

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 Phillipe Gamet Brut Rosé 0,1l	15

SALONFÄHIGES STRASSENESSEN

Salzgurke von Stekovics eingelegt nach alter Wiener Tradition	2
Handgeschnittener Beinschinken von der Fleischerei Thum mit Grammelbrot & Kren	11
Hummer Currywurst mit Pommes rot-weiß	16
Heißer Erdapfel mit Raclette & Polpetti	12
Leberkäse aus Litschau mit Zwiebelsenf & Kaisersemmerl	11

VORSPEISEN

Grüne Salatherzen mit Wiener Dressing mariniert	6,50/8,50
Karamellierte Apfelscheibe „Kronprinz Rudolf“ auf Cironé & Radicchio	20
Lachsforelle lauwarm geräuchert mit Erdäpfel-Kapern Salat	21
Knusprige Wiener Weinbergschnecken mit fermentierter Pfirsichcreme & Pekannüssen	23
„Mozartkugel“ Gebratene Entenleber mit Pistazien, Kakao & Brioche ..	27

SUPPEN

„Suppe mit Sinn“ Maronicremesuppe mit Trüffelschaum	12
€ 1 geht an die „Wiener Tafel“ für Armutsbekämpfung	
Hummer Suppe mit Hummer Pofesen	16

SZEGEDINER HUMMERKRAUTFLEISCH

Ein Gericht, das Christian Domschitz schon seit
zwei Jahrzehnten kocht
Kostprobe/Vorspeise/Hauptspeise

SIGNATURE
Christian Domschitz
SIDSH

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Maroni Gnocchi mit Kohl & Zwergorangen	23
Filet vom Stör auf Schwarzbrot gebraten dazu Erbsen & Limette	37
Rücken vom Spanferkel mit Waldviertler Blunzen-Tartlet	29
Rosa gebratene Entenbrust mit Dreierlei Petersilie & knuspriger Birnen-Rolle	35
Hirschrücken mit sautierten Pilzen & Lavendel Karotten	41

KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Erdäpfel Salat	18/26
Kalbsrahmherz in cremiger Zitronen Sauce dazu Semmel-Grieß Knödel	19
Girardi Rostbraten mit Speckbohnen & „Pommes Robert“ Als Hommage an den Schauspieler Alexander Girardi	34

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

MENÜ

Amuse Bouche

Knusprige Wiener Weinbergschnecken
mit fermentierter Pfirsichcreme & Pekannüssen

*

„Mozartkugel“

Gebratene Entenleber mit Pistazien, Kakao &
Brioche

*

Filet vom Stör auf Schwarzbrot gebraten
dazu Erbsen & Limette

*

Szegediner Hummerkrautfleisch

*

Hirschrücken

mit sautierten Pilzen & Lavendel Karotten

*

Schokoladen Eis

mit Ingwer aus dem Seewinkel

Petit Four

Menü	99
Weinbegleitung	49

GLASWEISE GENIESEN

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
2015 Gneisz és Csillám Weninger, Sopron 0,1l	6,50
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