

SZEGEDINER HUMMERKRAUTFLEISCH

Ein Gericht, das Christian Domschitz schon seit zwei Jahrzehnten kocht

Kostprobe 23
Vorspeise 34
Hauptspeise 68

SIGNATURE
DISH
Christian Domschitz

APERITIF

Van Nahmen Schaumwein alkoholfrei 0,1l 6	
Churchham's Mango-Ingwer Cider 0,33l 6	
Champagne Chartogne Taillet Sainte Anne 0,1l 15,50	
Rosé Brut Jurtschitsch 0,1l 9	
Loimer Extra Brut 0,1l 9,50	
Bellini 11	
Alfred Wermut Tonic 10	
Ignaz Gin-Fever Tree Tonic 15	
Campari Orange 9	
Campari Soda 7	
Campari Spritz 9,50	
Negroni 13	
Sherry dry 5cl 6,50	
Belsazar Vermouth 5cl 6	

SALONFÄHIGES STRASSENESSEN

Salzgurke von Stekovics einglegt nach alter Wiener Tradition 4	
Leberkäse aus Litschau Zwiebelsenf & Kaisersemmerl 11	
Kopfsalat mit Wiener Dressing Nachhaltig & ressourcenschonend gewachsen im Burgenland 8,50	

SUPPEN

Spargelcremesuppe Topfenknöderl 9	
Bisque de Homard Hummersuppe & Pofesen 18	

KLASSIKER

Wiener Weinbergschnecken Kohlrabi, Walnuss, roter Amarant 24	
Kalbsrahmgulasch Butternockerl 18/23	
Wiener Schnitzel Kärntner Kalb Rosé, Erdäpfel Salat 23/29	
Glacierte Kalbsleber vom heimischen Kalb, weiße Polenta, Jungzwiebel, Frühlingskräuter 24	

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

MENÜ / À LA CARTE

Spargelcreme

Spargel aus dem Marchfeld, Eigelb, Gartenkresse, Kräuter-Brösel 23
2021 Gemischter Satz Vereinter Schatz Martin & Anna Arndorfer, Straß im Straßertale 0,1l 7

Steirischer Bachsaibling

roh mariniert, Wasabi Pannonia, Radieschen 24
2020 Welschriesling Rechnitz Straka, Rechnitz 0,1l 7

Kalb & Trüffel *

gebackenes Bries, Tatar, Trüffelcreme, Parmesan Streusel 28
2019 Syrah Franz Wening, Sopron 0,1l 7,50

Mairübe

knusprige Rolle, Majoran Creme, Blutampfer 23
2021 Rosé Corail Château de Roquefort, Côtes de Provence 0,1l 7

Lachsforelle aus dem Gut Dornau

Kaffir-Limetten-Grieß, Erbse, Kapuzinerkresse 33
2021 Sauvignon blanc Sandstein Sommer, Donnerskirchen 0,1l 7

Beiried Cult Beef Selektion

grüner Spargel gegrillt, Petersilienwurzel, Schalotte 41
2017 Merlot vom Lehm Wellanschitz, Neckenmarkt 0,1l 7,50

Pielachtaler Lammstelze *

*geschmort, fermentierter schwarzer Knoblauch aus Stetten, Erdäpfel,
Saubohnen, Miso* 32
2018 A Quo Montepeloso, Toskana 0,1l 8

Als Menü Dessert servieren wir

Chocolate Cookie Dough

Creme, Marshmallow, Crumble, Kaffee Eis
2016 Late Bottled Vintage Port Niepoort, Duoro 5cl 6

oder

Käse aus dem Hause Jumi & Pöhl

6-Gang-Menü (ohne *) 82

8-Gang-Menü 103

*Gerne können Sie unsere Signature Gerichte als zusätzliche Gänge in Ihr Menü integrieren
Szegediner Hummerkrautfleisch (plus € 23), **Wiener Weinbergschnecken** (plus € 19),
oder Sie tauschen einen anderen Gang des Menüs durch diese Spezialitäten für € 9 aus.*

Weinbegleitung
(1 Glas pro Gang) 41,50

Weinbegleitung
(1 Glas pro Gang) 57

GLASWEISE GENIESEN

2021	Rosé Corail Château de Roquefort Côtes de Provence 0,1l	7
2021	Sauvignon blanc Sandstein Sommer Donnerskirchen 0,1l	7
2021	Gemischter Satz Vereinter Schatz Martin & Anna Arndorfer, Straß im Straßertale 0,1l	7
2020	Grüner Veltliner Burgtheater Bründlmayer, Langenlois 0,1l	7
2020	Weißburgunder Sand&Kalk, Herrenhof-Lamprecht Markt Hartmannsdorf 0,1l	7,50
2020	Welschriesling Rechnitz Straka, Rechnitz 0,1l	7
2017	Vestibül Blanc Steindorfer, Apetlon 0,1l	7,50
2019	Syrah Franz Weninger, Sopron 0,1l	7,50
2018	A Quo Montepeloso, Toskana 0,1l	8
2017	Merlot vom Lehm Wellanschitz Neckenmarkt 0,1l	7,50
2017	Vestibül Rouge Steindorfer, Apetlon 0,1l	8
2018	Beerenauslese Cuvée Kracher, Illmitz 5cl	7
2010	Vestibül Doux , TBA Scheurebe 5cl	6,40
2016	Late Bottled Vintage Port Niepoort, Duoro 5cl	6

BIER

Zwettler Saphir Premium Pils 0,2l	3,70
Zwettler Saphir Premium Pils 0,3l	4,90
Zwettler Saphir Premium Pils 0,5l	6,20
Beck's alkoholfrei 0,33l	5

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer prickelnd/ohne 0,33l	3,80
Vöslauer prickelnd/ohne 0,75l	7
Soda Zitron mit frischgepresstem Zitronensaft 0,25l	2,80
Soda 0,25l	2
Soda mit Hollerblütensirup 0,25l	2,90
Apfelsaft Naturtrüb 0,25l	4
Apfelsaft Naturtrüb gespritzt 0,25l	3,80
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
Ignaz Gin Wellanschitz 4cl	11
Hendricks Gin 4cl	11
Gin Mare 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 Double Cask 4cl	15
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	3,50
Großer Espresso/Brauner	5,90
Cappuccino	4,90
Melange	4,90
Latte Macchiato	5,50
Espresso Macchiato	3,70
Hausgemachte Heiße Schokolade	7
Demmers Tee in der Kanne (Früchtetee, Grüner Tee, Pfefferminze, Verbene, Bastei-Mischung)	5,50