

SZEGEDINER HUMMERKRAUTFLEISCH

Ein Gericht, das Christian Domschitz schon seit zwei Jahrzehnten kocht

Kostprobe 23
Vorspeise 34
Hauptspeise 68

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

APERITIF

Van Nahmen Schaumwein alkoholfrei 0,1l	7
Pona Bitterschön Bitter Orange BIO 0,25l	6
Pona Bitterschön Bitter Lemon BIO 0,25l	6
Churchham's Mango-Ingwer Cider 0,33l	6
Champagne Chartogne Taillet Sainte Anne 0,1l	15,50
Rosé Brut Jurtschitsch 0,1l	9,50
Loimer Extra Brut 0,1l	9,50
Bellini	11
Alfred Wermut Tonic	10
Ignaz Gin-Fever Tree Tonic	15
Campari Orange	11
Campari Soda	9
Campari Spritz	12
Negroni	14
Sherry dry 5cl	7
Belsazar Vermouth 5cl	7

SALONFÄHIGES STRASSENESSEN

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

SUPPEN

Geeiste Mandel-Melonen Suppe Minze	13
Bisque de Homard Hummersuppe & Pofesen	18

KLASSIKER

Wiener Weinbergschnecken Kohlrabi, Walnuss, roter Amaranth	24
Kalbsrahmgulasch Butternockerl	18/23
Wiener Schnitzel Kärntner Kalb Rosé, Erdäpfel Salat	23/29
Beiried Cult Beef Selektion Rollgerste, Zucchini, Gurke	41

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

MENÜ / À LA CARTE

Fisole, Bohne & Raritäten Paradeiser

Wachtelei, Kräuter Vinaigrette 19

2018 Riesling Late Release Clemens Busch, Mosel 0,1l 7,50

Freiner Bio Lachsforelle

Wasabi Pannonia, in Koji mariniert, Radieschen 24

Batch 2 Bio Arborio Junmai Namagenshu, Sake.Wien 4 cl 7

Kalbsschulterschmelze *

geräuchert, Amalfi Zitrone, Kapern 20

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



Karotten Gnocchi

geröstete Sonnenblumenkerne, weißes Mohn & Rüben Miso 22

2021 Rosé Corail Château de Roquefort, Côtes de Provence 0,1l 7

Saibling aus dem Gut Dornau

pochiertes Filet, Erbsen, Gemüse-Speck Fond, knusprige Brösel 31

2021 Sauvignon blanc Sandstein Sommer, Donnerskirchen 0,1l 7

Wiener Waller*

gebratenes Filet, Melanzani, mediterrane Glace 34

2018 7 Fuentes Suertes del Marques, Teneriffa 0,1l 7

Pielachtaler Lammrücken

Erdäpfelpüree, fermentierter schwarzer Knoblauch aus Stetten, Artischocken 41

2017 Merlot vom Lehm Wellanschitz, Neckenmarkt 0,1l 7,50



Als Menü Dessert servieren wir

Weißes Cappuccino Eis

Schoko-Amaretti, Kaffeereduktion, Amaretto Schaum

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) 42

Weinbegleitung

(1 Glas pro Gang) 56

GLASWEISE GENIESEN

2021	Sauvignon blanc Sandstein Sommer, Donnerskirchen 0,1l	7
2021	Gemischter Satz Vereinter Schatz M. & A. Arndorfer, Straß im Straßertale 0,1l	7
2021	Rosé Corail Château de Roquefort, Côtes de Provence 0,1l	7
2020	Grüner Veltliner Burgtheater Bründlmayer, Langenlois 0,1l	7
2020	Aus den Dörfern Hannes Schuster, St. Margarethen 0,1l	7
2018	Riesling Late Release Clemens Busch, Mosel 0,1l	7,50
2017	Vestibül Blanc Steindorfer, Apetlon 0,1l	7,50
2019	Syrah Franz Weninger, Sopron 0,1l	7,50
2018	7 Fuentes Suertes del Marques, Teneriffa 0,1l	7
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	7
Gölles Edelbitter 4cl	7
Fernet 4cl	7
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	13
Rum Plantation Barbados extra old 2cl	9
Grappa di Nebbiolo Bocchino 2cl	7
Grappa Tignanello 2cl	7
Grappa Poli Moscato Morbida 2cl	7
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	13
Camus XO Borderies 2cl	18
Armagnac Cles des Ducs 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