

Küchenchef
Christoph Schuch



Gedeck 5,90
Alle Preise in € inkl. Steuern

Suppen & Vorspeisen

RINDSUPPE / GEMÜSESUPPE

Wurzelgemüse-Frittatenrolle 9

HUMMERSUPPE

Pofesen 19

„GABELBISSEN“ VON DER SEEFORELLE

cremiger Radieschen-Kapern-Salat 24

WILDSCHWEINBRATL

gerollt & glasiert, würziger Chinakohl, Aschantinuss 24

TATAR NACH WAHL

Rind / Pilz / Rind & Pilz
dazu Buttersoast 26

Kleine Wiener Küche

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

GEBACKENER KALBSKOPF

Spargelsalat, Pommery Senf Sauce 21

NEU WIENER BACKFLEISCH

Gemüse-Mayonnaise 23

GEBACKENE WIENER SCHNECKEN

Rahmgurken, schwarzer Knoblauch 23

GERÖSTETE LEBER VOM FLUSSWELS

Erdäpfelstampf, Röstzwiebel 19

RINDSWANGERLGULASCH

gebratener Serviettenknödel 21



Szegediner Hummerkrautfleisch

Kostprobe 28 Vorspeise 41 Hauptspeise 74

Schmankerl aus Teig

GESCHWENKTE 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

Hauptspeisen

FLUSSWELS

Kohlrabi-Erdäpfel-Ragout, junger Spinat 37

KRAUTWICKEL

Dill-Fisolen 27

WIENER SCHNITZEL

heimisches Kalb rosé Austria, Erdäpfelsalat 34

VULKANLANDSCHWEIN

Saubohnen, Mandeln, salzig eingelegte Dirndl 32

ZWIEBELROSTBRATEN

Grießstrudel, glasiertes Wurzelgemüse, Salzgurken-Chutney 44

REHRÜCKEN

weißer Spargel, cremiger Lauch
Wiener Melange-Hollandaise, Haselnuss 48

Desserts & Käse

TOPFENMOUSSE

Rhabarber, Erdbeer-Sorbet 14

SACHERSCHNITTE

Schoko Kuchen & Mousse, eingekochte Marillen, Marillen Eis 14

MOHN SCHUPFNUDELN

Zwetschkenröster & Zwetschkenkernöl Eis 14

MINI-SCHAUMROLLEN

vier Stück 9

AFFINIERTER KÄSE

serviert mit hausgemachtem Chutney
vier Sorten 19 sechs Sorten 24

Wien in mehreren Gängen

„GABELBISSEN“ VON DER SEEFORELLE

Radieschen-Kapern-Salat
2022 Riesling Kabin(ott) bio – Bernhard Ott, Wagram

WILDSCHWEINBRATL

gerollt & glasiert, würziger Chinakohl, Aschantinuss
2024 Furmint St. Margareten – Esterházy, Leithaberg

FLUSSWELS

Kohlrabi-Erdäpfel-Ragout, junger Spinat
2024 Grüner Veltliner Maurerberg bio – Edlmoser, Wien
und / oder

REHRÜCKEN

weißer Spargel, cremiger Lauch
Wiener Melange-Hollandaise, Haselnuss
2024 Merlot Reserve – Leo Aumann, Tribuswinkel

SACHERSCHNITTE

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

oder

AFFINIERTER KÄSE

serviert mit hausgemachtem Chutney
Taylor's Tawny Port Historical Collection

4-Gang-Menü 86
(Flußwels oder Rehrücken)
Weinbegleitung 29

5-Gang-Menü 109
Weinbegleitung 36