



Vestibül

Küchenchef Christoph Schuch

Kleine Wiener Küche

*Klein serviert, groß im Geschmack –
zum Kennenlernen unserer Wiener Küche.*

KALBSKOPF GEBACKEN

Schwarzwurzel, Pommery Senf Sauce 18

NEU WIENER BACKFLEISCH

Gemüse-Mayonnaise 23

GEBACKENE WIENER SCHNECKEN

Rotkrautsalat 23

GERÖSTETE LEBER VOM FLUSSWELS

Erdäpfelstampf, Röstzwiebel 19

WILDSCHWEIN GULASCH

gebratener Serviettenknödel 21

Suppen

RINDSUPPE — GEMÜSESUPPE

Kräuterfrittaten 9

HUMMERSUPPE

Pofesen 19

Vorspeisen

SEEFORELLEN SCHMAUS WIENER ART

cremiger Apfel-Kapern-Erdäpfelsalat 24

WILDSCHWEINBRATL

gerollt & glasiert, würziger Chinakohl

Aschantinuss 24

TATAR NACH WAHL

Rind — Pilz — Rind & Pilz

dazu Butters-toast 26



Szegediner Hummerkrautfleisch

Kostprobe 28 Vorspeise 41 Hauptspeise 74

Schmankerl aus Teig

FLECKERL

Schinkenfleckerl — Krautfleckerl 19

dazu ein grüner Salat 6,50

KNÖDEL

Grammelknödel — Sonnenblumenkernknödel

fermentierter Fenchel, glasierte Zwiebel

Majoransafterl 24

WIENER ALPEN BOTTARGA

hausgemachte Pasta, geräucherter Roggen

von der Lachsforelle 23

*Eine Kreation unseres Küchenchefs Christoph Schuch
in Kooperation mit Fischzucht Oberwasser.*

*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.*

Hauptspeisen

FLUSSWELS

Stöcklkraut, Kümmelerdäpfel 37

KRAUTWICKEL

im Paradeissud geschmort, Dill-Fisolen 27

WIENER SCHNITZEL

heimisches Kalb rosé Austria, Erdäpfelsalat 34

ZWIEBELROSTBRATEN

Grießstrudel, glasierte Karotten
Salzgurken-Verhackertes 44

VULKANLANDSCHWEIN

NACH GIRARDI ART

würzige Speck-Pilz-Sauce, geschmorte Rüben 32
als Hommage an den Schauspieler Alexander Girardi

Desserts & Käse

TOPFEN & SCHWARZE RIBISEL

Topfenmousse, Zitrusfrüchte
Schwarze Ribisel Sorbet 14

SACHERSCHNITTE

Schoko Kuchen & Mousse, eingekochte Marillen
Marillen Eis 14

MOHN SCHUPFNUDELN

Zwetschkenröster & Zwetschkenkernöl Eis 14

MINI-SCHAUMROLLEN

drei Stück 9

AFFINIERTER KÄSE VON UNSEREN SCHWEIZER NACHBARN

serviert mit hausgemachtem Chutney
vier Sorten 19 sechs Sorten 24

Wien in mehreren Gängen

SEEFORELLEN SCHMAUS WIENER ART

cremiger Apfel-Kapern-Erdäpfelsalat
2024 Riesling Bad Pirawarth – Holzmann, Weinviertel

WILDSCHWEINBRATL

gerollt & glasiert, würziger Chinakohl, Aschantinuss
2023 Grauburgunder – Umatham, Neusiedlersee

FLUSSWELS

Stöcklkraut, Kümmelerdäpfel
2023 Sauvignon Blanc Nußberg Ried Obere Schos – Pedalones, Wien

und
oder

NEU WIENER BACKFLEISCH

Gemüse-Mayonnaise
2024 Wiener Gemischter Satz Bisamberg ^{DAC} – Wieninger, Wien

SACHERSCHNITTE

Schoko Kuchen & Mousse, eingekochte Marillen
Marillen Eis
Taylor's Tawny Port Historical Collection

oder

AFFINIERTER KÄSE VON UNSEREN SCHWEIZER NACHBARN

serviert mit hausgemachtem Chutney
Taylor's Tawny Port Historical Collection

4-Gang-Menü 78
(Flußwels oder Backfleisch)
Weinbegleitung 27

5-Gang-Menü 101
Weinbegleitung 33

Aperitif

Crodino rosso / biondo, alkoholfrei 0,2 7
Van Nahmen Schaumwein, alkoholfrei 0,1l 7
The STIN distilled Spice & Tonic, alkoholfrei 12

Crémant de Loire Blanc
Domaine de la Petite Roche 0,1l 9
Blanc de Blancs Schödl, Loidesthäl 0,1l 12
Rosé Sekt Jurtschitsch, Langenlois 0,1l 12

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

Bier

Weitra Hell
0,2l 4,90 0,3l 6,20 0,5l 7,90
Zwettler Frei (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
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 Clés des Ducs XO 2cl 11

Long Drinks & Cocktails

Moscow Mule 13
Wodka Lemon 13
Whiskey Sour 13
Limoncello Spritz 11
Old Fashioned 15
Negroni 15
Negroni Sbagliato 14
Espresso Martini 12

Alkoholfreie Getränke

Vöslauer prickelnd/ohne 0,33l 4,50
Vöslauer prickelnd/ohne 0,75l 7,90
Soda Zitron mit frisch gepresstem Zitronensaft* 0,25l 3,50
Soda 0,25l 3
Soda mit Hollerblütensirup* 0,25l 4
Apfelsaft naturtrüb 0,25l 5
Apfelsaft naturtrüb gespritzt* 0,25l 4
Traubensaft 0,25l 5
Traubensaft gespritzt 0,25l 4
Van Nahmen Gourmet-Säfte diverse Sorten 0,25l 6,50
Sine Vino Aperitivo Marille Rosmarin 0,1l 5,90
Sine Vino Schlehe Rosa Pfeffer 0,1l 5,90
Orangensaft frisch gepresst 0,2l 8
Almdudler 0,35l 5
Fever Tree Tonic Mediterranean/Indian 0,2l 4
Fever Tree Premium Ginger Beer 0,2l 4
Coca-Cola, Zero 0,33l 5

Kaffee & Tee

Bieder&Maier Kaffee
Kleiner Espresso/Brauner 3,90
Großer Espresso/Brauner 6,20
Cappuccino 5,50
Melange 5,50
Latte Macchiato 6,50
Espresso Macchiato 3,90
Heiße Schokolade 7
Demmers Tee in der Kanne
Früchtetee, grüner Tee, Pfefferminze,
Verbene, Bastei-Mischung 6,50