

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 L'Ouverture Savart 0,1l	14
Champagne Chartogne-Taillet NV Le Rosé Brut 0,1l	15

SALONFÄHIGES STRASSENESSEN

Salzgurke von Stekovics <i>eingelegt nach alter Wiener Tradition</i>	2
Gefüllte Zucchini-Blüte <i>mit Mozzarella, Oliven, Sardellen & Cedro-Zitronen Creme</i>	13
Handgeschnittener Beinschinken von der Fleischerei Thum <i>mit Grammelbrot & Kren</i>	11
Leberkäse aus Litschau <i>mit Zwiebelsenf & Kaisersemmerl</i>	11

VORSPEISEN

Grüne Salatherzen <i>mit Wiener Dressing mariniert</i>	6,50/8,50
Cremiger Cironé <i>mit geschmorten Feigen, Nüssen & Radicchio</i>	20
Tatar vom Seesaibling <i>auf Paradeisern & Zweierlei Gurke</i>	24
Knusprige Wiener Weinbergschnecken <i>mit fermentierter Pfirsich-Creme & Pekannüssen</i> ...	23
Geräucherte Kalbsroulade <i>gefüllt mit Herbstpilzen & Kräutern</i>	22

SUPPEN

Grüne Sellerie Suppe <i>mit Brösel Knödel</i>	9
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

SIGNATURE
Christian Domschitz
SID SH

KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Erdäpfel Salat	18/26
Lamm Butterschnitzel mit Erdnuss-Sesam Creme, Stangensellerie & Linsensalat	24
Girardi Rostbraten mit Speckbohnen & „Pommes Robert“ Als Hommage an den Schauspieler Alexander Girardi	38

HAUPTSPEISEN

Kürbis Schupfnudeln mit gebratenem Ziegenkäse, Trauben & Rosmarin ...	22
Filet von der Bachforelle dazu Dreierlei vom Mais & Tagetes	25
Geschmortes Kalbswangerl mit Pastinake, Kren und Bohnen „Cassolette“	28
Rosa gebratene Entenbrust mit weißer Mohn Palatschinke & Blatt-Brokkoli	35
Hirschkalb Steak mit Sellerie, Apfel, Holunder & Walnüssen	39

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

MENÜ

Amuse Bouche

Geräucherte Kalbsroulade
gefüllt mit Herbstpilzen & Kräutern

*

Knusprige Wiener Weinbergschnecken
mit fermentierter Pfirsich-Creme & Pekannüssen

*

Filet von der Bachforelle
dazu Dreierlei vom Mais & Tagetes

*

Szegediner Hummerkrautfleisch

*

Hirschkalb Steak
mit Sellerie, Apfel, Holunder & Walnüssen

*

Pochierte Birne
mit Haselnuss Eis & Creme

Petit Four

Menü	99
Weinbegleitung	49

GLASWEISE GENIESSEN

2017 Tement Blanc Manfred Tement Ehrenhausen 0,1l	6,50
2017 Riesling Kabinett Schieferkristall Karthäuserhof 0,1l	7
2016 Rioja blanca Bodegas Bhilar 0,1l	6,90
2016 Grüner Veltliner Burgtheater Bründlmayer, Langenlois 0,1l	6,50
2016 Grauburgunder Oberberger Bassgeige Franz Keller, Breisgau 0,1l	7
2014 Vestibül Blanc Steindorfer, Apetlon 0,1l	6,50
2016 Tempranillo Artadi Rioja 0,1l	7
2014 Blaufränkisch Reserve Krutzler, Deutsch-Schützen 0,1l	7,50
2013 Vestibül Rouge Steindorfer, Apetlon 0,1l	6,90
2011 A Quo Montepeloso, Toskana 0,1l	7,50
2008 Pinot Noir Heinrich, Gols 0,1l	9
2017 Beerenauslese Cuvée Kracher, Illmitz 5cl	6,90
2010 Vestibül Doux , TBA Scheurebe 5cl	6,40
2013 Late Bottled Vintage Port Niepoort, Duoro 5cl	5,90

APERITIF/DIGESTIF

Campari Orange	8
Campari Soda	7
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
