
V

Vestibül

Chef de Cuisine Christoph Schuch

KLASSIKER

Geeiste Mandel-Melonen Suppe <i>Mangalitza Speck</i>	12
Hummer Suppe <i>Hummer Pofesen</i>	16
Gefüllte Zucchiniblüte <i>Fior di Latte, Olive, Sardellen, Cedro Zitronencreme</i>	13
Knusprige Wiener Weinbergschnecken <i>Petersilie, Passionsfrucht</i>	24
Marinierte Raritäten Paradeiser <i>cremiger Ziegenfrischkäse, Basilikum</i>	14
Leberkäse aus Litschau <i>Zwiebelsenf & Kaisersemmerl</i>	11
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken <i>Erdäpfel Salat</i>	18/26

SZEGEDINER HUMMERKRAUTFLEISCH

Ein Gericht, das Christian Domschitz schon seit zwei Jahrzehnten kocht

Kostprobe	19
Vorspeise	27
Hauptspeise	49

S I G N A T U R
D I S H


À LA CARTE

Variation von der Artischocke
Vinaigrette, Kräutersalat
19

Vitello Siluro
Kalbstatar, Räucherwaller Sauce, Kapern
23

—
Geräuchertes Melanzani Steak*
Kichererbsen, Sesam
21

Temperiertes Filet vom Bachsaibling
Safran-Fenchel-Bouillabaisse, Rouille
31

Kaninchenrückenfilet
in Salbeibutter gegart
Süßkartoffel, Zucchini, Walnuss
27

In Lardo gebratene Wachtelbrust
Mais, Sommerpilze, Mole
29

Beiriedschnitte vom Innviertler Rind*
Peperonata, Röstzwiebel-Bergkäse Creme
32

—
Menü 6 Gang mit Dessert oder Käse (ohne *)..... 69

Menü 8 Gang mit Dessert oder Käse 89

—
Als Menü Dessert servieren wir

Schoko-Marille
Délice von dunkler Schokolade
Marillen-Holunder Granité

APERITIF

Van Nahmen Frucht-Schaumwein alkoholfrei 0,1l ...	5,50
Churchham's Mango-Ingwer Cider 0,33l	6
Rosé Brut Loimer 0,1l	9
Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut 0,1l	8
Alfred Wermut Tonic	10
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 GENIESSEN

2019 Grüner Veltliner Burgtheater Bründlmayer, Langenlois 0,1l	6,50
2019 Querschnitt Weiß Kolfok, Neckenmarkt 0,1l	7
2018 Sauvignon blanc Arndorfer, Straß im Straßertal 0,1l	7,50
2017 Vestibül Blanc Steindorfer, Apetlon 0,1l	6,50
2016 Fehérburgundi Weninger, Sopron 0,1l	6,90
2018 Varetúo Barranco Oscuro, Andalusien 0,1l	6,50
2017 Vestibül Rouge Steindorfer, Apetlon 0,1l	6,90
2017 Blaufränkisch Güterweg Kolfok, Neckenmarkt 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
Orangensaft frisch gepresst 0,2l	5
Almdudler 0,35l	4
Fentimans Tonic 0,125l	4
Fever Tree Tonic 0,2l	4
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
