

## 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 Veuve Fourny Rosé Brut 1er Cru 0,1l .....	15

## SALONFÄHIGES STRASSENESSEN

Salzgurke von Stekovics <i>eingelegt nach alter Wiener Tradition</i> .....	2
Handgeschnittener Beinschinken von der Fleischerei Thum <i>mit Grammel Pogatschen &amp; Kren</i> .....	11
Heißer Erdapfel <i>mit Raclette &amp; Polpetti</i> .....	12
Leberkäse aus Litschau <i>mit Zwiebelsenf &amp; Kaisersemmerl</i> .....	11

## VORSPEISEN

Grüne Salatherzen <i>mit Wiener Dressing mariniert</i> .....	6,50/8,50
Rote Rübe & Apfel <i>mit Ziegenkäse und Buchweizen</i> .....	20
Temperierter Saibling aus dem Gut Dornau <i>mit Erdäpfel &amp; Petersilie</i> .....	22
Knusprige Wiener Weinbergschnecken <i>mit fermentierter Pfirsichcreme &amp; Pekannüssen</i> .....	23
„Mozartkugel“ <i>Gebratene Entenleber mit Pistazien, Kakao &amp; Brioche</i> ..	28

## SUPPEN

Fermentierte Gemüsesuppe <i>mit Schwarzbrot Croûtons &amp; Sauerrahm</i> .....	8,50
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

---

---

## HAUPTSPEISEN

Winterspargel – karamellisiert, glaciert & als Salat mit Morkasenf, Erdnüssen und Chicorée .....	23
Filet vom Stör auf Paradeisersauce „vom letzten Sommer“ mit Topfenknödel & Verbene-Kraut .....	37
Berner-Würstel vom Kaninchen dazu Erdäpfel-Chips, Bergkäse & Röstzwiebel .....	29
Rosa gebratene Entenbrust mit Topinambur & sautierten Pioppini .....	33
Minuten Steak vom Waldviertler Angus Rind mit Kohlrabi Gratin & Haselnüssen .....	38

---

---

---

---

## KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Erdäpfel Salat .....	18/26
Kalbsrahmherz in cremiger Zitronen Sauce dazu Semmel-Grieß Knödel .....	19
Punschkrapferl vom Schweinsbackerl mit Kren und Roten Rüben .....	25

---

---

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 Paradeisersauce

### „vom letzten Sommer“

mit Topfenknödel & Verbene-Kraut

\*

Szegediner Hummerkrautfleisch

\*

Berner-Würstel vom Kaninchen  
dazu Erdäpfel-Chips, Bergkäse & Röstzwiebel

\*

### Crêpe Suzette

mit Orangensalat & Orangenterrine

### Petit Four

Menü .....	99
Weinbegleitung .....	49

---

---

## GLASWEISE GENIESEN

2017 Sauvignon Blanc Wolfsbach Sommer Donnerskirchen 0,1l .....	6,90
2017 Riesling Kabinett Schieferkristall Karthäuserhof 0,1l .....	7
2017 Château Fosse-Sèche Arcane 0,1l .....	7,50
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
2017 Rata Mahatta Kolfok, Neckenmarkt 0,1l .....	7,50
2016 Lambda Fattoria Kappa, Toskana 0,1l .....	8,50
2015 Gneisz és Csillám Weninger, Sopron 0,1l .....	6,50
2015 Rioja La Montesa Palacios Remondo, Spanien 0,1l .....	7
2013 Vestibül Rouge Steindorfer, Apetlon 0,1l .....	6,90
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