

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 O M S C H I T Z

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 René Geoffroy Expression 0,1l ... 16
2016 Madl Extra Brut/von den Weissen 0,1l ... 10
Rosé Brut Jurtschitsch 0,1l 10
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
Kopfsalat mit Wiener Dressing nachhaltig & ressourcenschonend gewachsen im Burgenland 8,50
Leberkäse aus Litschau Zwiebelsenf & Original Wacher Laberl 11

SUPPEN

Zucchinicremesuppe Bergkäseschaum, Thymian 9,50
Bisque de Homard Hummersuppe & Pofesen 18

KLASSIKER

Wiener Weinbergschnecken Pilzragout, Parmesancrumble, Amaranth 24
Kalbsrahmgulasch Butternockerl 18/23
Wiener Schnitzel Kärntner Kalb Rosé, Erdäpfel Salat 24/31
Zwiebelrostbraten Beiried Cult Beef Selektion Zwiebelraritäten von Stekovics, Erdäpfelschmarren, Salzgurkenchutney 41

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

MENÜ / À LA CARTE

Gratinierte Feigen

Ziegenkäse, Walnüsse 19

2021 Gemischter Satz Querfeldein Gebeshuber, Gumpoldskirchen 0,1l ... 7,50

Freiner Bio Lachsforelle

Wasabi Pannonia, in Koji mariniert, Radieschen 24

2021 Welschriesling Nolens Volens Kolfok, Neckenmarkt 0,1l ... 8

Aufschnitt vom Duroc Strohschwein Bauch *

Artischocke, Apfel, Grammeln 23

2021 Riesling Sprinzenberg Geyerhof, Furth 0,1l 7,50



Bunte Vielfalt von Wurzeln und Knollen

aus der Gemüsemanufaktur Bauer, Wiener Rübenmiso 23

2016 Sauvignon Blanc Elgin Ridge, Südafrika 0,1l ... 7

Süßwasser Fischtopf *

Nockerl vom Amurkarpfen, Aioli, Fenchel 31

2018 Anjou Blanc La Fresnaye Domain Patrick Baudoin, Loire 0,1l 8

Wiener Waller

gebratenes Filet, Mais, Paprika, Suave Chili 34

2019 Concrete Rosso De Fermo, Abruzzen 0,1l 8

Geschmorte Kalbswangerl

Hokkaido Kürbis, Sonnenblumenkern Knöderl ... 36

2020 Syrah am Limit Kolfok, Neckenmarkt 0,1l 8



Als Menü Dessert servieren wir

Falscher Germknödel

Powidl, Zwetschke, Mohn ... 14

2016 Late Bottled Vintage Port Niepoort, Duoro 5cl 6

oder

Käse aus dem Hause Jumi & Pöhl

6-Gang-Menü (ohne *) 84

8-Gang-Menü 109

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) 44,50

Weinbegleitung

(1 Glas pro Gang) 60

GLASWEISE GENIESSEN

2021	Grüner Veltliner Burgtheater Bründlmayer, Langenlois 0,1l	7
2021	Welschriesling Nolens Volens Kolfok, Neckenmarkt 0,1l	8
2021	Riesling Sprinzenberg Geyerhof, Furth 0,1l	7,50
2021	Gemischter Satz Querfeldein Gebeshuber, Gumpoldskirchen 0,1l	7,50
2018	Anjou Blanc La Fresnaye Domaine Patrick Baudoin, Loire 0,1l	8
2017	Vestibül Blanc Steindorfer, Apetlon 0,1l	8
2016	Sauvignon Blanc Elgin Ridge, Südafrika 0,1l	7
2020	Rioja Tinto Bodegas Bhilar 0,1l	7
2020	Syrah am Limit Kolfok, Neckenmarkt 0,1l	8
2019	Concrete Rosso De Fermo, Abruzzen 0,1l	8
2017	Vestibül Rouge Steindorfer, Apetlon 0,1l	8
2016	Tres Bagos Reserve Lavradores de Feitoria, Duoro 0,1l	7
2018	Beerenauslese Cuvée Kracher, Illmitz 5cl	7
2010	Vestibül Doux , TBA Scheurebe 5cl	7
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	4,50

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
