

## APERITIF

Van Nahmen Frucht-Schaumwein alkoholfrei 0,1l .....	5,50
Frizzante Quin Quin Schloss Esterházy 0,1l ...	6,50
Extra Brut Bründlmayer 0,1l .....	8,50
Rosé Brut Bründlmayer 0,1l .....	8,50
Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut 0,1l .....	7,50
Champagne Bérêche & Fils Brut Réserve 0,1l .....	14
Champagne Chartogne-Taillet NV Le Rosé Brut 0,1l .....	15

## SALONFÄHIGES STRASSENESSEN

Salzgurke von Stekovics <i>eingelgt nach alter Wiener Tradition</i> .....	2
Saure Wurst <i>Kalbspariser, verschiedene Zwiebel, Paradeiser, junger Paprika, Salzgurke</i> .....	12
Handgeschnittener Beinschinken von der Fleischerei Thum <i>mit Grammelbrot &amp; Kren</i> .....	11
Gefüllte Zucchiniblüte <i>mit Mozzarella, Oliven, Sardellen &amp; Cedro-Zitronen Creme</i> .....	13
Leberkäse aus Litschau <i>mit Zwiebelsenf &amp; Kaisersemmerl</i> .....	11

## VORSPEISEN

Grüne Salatherzen <i>mit Wiener Dressing mariniert</i> .....	6,50/8,50
Gebratene Feigen <i>mit Honig, Ricotta &amp; Nüssen</i> .....	20
Gebeizte Lachsforelle <i>dazu Avocado &amp; Raritäten Paradeiser</i> .....	23
Tatar vom Angus Rind <i>mit Melanzani</i> .....	24

## SUPPEN

Geeiste Suppe aus gelben Paprika & Marillen <i>dazu Mini Paprika gefüllt mit Marillen-Ragout</i> .....	12
Cremige Hummer Suppe <i>mit Hummer Pofesen</i> .....	16

## SZEGEDINER HUMMERKRAUTFLEISCH

Ein Gericht, das Christian Domschitz schon seit  
zwei Jahrzehnten kocht  
Kostprobe/Vorspeise/Hauptspeise ..... 17/25/48

S I G N A T U R E  
D O M S C H I T Z



---

---

## HAUPTSPEISEN

Burgenländische Frühlingsrolle mit gebratenen Salatherzen & Pilzen .....	20
Filet vom Bachsaibling mit Orangen-Fenchel-Pernod Ragout & gerösteten Pinienkernen .....	25
Brust & Keule vom Perlhuhn dazu gebratene Grießnockerl & zweierlei Spinat .....	27
Geräuchertes Kalbsschulterscherzel mit jungem Kohlrabi & Saubohnen .....	28
Minuten Steak vom Angus Rind mit dreierlei Karfiol & Mokka Senf .....	33

---

---

Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne  
über Allergene in unseren Speisen.

---

---

---

---

## KLASSIKER

Wiener Weinbergschnecken mit Rahmgurken und gerösteten Mandeln .....	22
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Erdäpfel Salat .....	18/26
Lamm Butterschnitzlerl mit Erdnuss-Sesam Creme, Stangensellerie & Linsensalat .....	24

---

---

## MENÜ

Gebratene Feigen mit Honig, Ricotta & Nüssen und/oder*	
Gebeizte Lachsforelle dazu Avocado & Raritäten Paradeiser ***	
Geräuchertes Kalbsschulterscherzel mit jungem Kohlrabi & Saubohnen ***	
Bellini Im Ofen gebratener Weingarten Pfirsich mit Champagner Sorbet	
*als 3 gängiges Menü .....	56
als 3 gängiges Menü ohne Dessert .....	64
als 4 gängiges Menü .....	74

