

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 aus Wien 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

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

Snacks

SCHINKEN-BERGGÄSEKROKETTEN

Schnittlauchsauce 15

WIENER WEINBERGSCHNECKEN

Kohlrabi, fermentierter Knoblauch, Passionsfrucht 28

STRACCIATELLA DI BURRATA & CAPONATA

Melanzani sizilianischer Art

Paradeiser, Pinienkerne, Stangensellerie, Rosinen 21

Long Drinks & Cocktails

Moscow Mule 13
Wodka Lemon 13
Wodka Wellness 11
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

CREMIGE MAIS-BASILIKUM-SUPPE

Kräuter-Schalotten-Pesto 9

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
Christian Domschitz

Klassiker

WIENER SCHNITZEL

Kärntner „Kalb Rosé“, Erdäpfel Salat 33

WALDVIERTLER WEIDEHUHN

Cordon bleu & Frikassee
Gemüse Mayonnaisesalat, Erdäpfel-Rosmarinpüree
Sellerie, Pilze 36

OCHSENWANGERLGULASCH

gebratene Semmel-Grießknödel 29

ZWIEBELROSTBRATEN

knusprige Erdäpfelschnitte, Salzgurken-Chutney 38

Menü — À La Carte

ZIEGENKÄSE

cremig & gebraten, Feige, Walnuss 19
2022 Furmint Remember Kolfok, Neckenmarkt 0,1l 8,50

GEBEIZTER PIUS – PIELACHTALER URSPRUNGSSAIBLING

Erdäpfel-Kapern-Salat, Saiblingskaviar 24
2016 Riesling Steiner Hund Alfred Rohrhofer, Krems 0,1l 8

GEHACKTES VON RIND UND HERBSTPILZEN *

Parmesan Crumble, Pilzmayonnaise, Gartenkresse 24
2022 12 Volts 4 Kilos, Mallorca 0,1l 8

KÜRBIS

geschmort, Püree mit Wiener Miso, Kürbiskern-Pesto, steirisches Kernöl 24
2023 Sauvignon blanc Korallenriff Firmenich, Ehrenhausen 0,1l 8

WOLFSBARSCH *

gebratenes Filet, mediterranes Gemüseragout, kroatische Shrimps, weiße Polenta, Aioli 44
2022 Pošip Jovanov, Korčula 0,1l 8

WIENER WALLER

glaciertes Filet, Pak Choi, Kokos-Lauch, Shiitake, Dashi Fond 36
2022 Vermentino Etichetta Grigia Cantine Lunae, Ligurien 0,1l 8

REH

Rücken & Ragout, Pastinake, pikante Powidltascherl 47
2019 Pinot Noir vom Opok Herrenhof Lamprecht, Markt Hartmannsdorf 0,1l 8,50

MASCARPONE & KAFFEEKARAMELL

Brownie, Kaffee-Eis 14
2019 Late Bottled Vintage Port Niepoort, Duoro 5cl 7

oder

AFFINIERTER KÄSE

aus dem Hause Jumi & Pöhl, serviert mit Senfrüchten
2020 Beereauslese Cuvée Kracher, Illmitz 5cl 7

6 Gänge Menü (ohne *) 110
Weinbegleitung 48

DEGUSTATIONSMENÜ
mit Dessert oder Käse

8 Gänge Menü 131
Weinbegleitung 64

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 Sauvignon blanc Korallenriff Firmenich, Ehrenhausen 8
2022 Furmint Remember Kolfok, Neckenmarkt 8,50
2022 Pošip Jovanov, Korčula 8
2022 Vermentino Etichetta Grigia Cantine Lunae, Ligurien 8
2020 **Vestibül Blanc** Steindorfer, Apetlon 8
2016 Riesling Steiner Hund Alfred Rohrhofer, Krems 8

rot 0,1l

- 2022 12 Volts 4 Kilos, Mallorca 8
2021 Nero D'avola Morgante, Sizilien 7
2020 **Vestibül Rouge** Steindorfer, Apetlon 8
2019 Pinot Noir vom Opok Lamprecht, Markt Hartmannsdorf 8,50
2018 Blaufränkisch Heinrich, Gols 7,50
2017 La Capitelle Comaine de l'Ausseil, Côtes du Roussillon 8

Süßweine 5cl

- 2020 Beerenauslese Cuvée Kracher, Illmitz 7
2019 Late Bottled Vintage Port Niepoort, Duoro 7
2010 **Vestibül Doux**, TBA Scheurebe 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 8
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
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 4,50 0,3l 5,90 0,5l 7,90
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
Stin Gin 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