

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

Kombucha, diverse Sorten, Wiener Miso 0,1l 5
Van Nahmen Schaumwein alkoholfrei 0,1l 7
Champagner Pierre Brocard Tradition Brut 0,1l 18
Crémant de Bourgogne Clotilde Davenne 0,1l 10
Blanc de blanc, Schödl Loidesthal 0,1l 10
Rosé Brut Jurtschitsch, Langenlois 0,1l 10
Bellini 11

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

Snacks

GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTE

Fior di latte, Sardelle, Olive, Zitrone 16

SCHINKEN-BERGMÄSEKROKETTEN

Schnittlauchsauce 15

WIENER WEINBERGSCHNECKEN

Kohlrabi, fermentierter Knoblauch, Passionsfrucht 28

KALBSZUNGENSULZ

Kernöl, Käferbohnen 18

CAPONATA

Melanzani sizilianischer Art

Paradeiser, Pinienkerne, Stangensellerie, Rosinen 17

Long Drinks & Cocktails

Moscow Mule 13
Wodka Lemon 13
Wodka Wellness 11
Hibiskus Gin Sour 13
Whiskey Sour 13
Amaretto Sour 13
Limoncello Spritz 11
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
SALZMANDELN 5

Suppen

GEEIESTE MANDEL-MELONEN-SUPPE

Minze, knuspriger Speck 13

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

BEIRIED VOM STEIRISCHEN OCHSEN

300g, Erdäpfelgratin, Speckbohne, Sauce Béarnaise 49

RAGOUT VOM LAMM AUS DEM WECHSELGEBIET

Feta Pancake, Kichererbse, Spinat, Joghurt 34

Menü — À La Carte

KARFIOL

Panna Cotta, gebacken, Curry, Erdnuss 19
2022 Riesling Estate Breuer, Rheingau 0,1l 7,50

TATAR & KAVIAR VON DER LACHSFORELLE

Apfel, Gurke 23
2021 Sauvignon Blanc Sand & Schotter Jaunegg, Eichberg-Trautenberg 0,1l 8

RARITÄTEN-PARADEISER *

Sonnenblumenkerne, getrockneter Ricotta, Miso 19
2022 Gelber Muskateller Hager, Mollands 0,1l 7,50

MAIS & PILZE

Kolben, Creme, Sommerpilze, Pilz Garum, Gemüse mole 24
2022 Furmint Remember Kolfok, Neckenmarkt 0,1l 8,50

FALKENSTEINER GEBIRGSSAIBLING*

Süßkartoffel, Limette, Kokos, Thai Basilikum, Erbse 34
2022 Pinot Blanc Schönberger, Mörbisch 0,1l 8

BRANZINO

Filet, sämige Seeigel Sauce, Blaukrabbe, Bronze-Fenchel, Paprika 44
2023 Casamatta bianco Bibi Groatz, Toskana 0,1l 8

WACHTEL

Kirsche, Walnuss, Lardo, Polenta 38
2020 Benje Tinto Envinata, Teneriffa 0,1l 8

SOMMERSPAZIERGANG ÜBER WALD UND WIESEN

Holunderblütencreme, Waldmeistersauce, Maiwipferleis 14
2020 Beerenauslese Cuvée Kracher, Illmitz 5cl 7

oder

AFFINIERTER KÄSE

aus dem Hause Jumi & Pöhl, serviert mit Senfrüchten
2019 Late Bottled Vintage Port Niepoort, Duoro 5cl 7

6 Gänge Menü (ohne *) 110
Weinbegleitung 47

DEGUSTATIONSMENÜ
mit Käse oder Dessert

8 Gänge Menü 131
Weinbegleitung 62,50

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
2023 Casamatta bianco Bibi Greatz, Toskana 8
2022 Gelber Muskateller Hager, Mollands 7,50
2022 Riesling Estate Breuer, Rheingau 7,50
2022 Furmint Remember Kolfok, Neckenmarkt 8,50
2022 Pinot Blanc Schönberger, Mörbisch 8
2021 Sauvignon Blanc Sand & Schotter Jaunegg, Eichberg-Trautenberg 8
2020 **Vestibül Blanc** Steindorfer, Apetlon 8

rot 0,1l

- 2021 Nero D'avola Morgante, Sizilien 7
2020 Herbst Cuvée Schönberger, Mörbisch 8
2020 Benje Tinto Envinata, Teneriffa 8
2019 **Vestibül Rouge** Steindorfer, Apetlon 8
2018 A Quo Montepeloso, Toskana 8
2018 Blaufränkisch Heinrich, Gols 7,50

Süßweine 5cl

- 20120 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
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
Adriatico Amaretto 4cl 9
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