

SZEGEDINER HUMMERKRAUTFLEISCH

Ein Gericht, das Christian Domschitz schon seit zwei Jahrzehnten kocht

Kostprobe 19
Vorspeise 29
Hauptspeise 49

SIGNATURE
CHRISTIAN DOMSCHITZ
DISH

APERITIF

| |
|---|
| Van Nahmen Schaumwein alkoholfrei 0,1l 6 |
| Churchham's Mango-Ingwer Cider 0,33l 6 |
| Champagne Fleury blanc de noir brut 0,1l .. 15,50 |
| Rosé Brut Jurtschitsch 0,1l 9 |
| Extra Brut Bründlmayer 0,1l 9,50 |
| Bellini 11 |
| Kir Royal 16,50 |
| Alfred Wermut Tonic 10 |
| Ignaz Gin-Fever Tree Tonic 15 |
| Campari Orange 8 |
| Campari Soda 7 |
| Cynar 4cl 5 |
| Sherry dry 5cl 6,50 |
| Ferdinand's Saar Dry Vermouth 4cl 7 |

SALONFÄHIGES STRASSENESSEN

| |
|---|
| Salzgurke von Stekovics eingelegt nach alter Wiener Tradition 3,50 |
| Heißer Erdapfel Raclette & Essigtrauben 13 |
| Leberkäse aus Litschau Zwiebelsenf & Kaisersemmerl 11 |
| Fischstäbchen vom Wiener Waller Salade Russe 17 |

SUPPEN

| |
|---|
| Zucchini Suppe Bergkäseschaum & Paradeiser 9 |
| Hummer Suppe Hummer Pofesen 16 |

KLASSIKER

| |
|---|
| Wiener Weinbergschnecken Petersilien-Knoblauch Püree, Weißweinfond 24 |
| In Lardo gebratene Wachtelbrust Mais, Pilze, Mole 31 |
| Kalbsrahmgulasch Butternockerl 16/21 |
| Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Erdäpfel Salat 19/27 |
| Girardi Rostbraten Speckbohnen & „Pommes Robert“ 34 ... als Hommage an den Schauspieler Alexander Girardi |

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

MENÜ / À LA CARTE

Gebeizte Lachsforelle

Zitrussalat, Forellenkaviar 23

2018/19 Querschnitt Weiß Kolfok, Neckenmarkt 0,1l 7

Beef & Pilz Tatar

Waldviertler Angus Rind, Herbstpilze, Parmesan Crumble, Gartenkresse 24

2020 Furmint Hannes Schuster, St. Margarethen 0,1l 8

Cironé und Feige*

cremiger Cironé, glacierte Feigen, Nüsse, Bittersalate 19

2019 Maribor blanc Vino Gross, Gorca 0,1l 7

—

Hokkaido

Kürbis, Maroni, Wurzeln, Miso, karamellisiertes Kimchi 23

2019 Riesling Loiben Pichler-Krutzler, Loiben/Wachau 0,1l 8

Seesaibling

gebratenes Filet, Karfiol, Kokos-Limetten Curry 31

2018 Pinot Gris Kracher, Illmitz 0,1l 7

Spanferkel*

Spanferkelkrone, pikantes Powidltascherl, Palmkohl, Salbei 29

2019 Rayos Uva Olivier Rivière, Rioja 0,1l 7

Rosa Entenbrust

Rübenwachse, Rübenrolle, Birne, Radieschen 32

2013 Steiner Kékfrankos Weninger, Balf / Ungarn 0,1l 10

—

Als Menü Dessert servieren wir

Pochierter Apfel

Ananasrenette, Cidre Eis

2017 Beerenauslese Cuvée Kracher, Illmitz 5cl 7

oder

Käse aus dem Hause Pöhl & Jumi

—

6-Gang-Menü (ohne *) 72

8-Gang-Menü 93

Weinbegleitung (1 Glas pro Gang) +47 Weinbegleitung (1 Glas pro Gang) +61

GLASWEISE GENIESSEN

| | | | |
|------|---|------|------|
| 2020 | Furmint Hannes Schuster, St. Margarethen | 0,1l | 8 |
| 2019 | Grüner Veltliner Burgtheater Bründlmayer, Langenlois | 0,1l | 6,90 |
| 2019 | Querschnitt Weiß Kolfok, Neckenmarkt | 0,1l | 7 |
| 2019 | Maribor blanc VINO Gross, Gorca | 0,1l | 7 |
| 2019 | Riesling Loiben Pichler-Krutzler Loiben/Wachau | 0,1l | 8 |
| 2018 | Pinot Gris Kracher, Illmitz | 0,1l | 7 |
| 2017 | Vestibül Blanc Steindorfer, Apetlon | 0,1l | 7 |
| 2019 | Rayos Uva Olivier Rivière, Rioja | 0,1l | 7 |
| 2019 | Rosso di Toscana Az. Agr. Altesino | 0,1l | 7 |
| 2017 | Vestibül Rouge Steindorfer, Apetlon | 0,1l | 7 |
| 2017 | Pinot noir Ratamahatta Kolfok, Neckenmarkt | 0,1l | 7,50 |
| 2013 | Steiner Kékfrankos Weninger, Balf/Ungarn | 0,1l | 10 |
| 2017 | Beerenauslese Cuvée Kracher, Illmitz | 5cl | 7 |
| 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 | 3,80 |
| Vöslauer prickelnd/ohne | 0,75l | 7 |
| 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 | 6 |
| Orangensaft frisch gepresst | 0,2l | 6 |
| 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 Duacs XO | 2cl | 11 |

BIEDER&MAIER COFFEE

Master Blend, N°1 FRESH, 100% Arabica

| | |
|---|------|
| Kleiner Espresso/Brauner | 3 |
| Großer Espresso/Brauner | 5,50 |
| Cappuccino | 4,90 |
| Melange | 4,90 |
| Latte Macchiato | 5,30 |
| Espresso Macchiato | 3,20 |
| Hausgemachte Heiße Schokolade | 7 |
| Demmers Tee in der Kanne (Früchtetee, Grüner Tee, Pfefferminze, Verbene, Bastei-Mischung) | 5,50 |
