

## SZEGEDINER HUMMERKRAUTFLEISCH

Ein Gericht, das Christian Domschitz schon seit zwei Jahrzehnten kocht

Kostprobe ..... 19  
Vorspeise ..... 29  
Hauptspeise ..... 49

S I G N A T U R  
D I S H  
*Christian Domschitz*

### APERITIF

Van Nahmen Schaumwein alkoholfrei 0,1l ..... 6	
Churchham's Mango-Ingwer Cider 0,33l ..... 6	
Champagne Bérêche & Fils	
Brut Réserve 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	
Campari Spritz ..... 9,50	
Negroni ..... 13	
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	

### SUPPEN

„Suppe mit Sinn“

Maronicremesuppe

Trüffelschaum ..... 12

€ 1 geht an die „Wiener Tafel“ für Armutsbekämpfung

Hummer Suppe

Hummer Pofesen ..... 16

### KLASSIKER

Knusprige Wiener Weinbergschnecken

Haselnuss, Topinambur, Passionsfrucht ..... 24

Spanferkel

Spanferkelkrone, pikantes Powidltascherl,

Palmkohl, Salbei ..... 29

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Erdäpfel Salat ..... 19/27

Kalbsrahmgulasch

Butternockerl ..... 16/21

Girardi Rostbraten

Cult Beef Selektion von der Kalbin

Speckbohnen & „Pommes Robert“ ..... 39

... als Hommage an den Schauspieler Alexander Girardi

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

## MENÜ / À LA CARTE

### Temperierte Bachforelle

*bunter Rettich, Birne, Forellenkaviar* ..... 23

2019 Querschnitt Kolfok, Neckenmarkt 0,1l ..... 7

### Beef & Pilz Tatar

*Waldviertler Angus Rind, Pilze, Parmesan Crumble, Gartenkresse* ..... 24

2020 Aus den Dörfern Hannes Schuster, St. Margarethen 0,1l ..... 7

### Cironé und Quitte\*

*cremiger Cironé, Quittenkompott, Nüsse, Bittersalate* ..... 19

2018 Riesling Goldberg Kremstal<sup>DAC</sup> Reserve Andreas Harm, Krustetten 0,1l ..... 7,50

—

### Hokkaido

*Kürbis, Maroni, Wurzeln, Miso, karamellisiertes Kimchi* ..... 23

2019 Haloze blanc Vino gross, Gorca 0,1l ..... 7

### Wiener Waller

*gebratenes Filet, Bergamotte Kruste, Kerbelknollen Creme* ..... 32

2018 Pinot Gris Kracher, Illmitz 0,1l ..... 7

### Kalbsfilet\*

*Kohlrabigratin, Butterlauch, Trüffeljus* ..... 42

2017 Barbera d'Asti<sup>DOCG</sup> Gradale Villa Terlina, Piemont 0,1l ..... 8

### Rosa Entenbrust

*Orangen-Grießschnitte, Pistazie, Zwetschke* ..... 32

2018 Camándula Bodegas Peixes, Galizien 0,1l ..... 7,50

—

*Als Menü Dessert servieren wir*

### Caffè Latte

*Fior di Latte Eis, Kaffeereduktion, Milchschaum*

2015 Riesling Schieferkristall feinherb Karthäuserhof, Trier 0,1l ..... 7,50

*oder*

**Käse aus dem Hause Pöhl & Jumi**

—

6-Gang-Menü (ohne \*) ..... 72

8-Gang-Menü ..... 93

Weinbegleitung (1 Glas pro Gang) ..... +43    Weinbegleitung (1 Glas pro Gang) ..... +58,50

---

---

## GLASWEISE GENIESSEN

2020 Grüner Veltliner Burgtheater Bründlmayer, Langenlois 0,1l	7
2020 Aus den Dörfern Hannes Schuster, St. Margarethen 0,1l	7
2019 Querschnitt Weiß Kolfok, Neckenmarkt 0,1l	7
2019 Haloze blanc Vino gross, Gorca 0,1l	7
2018 Riesling Goldberg Kremstal <sup>DAC</sup> Reserve Andreas Harm, Krustetten 0,1l	7,50
2018 Pinot Gris Kracher, Illmitz 0,1l	7
2017 Vestibül Blanc Steindorfer, Apetlon 0,1l	7
2019 Rosso di Toscana Az. Agr. Altesino 0,1l	7
2018 Camándula Bodegas Peixes, Galizien 0,1l	7,50
2017 Vestibül Rouge Steindorfer, Apetlon 0,1l	7
2017 Barbera d'Asti <sup>DOCG</sup> Gradale Villa Terlina, Piemont 0,1l	8
2017 Pinot noir Ratamahatta Kolfok, Neckenmarkt 0,1l	7,50
2017 Beerenauslese Cuvée Kracher, Illmitz 5cl	7
2015 Riesling Schieferkristall feinherb Karthäuserhof, Trier 0,1l	7,50
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
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	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