
V

Vestibül

KLASSIKER

Grüne Salatherzen Wiener Dressing	6,50
Salzgurke von Stekovics eingelegt nach Altwiener Tradition	3
Cremige Zucchini Suppe Paradeiserkompott, Thymianschaum	8,50
Hummer Suppe Hummer Pofesen	16
Leberkäse aus Litschau Zwiebelsenf & Kaisersemmerl	11
Spareribs vom Kalb Curry-Krautsalat, Pommerysenf Püree	17
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Erdäpfel Salat	18/26

SZEGEDINER HUMMERKRAUTFLEISCH

Ein Gericht, das Christian Domschitz schon seit zwei Jahrzehnten kocht

Kostprobe	19
Vorspeise	27
Hauptspeise	49

SIGNATURE
DISH


À LA CARTE

Lauwarmer Käferbohnen-Kürbissalat
Schlangenbohnen, Kernöl
15

Kalbstatar
geräucherte Wallersauce, knusprige Kapern
19

Wiener Weinbergschnecken*
Pilz Ragout, Pastinaken-Liebstöcklcreme
24

Topfen-Walnussknödel
wilder Brokkoli, Feigen, Bergkäse
21

Gebratenes Filet von der Lachsforelle
mildes Chinakohl Kimchi, karamellierte Zwiebel
26

Spanferkelkrone*
pikantes Powidltascherl, Majoransaftl
27

Geschmortes Rindswangerl & Rilette
Süßkartoffel-Erdnusscreme, Gurke
26

Menü 6 Gang mit Dessert oder Käse (ohne *)... 65

Menü 8 Gang mit Dessert oder Käse 86

Als Menü Dessert servieren wir

Karamellisierter Dattelkuchen
in Weißwein pochierter Apfel, Salzkaramell Eis

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
Cuis 1 ^{er} Cru Brut Blanc de Blancs Pierre Gimonet, Cuis 0,1l	15
Campari Orange	8
Campari Soda	7
Cynar 4cl	5
Sherry dry 5cl	6,50
Ferdinand's Saar Dry Vermouth 4cl	7
Ferdinand's Saar White Vermouth 4cl	7

GLASWEISE GENIESEN

2019 Grüner Veltliner Burgtheater Bründlmayer, Langenlois 0,1l	6,50
2018 Riesling Loiben, Pichler-Krutzler, Loiben 0,1l ..	7,50
2018 Sauvignon blanc Arndorfer, Straß im Straßertal 0,1l	7,50
2017 Neuburger Leithaberg ^{DAC} Tinhof 0,1l	7,50
2017 Vestibül Blanc Steindorfer, Apetlon 0,1l	6,50
2018 Varetúo, Barranco Oscuro, Andalusien 0,1l ...	6,90
2017 Vestibül Rouge Steindorfer, Apetlon 0,1l	6,90
2017 Blaufränkisch Güterweg Kolfok, Neckenmarkt 0,1l	7,50
2016 Tridendron Triebaumer, Rust 0,1l	7
2011 Wildflower, Salomon Estate, Australien 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

WEINKARTE

Unsere komplette Weinkarte
finden Sie hier



BIER

Zwettler Saphir Premium Pils 0,2l	3,50
Zwettler Saphir Premium Pils 0,3l	4,80
Zwettler Saphir Premium Pils 0,5l	5,90
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

DIGESTIF

Averna 4cl	6,50
Gölles Edelbitter 4cl	6,90
Fernet 4cl	6,50
Ferdinand's Saar Dry Gin 4cl	13
Ferdinand's Saar Quince Gin 4cl	12
Ignaz Gin Wellanschitz 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

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
