, Emmentaler, dazu gemischter Salat ^{1,3,7,10}	€ 17,93
Cordon Bleu (vom Schwein) mit Schinken, würzigem Emmentaler-Schmelzkäse & gemischtem Salat ^{1,3,7}	€ 17,93
Fiaker-Schnitzel (vom Schwein) mit Käsekrainer, Räucherkäse, Schinken, Gewürzgurken, mildem Pfefferoni, Senf, Kren & gemischtem Salat ^{1,3,7,10}	€ 17,93
Saltimbocca Schnitzel (vom Schwein) mit Schinken, Mozzarella, Salbei & gemischtem Salat ^{1,3,7,9}	€ 17,92
Piccata Milanese (vom Schwein) Drei Minischnitzel an Spaghetti mit Kräuter-Paradeissauce & Parmesan ^{1,3,7}	€ 17,95
Backhendel-Salat mit steirischem Kürbiskernöl ^{1,3}	€ 15,42
Der Camembert im Schinkenmantel mit gemischtem Salat & Preiselbeeren ^{1,3,7}	€ 15,32
Gebackener Leberkäs mit Salzgurke, Senf, Kren, Ketchup, Sauce Tartare & gemischtem Salat ^{1,3,7,10}	€ 12,88
BIO-Rindsgulasch mit Serviettenknödel & Gurkerl ^{1,3,7,10,12}	€ 16,98



vegetarisch



vegan

Fleisch vom
Höllerschmid

Weil nicht wurscht ist, wo's herkommt.

Vegetarische Hauptspeisen

Brokkoli im Bierteig

mit Sauce Tartare & Grünem Salat ^{1,3}

€ 11,95

Erdäpfelpuffer (3 Stk.)

mit Letschogemüse & gemischtem Salat ^{1,3}

€ 12,45

Schafskäse gebacken

mit gemischtem Salat ^{1,3,7}

€ 14,58

Gebackener Emmentaler in Kürbiskernpanier

mit gemischtem Salat & Preiselbeeren ^{1,3,7}

€ 16,58

Gemüse-Laibchen

mit Paradeisersauce & gemischtem Salat ^{1,3,9}

€ 12,95

Kärntner Kasnudeln

mit Brauner Butter & Eisbergsalat mit Kernöl ^{1,6,7}

€ 13,53

Spinatstrudel

mit Schafskäse, Tsatsikisauce & gemischtem Salat ^{1,3,7}

€ 14,42



Für unsere kleinen Gäste

Concordia-Junior

kleines Wiener Schnitzel mit Braterdäpfeln, Ketchup
& Manner Schnitte ^{1,3,8}

€ 8,28

 vegetarisch

 vegan

Fleisch vom
Höllerschmid

Weil nicht wurscht ist, wo's herkommt.

Desserts

Kaiserschmarrn

mit Zwetschenröster & Schlag ^{1,3,7}



€ 7,98

Concordia-Giga-Palatschinke!

mit Powidl, Vanillesauce & Apfelmus ^{1,3,7}

€ 7,82

Topfenpalatschinke 1 Stk. / 2 Stk.

mit Vanillesauce ^{1,3,7}

€ 4,98 / € 7,98

Altwiener Milchrahmstrudel

traditionell mit Zimtzucker & warmer Vanillesauce ^{1,3,7}

€ 7,45

Warmer Schokokuchen

mit Schokosauce, Mandelsplittern & Schlag ^{1,3,7,8}



€ 6,98

Gezogener Apfelstrudel oder Topfenstrudel ^{1,3,7,8}

€ 6,98

Flaumige Topfenockerln

mit Erdbeermark ^{1,3,7}

€ 7,98

Mohnnudeln

mit Apfelmus ^{1,3}

€ 8,36

Eismarillenknödel (1 Stk.)

