

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

*Gedeck 5,90. Alle Preise in Euro inklusive Steuern. Unser Servicepersonal freut sich über Trinkgeld!
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen können.*



Vestibül

Chef de Cuisine Christoph Schuch

*Dienstag – Donnerstag
12.00 – 14.00 und 18.00 – 22.00*

*Freitag & Samstag
18.00 – 22.00*

Sharing Dishes

Bei „Fine Dining“ steht das jeweilige Gericht im Mittelpunkt. Jedes Gericht wurde von unserem Chef de Cuisine als Ganzes kreiert. Wir wünschen uns, dass Sie diesen Genuss nach einem Besuch im Vestibül in Erinnerung behalten, nicht das „Erlebnis“ des Teilens. Sollten Sie sich dennoch für Sharing entscheiden, erlauben wir uns einen Aufpreis von € 5 pro Gericht zu verrechnen.

Aperitif

Roibusch Eberraute Kombucha, Wiener Miso 0,1l 5
Van Nahmen Schaumwein alkoholfrei 0,1l 7
Andert Kräutertraube, alkoholfrei 0,1l 5
Champagne Bertrand-Delespierre
Enfant de la montagne extra brut 0,1l 18
Crémant de Bourgogne Clotilde Davenne 0,1l 10
Schloß Gobelsburg Brut Reserve 0,1l 10
Rosé Brut Nature Schödl, Loidesthal 0,1l 10
2020 Dorschbirne Most Haselberger 0,1l 6,50
Bellini 11

Contratto Wermut Tonic 10
Ignaz Gin-Fever Tree Tonic 15
Campari Pona Bitter Orange 11
Campari Soda 9
Campari Spritz 12
Cynar Spritz 7
Sherry dry 5cl 7

Snacks

BUTTERBROTE

PIUS Räuchersaibling, Gartenkresse 15

SCHINKEN-BERGGÄSEKROKETTEN

Schnittlauchsauce 15

WIENER WEINBERGSCHNECKEN

Artischocken, junger Spinat
mild geschmorter Knoblauch 26

Long Drinks & Cocktails

Moscow Mule 13
Wodka Lemon 13
Wodka Wellness 11
Hibiskus Gin Sour 13
Whiskey Sour 13
Amaretto Sour 13
Limoncello Spritz 8
Limoncello Gin Collins 15
Negroni 15
Negroni Sbagliato 14
Bruttos Spritz 12
Espresso Martini 12

An der Bar

SCHÄLCHEN
OLIVEN NATUR 4,50

HAUSGEMACHTE
ERDÄPFELCHIPS 5,50

Suppen

KOHLRABISUPPE
Räucheressenz, Estragon 11

BISQUE DE HOMARD
Hummersuppe & Pofesen 19

Szegediner Hummerkrautfleisch

Ein Gericht, das Christian Domschitz schon
seit drei Jahrzehnten kocht

Kostprobe 26 Vorspeise 38
Hauptspeise 70

SIGNATURE
DISH


Klassiker

WIENER SCHNITZEL
Kärntner „Kalb Rosé“, Erdäpfel Salat 33

CANNELLONI
Rindsragout, Bianchetto Trüffel, grüner Spargel 39

MAJORANFLEISCH
geschmorte Duroc Schweinsbackerl
Zwiebel-Erdäpfel-Stampf 26

GIRARDIROSTBRATEN
Cult-Beef Selection, Pommes Robert, Speckbohnen 44

Menü — À La Carte

SPARGEL

Creme, mariniert, grüne & geröstete Mandeln, Kerbel 23
2022 Gelber Muskateller Hager, Mollands 0,1l 7,50

ZANDER-CEVICHE

Pomelo, eingelegte Cedro Zitrone, Kapuzinerkresse 24
2022 Riesling Velue Johannes Zillinger, Velm-Götzendorf 0,1l 7,50

RETTICH & GEHACKTES RINDERFILET*

Miso, gerösteter Sesam 23
2021 Assyrτικο Apostolidi, Griechenland 0,1l 8

MAIRÜBE

knusprige Rolle, Haselnüsse, Vogelbeere 24
2021 TO Heinz Velich, Apetlon 0,1l 8

GOLDLACHSFORELLE*

temperiertes Filet, Dampfnudel, Erbse, Fenchel, Paprika 33
2022 Olaszrizling Hematit St. Donat, Balaton 0,1l 7

