

SZEGEDINER HUMMERKRAUTFLEISCH

Ein Gericht, das Christian Domschitz schon seit zwei Jahrzehnten kocht

Kostprobe 23
Vorspeise 34
Hauptspeise 68

SIGNATURE
DISH

APERITIF

Van Nahmen Schaumwein alkoholfrei 0,1l 7
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
2020 Dorschbirne Most Haselberger 0,1l .. 6,50
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

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 Wachauer Laberl 11

SUPPEN

„Suppe mit Sinn“ Maronicremesuppe Trüffelschaum 13
€ 1 geht an die „Wiener Tafel“ für Armutsbekämpfung
Bisque de Homard Hummersuppe & Pofesen 18

KLASSIKER

Wiener Weinbergschnecken Pilzragout, gerösteter Buchweizen, Brunnenkresse ... 24
Kalbsrahmgulasch Butternockerl 18/23
Wiener Schnitzel Kärntner Kalb Rosé, Erdäpfel Salat 24/31
Steirisches BIO-Hendl schwarzes Trüffelragout, Kohlrabi Gratin 36

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

MENÜ / À LA CARTE

Güssinger Garnele

roh mariniert, Weißmohn-Miso Creme, Rettich 26

2021 Kalk & Schiefer Weiß Nittnaus, Gols 0,1l ... 7

Kalbstatar

Parmesan Crumble, Piemonteser Haselnuss, Gartenkresse 23

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

Cremiger Cironé

Quitte, Topinambur, Schwarzer Knoblauch 19

2021 Pecorino D'Abruzzo Luigi Valori, Abruzzen 0,1l ... 7,50

„Unser kleiner Bauernschmaus“ *

Duroc Bauch, Blutwurst, Speck, Sauerkraut, Birne, Knödelchips 19

2020 Dorschbirne Most Haselberger 0,1l 6,50



Maroni Gnocchi

Palmkohl, Belperknolle, Bergamotte 23

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

Vanille Risotto *

Steirische Lachsforelle, Verjus Schalotten, Karfiol, Radicchio Trevisiano 29

2021 Riesling trocken Rings, Pfalz 0,1l 7,50

Filet vom Zander

Süßkartoffel-Erdnusspuree, sautierte Pilze 39

2018 El Mago Franck Massard, Terra Alta 0,1l 7,50

Hirschkalbsrücken

Rüben Gemüse, Orange, Mole, schwarzer Sesam ... 42

2018 A-Quo Montepeloso, Toskana 0,1l 8



Als Menü Dessert servieren wir

Karamellisierter Dattelkuchen

in Weißwein pochierter Apfel, Salzkaramell Eis ... 14

2016 Late Bottled Vintage Port Niepoort, Duoro 5cl 6

oder

Käse aus dem Hause Jumi & Pöhl

7 Gänge Menü (ohne *) 103

9 Gänge Menü 124

*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) 50

Weinbegleitung

(1 Glas pro Gang) 64

GLASWEISE GENIESSEN

2021	Grüner Veltliner Burgtheater Bründlmayer, Langenlois 0,1l	7
2021	Welschriesling Nolens Volens Kolfok, Neckenmarkt 0,1l	8
2021	Kalk & Schiefer Weiß Nittnaus, Gols 0,1l	7
2021	Pecorino D'Abruzzo Luigi Valori, Abruzzen 0,1l	7,50
2021	Riesling trocken Rings, Pfalz 0,1l	7,50
2018	Anjou Blanc La Fresnaye Domaine Patrick Baudoin, Loire 0,1l	8
2017	Vestibül Blanc Steindorfer, Apetlon 0,1l	8
2020	Syrah am Limit Kolfok, Neckenmarkt 0,1l	8
2018	Plavac Mali Vinarija Kiridžija, Pelješac 0,1l	7
2018	El Mago Franck Massard, Terra Alta 0,1l	7,50
2018	A-Quo Montepeloso, Toskana 0,1l	8
2017	Vestibül Rouge Steindorfer, Apetlon 0,1l	8
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 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 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