

## SZEGEDINER HUMMERKRAUTFLEISCH

Ein Gericht, das Christian Domschitz schon seit zwei Jahrzehnten kocht

Kostprobe ..... 25  
Vorspeise ..... 36  
Hauptspeise ..... 68



### APERITIF

Van Nahmen Schaumwein alkoholfrei 0,1l	7
Blackstock Cider, Südsteiermark 0,33l	6,50
Champagner Paul Bara Brut Reserve 0,1l	16
2017 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
Contratto Wermut Tonic	10
Ignaz Gin-Fever Tree Tonic	15
Campari Orange	11
Campari Soda	9
Campari Spritz	12
Negroni	15
Sherry dry 5cl	7

### SALONFÄHIGES STRASSENESSEN

Salzgurke von Stekovics <i>eingelegt nach alter Wiener Tradition</i>	4
Kopfsalat mit Wiener Dressing <i>nachhaltig &amp; ressourcenschonend gewachsen im Burgenland</i>	8,50
Leberkäse aus Litschau <i>Zwiebelsenf &amp; Original Wachauer Label</i>	11
„Unser kleiner Bauernschmaus“ <i>Duroc Bauch, Blutwurst, Speck, Sauerkraut, Birne, Knödelchips</i>	21

### SUPPEN

Cremige Petersiliensuppe <i>aus grünen Blättern und weißen Wurzeln</i>	8,50
Bisque de Homard <i>Hummersuppe &amp; Pofesen</i>	18

### KLASSIKER

Knusprige Wiener Weinbergschnecken <i>Kohlrabi, schwarze Nüsse, Passionsfrucht</i>	24
Steirisches BIO-Hendl <i>Brust &amp; Keule, Mais, Macis Blüte, Buchenpilze</i>	36
Wiener Schnitzel <i>Kärntner Kalb Rosé, Erdäpfel Salat</i>	25/32
Kalbsrahmgulasch <i>Butternockerl</i>	20/26
Beiried Cult Beef Selektion <i>Karfiolvariation, Kräuterkroketten</i>	44

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

## MENÜ / À LA CARTE

### Schwarzwurzelsalat

*knuspriges Wachtelei, Pommery Senf, kaltgepresstes Kürbiskernöl* ..... 19

2021 Furmint Hannes Schuster, St. Margarethen 0,1l ... 7

### Steirische Lachsforelle \*

*gebeiztes Filet & Kaviar, Wacholder, Zitrus Salat* ..... 24

2021 Silvaner Rudolf Fürst, Franken 0,1l ... 7

### Beef Tatar vom heimischen Angus Rind

*Shitake, Tramezzini, Erdnuss-Miso* ..... 25

2018 Blaufränkisch vom Lehm Gesellmann, Deutschkreutz 0,1l ... 7,50



### Ricottabällchen

*Walnuss-Feigen-Schalotten Creme, Kohlsprossen* ..... 26

2021 Cetinka Jovanov, Insel Korčula 0,1l ... 7,50

### Zitronenrisotto & Wallerpolpetti \*

*Tapenade, Mediterrane Fischsauce* ..... 29

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

### Filet vom Zander

*Topinambur, Erbse, fermentierter Knoblauch* ..... 39

2018 Spätburgunder Rings, Pfalz 0,1l ..... 7,50

### Kaninchenrückenfilet

*Berglinsen, Speck, Wurzelgemüse* ... 35

2020 „Le Campette“ Raina, Umbrien 0,1l ..... 7



*Als Menü Dessert servieren wir*

### Falscher Topfenstrudel

*Mousse, Rum-Rosinen, knuspriger Blätterteig* ... 14

2018 Beerenauslese Cuvée Kracher, Illmitz 5cl ..... 7

*oder*

### Affinierter Käse aus dem Hause Jumi & Pöhl

2018 Late Bottled Vintage Port Niepoort, Duoro 5cl ..... 7

### Degustationsmenü

6 Gänge Menü (ohne \*) ..... 103    Weinbegleitung ..... 43,50

8 Gänge Menü ..... 124    Weinbegleitung ..... 58,50

*Gerne können Sie unsere Signature Gerichte als zusätzliche Gänge in Ihr Menü integrieren.  
**Szegediner Hummerkrautfleisch** (plus € 25), **Wiener Weinbergschnecken** (plus € 19),  
oder Sie tauschen einen anderen Gang des Menüs durch diese Spezialitäten für € 10 aus.*

---

---

## GLASWEISE GENIESSEN

2022	Grüner Veltliner Burgtheater Bründlmayer, Langenlois 0,1l	7
2021	Furmint Hannes Schuster, St. Margarethen 0,1l	7
2021	Silvaner Rudolf Fürst, Franken 0,1l	7
2021	Cetinka Jovanov, Insel Korčula 0,1l	7,50
2021	Attis Lias Finas Bodegas y Vinedos, Gallizien 0,1l	7,50
2020	Vestibül Blanc Steindorfer, Apetlon 0,1l	8
2018	Anjou Blanc La Fresnaye Domaine Patrick Baudoin, Loire 0,1l	8
2020	„Le Campette“ Raina, Umbrien 0,1l	7
2019	Vestibül Rouge Steindorfer, Apetlon 0,1l	8
2019	Purulio Tinto Purulio, Andalusien 0,1l	7
2018	Blaufränkisch vom Lehm Gesellmann, Deutschkreutz 0,1l	7,50
2018	Spätburgunder Rings, Pfalz 0,1l	7,50
2018	Beerenauslese Cuvée Kracher, Illmitz 5cl	7
2010	Vestibül Doux, TBA Scheurebe 5cl	7
2018	Late Bottled Vintage Port Niepoort, Duoro 5cl	7

---

---

## BIER

Zwettler Saphir Premium Pils 0,2l	4,40
Zwettler Saphir Premium Pils 0,3l	5,80
Zwettler Saphir Premium Pils 0,5l	7,50
Beck's alkoholfrei 0,33l	6

---

---

---

---

## 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

---

---