WIENER WALLER

Brotkruste, Samtfußrübling, Saubohne, Blutampfer & Schafgarbe, Dashi-Fond 36
Schafgarbe Kombucha, Wiener Miso 0,1l 5

WACHTEL

Brust & Keule, Lardo, Vanillerisotto, Babyblatt Mangold 38
2020 Pinot Noir Toni Söllner, Wagram 0,1l 7,50

ZIEGENKÄSE CHEESECAKE

Rhabarber, Pistazie 14
Hibiskus Kombucha, Wiener Miso 0,1l 5

oder

AFFINIERTER KÄSE

aus dem Hause Jumi & Pöhl, serviert mit Senffrüchten
2019 Beerenauslese Cuvée Kracher, Illmitz 5cl 7

6 Gänge Menü (ohne *) 110
Getränkebegleitung 40,50/42,50

DEGUSTATIONSMENÜ
mit Käse oder Dessert

8 Gänge Menü 131
Getränkebegleitung 55,50/57,50

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 Weine

weiß 0,1l

- 2023 Grüner Veltliner Burgtheater Bründlmayer, Langenlois 8
- 2022 Gelber Muskateller Hager, Mollands 7,50
- 2022 Riesling Velue Johannes Zillinger, Velm-Götzendorf 7,50
- 2022 Olaszrizling Hematit St. Donat, Balaton 7
- 2021 TO Heinz Velich, Apetlon 8
- 2021 Assyrtiko Apostolidi, Griechenland 8
- 2020 **Vestibül Blanc** Steindorfer, Apetlon 8

rot 0,1l

- 2021 Syrah Höllesgrund Franz Weninger, Balf 7,50
- 2020 Pinot Noir Toni Söllner, Wagram 7,50
- 2019 **Vestibül Rouge** Steindorfer, Apetlon 8
- 2018 A Quo Montepeloso, Toskana 8
- 2017 Blaufränkisch Rusterberg Ernst Triebaumer, Rust 8

Süßweine 5cl

- 2019 Beerenauslese Cuvée Kracher, Illmitz 7
- 2010 **Vestibül Doux**, TBA Scheurebe 7
- 2019 Late Bottled Vintage Port Niepoort, Duoro 7
- 10y Tawny Port Graham's, Douro 5cl 7

Alkoholfreie Getränke

- Vöslauer prickelnd/ohne 0,33l 4,50
- Vöslauer prickelnd/ohne 0,75l 7,90
- Soda Zitron mit frisch gepresstem Zitronensaft 0,25l 2,90
- Soda** 0,25l 2,50
- Soda mit Hollerblütensirup 0,25l 3,10
- Apfelsaft Naturtrüb 0,25l 4
- Apfelsaft Naturtrüb gespritzt 0,25l 3,90
- Traubensaft 0,25l 4
- Traubensaft gespritzt 0,25l 3,90
- Schafgarbe Kombucha, Wiener Miso 0,1 5
- Hibiskus Kombucha, Wiener Miso 0,1 5
- Van Nahmen Gourmet-Säfte, diverse Sorten 0,25l 6,50
- Orangensaft frisch gepresst 0,2l 6
- Almdudler 0,35l 4,50
- Hakuma Eistee 0,235l 6
- Baladin Bitterlimonade 0,33l 6,50
- Fever Tree Tonic 0,2l 4
- Coca-Cola 0,33l 4,50

Kaffee & Tee

- Bieder&Maier Coffee, Master Blend, N°3 Forza
- 50% Arabica / 50% Robusta
- Kleiner Espresso/Brauner 3,90
- Großer Espresso/Brauner 5,90
- Cappuccino 5,50
- Melange 5,50
- Latte Macchiato 6,50
- Espresso Macchiato 3,90

Demmers Tee in der Kanne: Früchtetee, grüner Tee,
Pfefferminze, Verbene, Bastei-Mischung 5,90

Bier

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

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
- Talisker 10y 4cl 10
- Glenmorangie 12y 4cl 14,50
- Laphroaig 10y 4cl 13
- Camus XO Borderies 2cl 18
- Armagnac Cles des Ducs XO 2cl 11