

SZEGEDINER HUMMERKRAUTFLEISCH

Ein Gericht, das Christian Domschitz schon seit zwei Jahrzehnten kocht

Kostprobe 26
Vorspeise 38
Hauptspeise 70

SIGNATURE
DISH

APERITIF

Van Nahmen Schaumwein alkoholfrei 0.1l 7
Blackstock Cider, Südsteiermark 0.33l 6.50
Champagner Henriët-Bazin Blanc de Blancs Extra Brut 0.1l 16
2018 Madl Brut Nature 0.1l 10
Rosé Brut Jurtschitsch 0.1l 10
2020 Dorschbirne Most Haselberger 0.1l .. 6,50
Bellini 11
Espresso Martini 14
Contratto Wermut Tonic 10
Ignaz Gin-Fever Tree Tonic 15
Campari Orange 11
Campari Soda 9
Campari Spritz 12
Cynar Spritz 7
Negroni 15
Sherry dry 5cl 7

SUPPEN

Weißer Karottensuppe
Ras el Hanout 8,50
Bisque de Homard
Hummersuppe & Pofesen 19

KLASSIKER

Häuptelsalat
Wiener Dressing 8,50
Wiener Weinbergschnecken
Spinat, Artischocke, fermentierter Knoblauch 26
Wiener Schnitzel
Kärntner Kalb Rosé, Erdäpfel Salat 32
Kalbsrahmherz
Petersilienknödel, Kapern-Limettensauce 26

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

MENÜ / À LA CARTE

Gegrillter Grüner Spargel

Mandeln, Mokkaesenf, 4-jähriger Cironé 21

2021 Riesling Seckinger, Pfalz 0,1l ... 7

Steirischer BIO-Saibling aus der Frein

mit Freiner Honig & Langpfeffer mariniert
Blutampfer, Mohnöl, Kohlrabi, Saiblingskaviar 25

2021 Querschnitt Weiss Kolfok, Neckenmarkt 0,1l ... 7

Carpaccio *

roh mariniertes Rinderfilet, Morchel-Kerbelsalat 27

2020 Kepos Ampeleia, Toskana 0,1l ... 8

Mairübe & Golden Beet

knusprige Rolle, Orange, Vanille 26

2020 Olaszrizling Wachter-Wiesler, Deutsch-Schützen 0,1l ... 7

Filet vom Wiener Waller

weiße Polenta, Paprika, Saubohne, Butterlauch 32

2021 Le Jouet Blanc Domaine des Enfants, Roussillon 0,1l 8

Short Rib Cult Beef Selektion

nach Wiener Zwiebelrostbraten Art
Erdapfel, Röstzwiebelmayonnaise, Salzgurkenchutney 34

2019 Cabernet Sauvignon Rüsselsgrund Wellanschitz, Neckenmarkt 0,1l 8

Ausgelöste Stelze vom Pielachtaler Lamm *

Bärlauchknödel, Rahmgurkensalat, Miso ... 31

2020 Lousas Envinata, Ribeira Sacra 0,1l 7,50

Als Menü Dessert servieren wir

Rhabarber & Erdbeere

Sorbet, Vanille, Ingwer Crumble, eingelegter Rhabarber ... 14

2019 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 44

8 Gänge Menü 124 Weinbegleitung 59,50

Gerne können Sie unsere Signature Gerichte als zusätzliche Gänge in Ihr Menü integrieren.
Szegediner Hummerkrautfleisch (plus € 26), **Wiener Weinbergschnecken** (plus € 19),
oder Sie tauschen einen anderen Gang des Menüs durch diese Spezialitäten für € 11 aus.

GLASWEISE GENIESSEN

2022	Grüner Veltliner Burgtheater Bründlmayer, Langenlois 0,1l	7
2021	Querschnitt Weiss Kolfok, Neckenmarkt 0,1l	7
2021	Riesling Seckinger, Pfalz 0,1l	7
2021	Le Jouet Blanc Domaine des Enfants, Roussillon 0,1l	8
2020	Vestibül Blanc Steindorfer, Apetlon 0,1l	8
2020	Olaszrizling Wachter-Wiesler Deutsch-Schützen 0,1l	7
2020	Kepos Ampeleia, Toskana 0,1l	8
2020	Lousas Envinata, Ribeira Sacra 0,1l	7,50
2019	Vestibül Rouge Steindorfer, Apetlon 0,1l	8
2019	Cabernet Sauvignon Rüsselsgrund Wellanschitz, Neckenmarkt 0,1l	8
2018	Carnuntum Rot Dorli Muhr, Prellenkirchen 0,1l	8
2019	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	4
Vöslauer prickelnd/ohne 0,75l	7,50
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
Hakuma Eistee 0,235l	6
Baladin Bitterlimonade 0,33l	6
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
Hausgemachter Früchtewodka 4cl	15
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 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
