

## APERITIF

Van Nahmen Frucht-Schaumwein alkoholfrei 0,1l .....	5,50
Churchham's Mango-Ingwer Cider 0,33l .....	6
Extra Brut Bründlmayer 0,1l .....	9
Rosé Brut Loimer 0,1l .....	9
Cava Pregadéu Brut Els Vinyeron Vins Naturales 0,1l .....	7,50
Champagne Fleury blanc de noir brut 0,1l .....	14
Champagne Pierre Gimonnet Rosé de Blancs 1 <sup>er</sup> Brut 0,1l .....	15

## SALONFÄHIGES STRASSENESSEN

Salzgurke von Stekovics <i>eingelegt nach alter Wiener Tradition</i> .....	3
Handgeschnittener Beinschinken von der Fleischerei Thum <i>mit Grammel Pogatschen &amp; Kren</i> .....	11
„Empanadas“ <i>Gebackene Erdäpfeltascherl mit Pulled Pork Füllung &amp; Curry</i> .....	12
Leberkäse aus Litschau <i>mit Zwiebelsenf &amp; Kaisersemmerl</i> .....	11

## VORSPEISEN

Grüne Salatherzen <i>mit Wiener Dressing</i> .....	6,50/8,50
Zweierlei Ziegenkäse <i>mit Quitte und mariniertem Buchweizen</i> .....	19
Tatar und Kaviar von der Bachforelle <i>mit Karfiol Panna Cotta &amp; geröstetem Sesam</i> .....	22
Knusprige Wiener Weinbergschnecken <i>mit Topinambur, Passionsfrucht und Erdnuss</i> .....	24
Gebratene Entenleber <i>mit Apfel, Maroni, Cidre Jus &amp; Kubeben-Pfeffer</i> .....	28

## SUPPEN

Fermentierte Paradeiser Suppe <i>mit geräucherter Melanzani und Vanille</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 ..... 19/27/49

SIGNATURE  
DISH



---

---

## HAUPTSPEISEN

### Winterspargel

karamellisiert, glaciert & als Salat, mit Walnuss & Bittersalaten ..... 22

### Wiener Waller

Filet & Brandade mit Erbsen, Fenchel und Safran ... 29

### Rosa gebratene Entenbrust

mit Spinat Gnocchi, Pinienkernen und Schalotten ... 29

### Berner Würstel vom Kaninchen

dazu Erdäpfel-Chips, Bergkäse & Röstzwiebel ..... 31

### Rindswangerl

geschmort & Rilette mit Süßkartoffel, Zimt & wildem Brokkoli ..... 28

---

---

---

---

## KLASSIKER

### Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Erdäpfel Salat ..... 18/26

### Kalbsbeuschel

mit gebratenem Semmel-Grieß Knödel ..... 16/21

### Girardi Rostbraten

mit Speckbohnen & „Pommes Robert“ ..... 31  
... als Hommage an den Schauspieler Alexander Girardi

---

---

---

---

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

---

---

## MENÜ

### Amuse Bouche

Tatar und Kaviar von der Bachforelle  
mit Karfiol Panna Cotta & geröstetem Sesam

\*

Knusprige Wiener Weinbergschnecken  
mit Topinambur, Passionsfrucht und Erdnuss

\*

### Gebratene Entenleber

mit Apfel, Maroni, Cidre Jus & Kubeben-Pfeffer

\*

### Szegediner Hummerkrautfleisch

\*

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

\*

### „Mozart“

Schokolade, Pistazie, Marzipan & Nougat

### Petit Four

Menü ..... 99

Weinbegleitung ..... 49

---

---

## GLASWEISE GENIESSEN

2018 Riesling Heiligenstein Barbara Öhlzelt Langenlois 0,1l .....	7,50
2018 Grüner Veltliner Burgtheater Bründlmayer, Langenlois 0,1l .....	6,50
2017 Neuburger Leithaberg <sup>DAC</sup> Tinhof 0,1l .....	7,50
2017 Feherburgundy Wieninger, Sopron 0,1l .....	7
2017 Vestibül Blanc Steindorfer, Apetlon 0,1l .....	6,50
2017 Tement blanc, Ehrenhausen 0,1l .....	7
2017 Rata Mahatta Kolfok, Neckenmarkt 0,1l .....	7,50
2017 Vestibül Rouge Steindorfer, Apetlon 0,1l .....	6,90
2016 Tridendron Triebaumer, Rust 0,1l .....	7
2015 Nebbiolo Perbacco Vietti, Piemont 0,1l .....	7,90
2014 Les Auréliens Rouge, Domain de Triennes 0,1l ..	7,50
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
Ignaz Gin Wellanschitz 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 .....	3,50
Zwettler Saphir Premium Pils 0,3l .....	4,80
Zwettler Saphir Premium Pils 0,5l .....	5,90
Craft Beer diverse Sorten 0,33l .....	6
Beck's alkoholfrei 0,33l .....	4,50

---

---

---

---

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer prickelnd/ohne 0,33l .....	3,50
Vöslauer prickelnd/ohne 0,75l .....	6,90
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
Thalheim Limonade diverse Sorten 0,33l .....	5,90
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

---

---