mit geriebenen Pistazien & Schlag ^{1,3,7,8}

€ 6,38

Lasagne von der weißen Schokolade

auf Beerenspiegel, mit frischen Himbeeren & Krokant ^{1,3,7,8}



€ 7,98

Extras

Portion Schlag ⁷

€ 2,25

Portion Serviettenknödel ^{1,3,7}

€ 2,62

Portion Zitrone bzw. Milch ⁷

€ 0,82

Portion Reis

€ 3,92

Portion warme Vanillesauce ⁷

€ 2,65

Portion Pommes/Braterdäpfel

€ 4,36

Portion Ketchup/Mayonnaise ³

€ 1,10

Gemischter Salat

€ 5,48

Portion Estragonsenf ¹⁰

€ 1,10

mit Gurken-, Karotten-, Kraut- & Kartoffelsalat

Portion Sauce Tartare ⁷

€ 1,72

Semmel ¹

€ 1,72

Portion frisch geriebener Kren

€ 1,72

Tomatenbratscheiben ¹

€ 1,72

Portion Preiselbeeren

€ 1,72

Kornbaguettescheiben ¹

€ 1,72

*Aperitif*¹²

Hochriegl trocken 0,2l (Piccolo)	€ 9,98
Hillinger Secco Rosè 0,2l (Piccolo)	€ 10,51
Campari Soda oder Campari Orange 0,2l	€ 5,53
Martini bianco 0,1l	€ 4,62
Hugo 0,25l mit Weißwein, Soda, Minze & Limetten	€ 5,98
Aperol-Spritzer 0,25l	€ 5,88

Kaffee, Tee, Schokolade

Hier genießen Sie FAIRTRADE-zertifizierten Kaffee.

Melange ⁷	€ 4,38
Großer Brauner ⁷ / Mokka	€ 4,32
Kleiner Brauner ⁷ / Mokka	€ 3,45
Cappuccino ⁷	€ 4,48
Caffè Latte ⁷	€ 4,92
Caffè Amaretto mit Mandellikör ^{7,8,12}	€ 5,98
Tee Earl Grey, Grüntee, Pfefferminz, Kamille, Früchte mit Zitrone oder Milch ⁷ mit Rum ¹²	€ 3,48 € 4,30 € 5,62
Heiße Schokolade mit oder ohne Schlag ⁷	€ 4,98



Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Almdudler 0,33l	€ 3,98
Red Bull 0,25l	€ 4,86
Eistee Lipton, Zitrone oder Pfirsich 0,33l	€ 3,83
Pago Apfelsaft 0,2l	€ 2,98
Pago Apfelsaft gespritzt 0,25l	€ 2,98
Bio Apfelsaft naturtrüb 0,2l	€ 4,38
Pago Orangensaft, Marille oder Johannisbeere 0,2l	€ 3,79
Bitter Lemon 0,2l	€ 3,92
Gasteiner Mineralwasser (mit oder ohne) 0,33l	€ 3,48
Gasteiner Mineralwasser (mit oder ohne) 0,75l	€ 6,98
Sodawasser 0,25l	€ 2,48
Soda-Zitrone 0,25l	€ 3,30
Schlossgold alkoholfrei 0,5l	€ 4,86
Polara Mandarino verde 0,25l	€ 4,66

Biere

Wieselburger Gold oder Schwechater Zwickl vom Fass 0,5l	€ 5,38
Wieselburger Gold oder Schwechater Zwickl vom Fass 0,3l	€ 4,38
Edelweiß Hefetrüb aus der Flasche 0,5l	€ 5,38
Gösser Stiftsbräu aus der Flasche 0,5l	€ 5,38
Gösser Zitronen Radler aus der Flasche 0,5l	€ 5,38

Weißwein¹²

Grüner Veltliner WG Moser 1/8l	€ 2,94
Gelber Muskateller WG Langmann 1/8l	€ 4,48
Wiener Gemischter Satz BIO WG Christ 1,8/l	€ 4,48
Gobelsburger Messwein WG Schloss Gobelsburg 1/8l	€ 4,48
Weißweinempfehlung des Monats 1/8l	€ 4,48

Rotwein¹²

Zweigelt aus Österreich 1/8l hier wechseln wir das Angebot je nach Verfügbarkeit	€ 3,74
Rotweinempfehlung des Monats 1/8l	€ 4,48
Blafränkisch BIO WG Weninger 1/8l	€ 4,48
Pinot Noir BIO WG Johanneshof Reinisch 1/8l	€ 4,58

Spritzwein¹²

Spritzer weiß oder rot 0,25l	€ 4,18
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	€ 32,21
Hillinger Secco Rosè 0,75l	€ 34,94

*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.