



# Vestibül

*Chef de Cuisine Christoph Schuch*

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

*Freitag & Samstag  
18.00 – 22.00*

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

*Gedeck 4,90. Alle Preise in Euro inklusive Steuern. Unser Servicepersonal freut sich über Trinkgeld!  
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen können.*

## Aperitif

Van Nahmen Schaumwein alkoholfrei 0,1l ..... 7  
Blackstock Cider, Südsteiermark 0,33l ..... 6,50  
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  
Moscow Mule ..... 13  
Wodka Lemon ..... 13  
Campari Orange ..... 11  
Campari Soda ..... 9  
Campari Spritz ..... 12  
Cynar Spritz ..... 7  
Negroni ..... 15  
Sherry dry 5cl ..... 7

## Snacks

### SURF & TURF AUS DEM PIELACHTAL

Butterbrote mit Wagyu Salami &  
geräuchertem Bio-Saibling  
15

### SCHINKEN-BERGGÄSEKROKETTEN

Schnittlauchsauce  
15

### WIENER WEINBERGSCHNECKEN

Kalbsbries, Mandeln, Petersilie  
26

## Suppen

### FERMENTIERTE SUPPE VON GEMISCHTEN RÜBEN

Goldforellenfilet  
13

### BISQUE DE HOMARD

Hummersuppe & Pofesen  
19

## Klassiker

### WIENER SCHNITZEL

Kärntner Kalb Rosé, Erdäpfel Salat  
32

### BACKHENDL

vom Stubenküken, Erdäpfel-Vogelersalat, Kernöldressing  
28

### SCHNEEBERGENTE

Grappakraut, gebratene weiße Polenta, Yuzu, Pistazie  
38

### GESCHMORTE RINDSWANGERL

Salbeinockerl, Perlzwiebel  
hausgemachte milde Sriracha  
28

### LAMM AUS DEM WECHSELGEBIET

Gebratenes & Ragout, geräucherte Topinambur  
Sonnenblumenkerne, Moccasenf  
39

## Szegediner Hummerkrautfleisch

Ein Gericht, das Christian Domschitz schon  
seit drei Jahrzehnten kocht

Kostprobe ..... 26    Vorspeise ..... 38  
Hauptspeise ..... 70

### 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.

SIGNATURE  
DISH  
Christian Domschitz

# Menü — À La Carte

## ARTISCHOCKEN DREIERLEI

Pinienkerne, Rosinen ..... 20

2022 Godello Sangarida Attis Bodegas y Vinedos, Galizien 0,1l ..... 7

## LAUWARMER ROTE RÜBENSALAT \*

Hirse, Miso, Rapsölmayonnaise ..... 19

2022 Grauburgunder Seckinger, Pfalz 0,1l ..... 7

## WALLERPOLPETTI

Fenchelgemüse, Radieschenkresse ..... 22

2022 Riesling Terrassen Hager, Mollands 0,1l ..... 7

## GEGRILLTE SCHWARZWURZELN

Shiitake Sauce Cédard, Puntarelle ..... 26

2022 Sauvignon Blanc Vogelsang Ernst Triebaumer, Rust 0,1l ..... 7

## PIUS BIO-SAIBLING\*

pochiertes Filet, Karfiol, Brunnenkresse, Bittersalate ..... 33

2022 Côtes du Rhône Le Caillou Blanc Le Clos du Caillou, Rhône 0,1l ..... 7,50

## ZANDER

gebratenes Filet, Süßkartoffel mit mildem Knoblauch, fermentierte Gemüserolle ..... 39

2021 Blaufränkisch Rosi Schuster, St. Margarethen 0,1l ..... 7,50

## KALBSSCHULTERSCHERZEL

geschmort, Selleriegratin, Perigord-Trüffel ..... 44

2015 Vina Cubillo Lopez de Heredia, Rioja 0,1l ..... 7,50

## MARQUISE

weiße & dunkle Schokolade, mit Bourbon Vanille Rum parfümierte Ananas, Sorbet ..... 14

10y Tawny Port Graham's, Douro 5cl ..... 7

oder

## AFFINIERTER KÄSE

aus dem Hause Jumi & Pöhl, serviert mit Senffrüchten

2019 Beerenauslese Cuvée Kracher, Illmitz 5cl ..... 7

6 Gänge Menü (ohne \*) ..... 110  
Weinbegleitung ..... 43

**DEGUSTATIONSMENÜ**  
mit Käse oder Dessert

8 Gänge Menü ..... 131  
Weinbegleitung ..... 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

- 2022 Grüner Veltliner Burgtheater Bründlmayer, Langenlois ..... 7
- 2022 Godello Sangarida Attis Bodegas y Vinedos, Galizien ..... 7
- 2022 Grauburgunder Seckinger, Pfalz ..... 7
- 2022 Riesling Terrassen Hager, Mollands ..... 7
- 2022 Sauvignon Blanc Vogelsang Ernst Triebaumer, Rust ..... 7
- 2022 Cotes du Rhône Le Caillou Blanc Le Clos du Caillou, Rhône ..... 7,50
- 2020 **Vestibül Blanc** Steindorfer, Apetlon ..... 8

rot 0,1l

- 2021 Coccinella Syrah Aldo Viola, Sicily ..... 7,50
- 2021 Blaufränkisch Schuster, St. Margarethen ..... 7,50
- 2015 Vina Cubillo Lopez de Heredia, Rioja ..... 7,50
- 2021 Cabernet Sauvignon Regi Iskola Weninger, Sopron ..... 7
- 2019 **Vestibül Rouge** Steindorfer, Apetlon ..... 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
- 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