BREAKFAST AVAILABLE
MON - FRI 08:00 - 12:00

WEEKEND BRUNCH
INCLUDING BOTTOMLESS OPTION
09:00 - 13:00

MENU

THE LONG HALL
VIENNA 1080

STARTERS

BEEF TARTARE.....17
Hand sliced Irish beef filet mignon served with potato rosti, egg yolk, pickled onion, fried leek, capers, cornichons and sourdough bread
Handgeschnittenes irisches Rinderfilet. Serviert mit Rösti, Eidotter, eingelegten Zwiebeln, gebratenem Lauch, Kapern, Gewürzgurken und Sauerteigbrot (A,C,F,L,M,N,O)

STICKY PORK BELLY BITES....13
Sliced pork belly, tossed in teriyaki sauce, honey and sesame
Schweinebauchstücke geschwenkt in Teriyaki-Sauce, Honig und Sesam (F,L,M,N,P)

DEBREZINER.....10
Spicy Hungarian style sausage served with homemade sourdough bread with a side of mustard, pickled vegetables and horseraddish
Debreziner serviert mit hausgemachtem Sauerteigbrot, Senf, eingelegtem Gemüse und Kren (A,F,G,L,M,N,O)

SPICY WINGS.....16
Crispy fried chicken wings tossed in homemade hot sauce served with blue cheese dip and celery
Knusprig gebratene Hühnerflügel, glasiert mit hausgemachter scharfer Sauce. Serviert mit Blauschimmelkäse-Dip und Sellerie (G,L,M,O)

LOADED NACHOS
....CHILLI.....16
Tortilla chips served with chilli con carne, cheddar, jalapeno and sour cream
Tortilla Chips mit Chilli con Carne, Cheddar, Jalapeno und Sauerrahm (F,G,L,M,N,O)

....VEGGIE.....16
Tortilla chips served with 5 bean chilli, melted cheddar, guacamole, jalapeno and sour cream
Tortilla Chips mit 5 Bohnen Chilli, geschmolzenem Cheddar, Jalapeno Salsa, Guacamole und Sauerrahm (F,G,L,M,N,O)

BURRATA BRUSCHETTA.....12
Creamy burrata on grilled sourdough with cherry tomatoes, basil, chive oli and balsamic glaze
Cremiger Burrata auf gegrilltem Sauerteigbrot mit Kirschtomaten, frischem Basilikum, Schnittlauchöl und Balsamico-Glace (A,G,L,O)

*Add crispy bacon bits 2

GOAT'S CHEESE SALAD.....15
Crispy goat's cheese bonbons served with mixed greens, drizzled with a honey mustard dressing and balsamic glaze, pickled beetroot, sundried tomato.
Knusprig panierte Ziegenkäse-Bällchen auf frischem Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing, Balsamico-Glace, eingelegter Rote Bete und getrockneten Tomaten. (A,M,O,E,L)

*this menu available daily from 13:00 -23:00

MAINS

BEEF&GUINNESS PIE.....20
Homemade puff pastry pie with a beef and Guinness filling, served with mash or fries.
Hausgemachte Blätterteigpastete mit Rindfleisch & Guinness-Füllung. Serviert mit Kartoffelpüree oder Pommes (A,C,F,G,L,M,N,O)

CHICKEN CURRY PIE.....20
Homemade puff pastry pie with chicken and curry filling served with rice or fries
Hausgemachte Blätterteigpastete mit Hühnchen-Curry Füllung. Serviert mit Reis oder Pommes. (A,E,F,G,L,M,N)

BANGERS AND MASH.....18
Two Irish sausages served with mustard mash and gravy
2 irische Bratwürste, Senf-Kartoffelpüree in Bratensauce (A,F,G,L,M,O)

BRAISED LAMB SHANK.....25
Slow-braised, tender lamb shank served in a red wine onion gravy, with the side of mashed potato, crispy onions and minted peas.
Langsam geschmorte, zarte Lammstelze in einer Rotwein-Zwiebel-Sauce, serviert mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Minzerbsen (A,L,F,G,M,O)