---

---

## GLASWEISE GENIESEN

2017 Querschnitt Weiss Kolfok Stefan Wellanschitz, Neckenmarkt 0,1l .....	6
2017 Gelber Muskateller Strassertal M.&A. Arndorfer, Strass im Strassertale 0,1l .....	6,50
2016 Grüner Veltliner Burgtheater Bründlmayer, Langenlois 0,1l .....	6,50
2016 Sancerre Grande Reserve Henri Bourgeois, Loire 0,1l .....	8
2016 Riesling Kaseler Reichsgraf von Kesselstatt, Morscheid 0,1l .....	6,90
2014 Vestibül Blanc Steindorfer, Apetlon 0,1l .....	6,50
2014 Blaufränkisch Reserve Krutzler, Deutsch-Schützen 0,1l .....	7,50
2014 Château Grand Village, Mouillac 0,1l .....	8
2013 Vestibül Rouge Steindorfer, Apetlon 0,1l .....	6,90
2011 Red Pitti Pittnauer, Gols 0,1l .....	6,50
2011 A Quo Montepeloso, Toskana 0,1l .....	7,50
2015 Beerenauslese Cuvée Kracher, Illmitz 5cl .....	6,90
2010 Vestibül Doux, TBA Scheurebe 5cl .....	6,40
2012 Late Bottled Vintage Port Niepoort, Duoro 5cl .....	5,90

---

---

---

---

## APERITIF/DIGESTIF

Campari Orange .....	8
Campari Soda .....	7
Cynar 4cl .....	5
Sherry dry / medium 5cl .....	6,50
Martini 4cl .....	5,50
Ferdinand's Saar Dry Vermouth 4cl .....	7
Ferdinand's Saar White Vermouth 4cl .....	7
Averna 4cl .....	6,50
Gölles Edelbitter 4cl .....	6,90
Amaretto 2cl .....	4,50
Fernet 4cl .....	6,50
Ferdinand's Saar Dry Gin 4cl .....	13
Ferdinand's Saar Quince Gin 4cl .....	12
Blue Gin Reisetbauer 4cl .....	11
Tanqueray No. 10 Gin 4cl .....	11
Hendricks Gin 4cl .....	11
Vodka Belvedere 4cl .....	8,50
Rum Zacapa Centenario Gr. Res. 23y 2cl .....	12
Rum Plantation Barbados extra old 2cl .....	7
Grappa di Nebbiolo Bocchino 2cl .....	6
Grappa Tignanello 2cl .....	6
Grappa Poli Moscato Morbida 2cl .....	6
Grappa Berta Tre Soli Tre 2cl .....	15
Black Label Johnnie Walker 4cl .....	7
Macallan Amber 4cl .....	14
Glenmorangie 12y 4cl .....	14,50
Laphroaig 10y 4cl .....	11
Camus XO Borderies 2cl .....	17
Camus XO Elegance 2cl .....	19
Armagnac Cles des Ducs XO 2cl .....	11

---

---

---

---

## GETRÄNKE

Weißwein gespritzt 0,25l .....	3,80
Zwettler Saphir Premium Pils 0,2l .....	3,30
Zwettler Saphir Premium Pils 0,3l .....	4,60
Zwettler Saphir Premium Pils 0,5l .....	5,50
Die Weisse Weizenvollbier 0,33l .....	4,50
Beck's alkoholfrei 0,33l .....	4,50

---

---

---

---

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer prickelnd/ohne 0,33l .....	3,50
Vöslauer prickelnd/mild/ohne 0,75l .....	6,50
Soda Zitron mit frischgepresstem Zitronensaft 0,25l .....	2,50
Soda 0,25l .....	2
Soda mit Hollerblütensirup 0,25l .....	2,90
Apfelsaft Naturtrüb 0,25l .....	4
Apfelsaft Naturtrüb gespritzt 0,25l .....	3,50
Van Nahmen Gourmet-Säfte diverse Sorten 0,25l .....	5,70
Orangensaft frisch gepresst 0,2l .....	5
Almdudler 0,35l .....	4
Fentimans Tonic 0,125l .....	4
Fever Tree Tonic 0,2l .....	4
Thomas Henry Bitter Lemon 0,2l .....	3,70
Thomas Henry Ginger Ale 0,2l .....	3,70
Coca-Cola 0,33l .....	4

---

---

---

---

## BIEDER&MAIER COFFEE

Master Blend, N°1 FRESH, 100% Arabica

Kleiner Espresso/Brauner .....	2,90
Großer Espresso/Brauner .....	4,90
Cappuccino .....	4,50
Melange .....	4,50
Latte Macchiato .....	4,90
Espresso Macchiato .....	3
Hausgemachte Heiße Schokolade .....	7
Demmers Tee in der Kanne (Früchtetee, Grüner Tee, Pfefferminze, Verbene, Bastei-Mischung) .....	5

---

---