SIRLOIN STEAK STRIPS & CHIPS 35
Juicy grilled steak cooked to perfection, served with crispy chips, pepper sauce and topped with garlic herb butter
Saftig gegrilltes Steak, serviert mit knusprigen Pommes, Pfeffersoße und Kräuter-Knoblauch-Butter (F,G,L,M,O)

CRISPY CAESAR SALAD.....17
Crispy chicken strips, bacon, cherry tomatoes, romaine salad and caesar dressing
Knusprige Hähnchenstreifen, Speck, Kirschtomaten Römersalat und Caesar-Dressing (A,C,D,F,G,L,M,N,O)

FISH AND CHIPS.....19
Beer battered fresh North Atlantic cod served with minted green peas, chips and tartare sauce
Nordatlantischer Kabeljau im Bierbackteig serviert mit Erbsen und Minze, Pommes und Sauce Tartare (A,D,G)

SEAFOOD CHOWDER.....18
Creamy root vegetables, salmon, prawns and mussels soup served with sourdough bread
Meeresfrüchtesuppe mit cremigen Wurzelgemüse, Lachs, Garnelen und Muscheln. Serviert mit Sauerteigbrot (A,B,D,G,L,R)

SALMON FILLET.....20
Served with smashed baby potatoes, green beans, cherry tomatoes and pesto oil
Lachsfilet serviert mit zerdrückten Babykartoffeln, grünen Bohnen, Kirschtomaten und Pesto Öl (B,D,F,G,L)

BURGERS

IRISH ANGUS BURGER.....19
180g Irish beef patty, cheese, burger sauce, onions, salad served with chips and onion rings
180g irisches Rindfleisch, Käse, Burger Sauce, Zwiebeln, Salat. Serviert mit Pommes und Zwiebelringen (A,C,G,L,M,O)

*Add bacon 2 *Turn it into double-decker 6
*Jalapeno sauce & Sunny side up egg 1,5

CHICKEN KATSU BURGER.....19
Crispy panko-breaded chicken breast with pickled onion, fried egg, spicy gochujang mayo between toasted brioche bread served with chips
In Panko paniertes Hühnerbrustfilet mit eingelegten Zwiebeln, Spiegelei und scharfer Gochujang-Mayo im getoasteten Brioche, dazu Pommes frites.
(A,C,E,F,N,M,O)

VEGAN BEYOND BURGER.....19
Plant-based Beyond Meat® patty, vegan cheddar, salad, relish, onions served with chips and onion rings
Pflanzenbasiertes Beyond Meat®-Patty, Salat, veganer Cheddar, Relish, Zwiebeln. Serviert mit Pommes und Zwiebelringen (A,F,N,O)

SIDES

CAJUN CORN RIBS (G) 5
CLASSIC FRIES
ONION RINGS (A,C)
MIXED GREEN SALAD (M,O)
GRILLED VEGETABLES (F,G,L)
HOMEMADE COLESLAW
MASHED POTATOES (A,C,G,L)

DIPS 1,5

BLUE CHEESE
JALAPENO
SPICY MAYO
BBQ
SOUR CREAM
TARTAR
COCKTAIL

SWEETS

APFELSTRUDEL.....8
Served with vanilla sauce
Serviert mit Vanillesauce (A,C,G)

BANOFFEE PIE CUP.....8
Toffee, fresh bananas, and cream, served in a glass with chocolate flakes
Toffee, frische Bananen und Sahne, serviert im Glas mit Schokoladenraspeln (A,C,G,)

A: glutenhaltiges Getreide/grains containing gluten B: Krebstiere/crustaceans C: Ei/eggs D: Fisch/fish E: Erdnuss/peanuts F: Soja/soy beans G: Milch oder Laktose/milk or lactose H: Schalenfrüchte/edible nuts L: Sellerie/celery M: Senf/mustard N: Sesam/sesam O: Sulfite/sulphides P: Lupinen/lupin R:Weichtiere/molluscs