Küchenchef
Christoph Schuch

Tafel

Gedeck 5,90
Alle Preise in € inkl. Steuern

Suppen & Vorspeisen

„Suppe mit Sinn"

KRÄFTIGE RINDSUPPE
Leberknödel 11
€ 1 geht an die „Wiener Tafel" für Armutsbekämpfung

HUMMERSUPPE
Pofesen 19

TOPINAMBUR, KOHLSPROSSEN GRANATAPFEL
gebraten, cremig, knusprig 24

LACHSFORELLE
gebeizt, Mandelcreme, gebrannte Mandeln Fichtenwipfelgelee 24

BEEF TATAR
eingelegter schwarzer Trüffel, Buttertoast 32

Kleine Wiener Küche

BRÖSELKARFIOL
Ei, Erbse 19
dazu 10g Saiblingskaviar 8

GEBACKENER KALBSKOPF
Erdäpfelsalat-Creme, Kapern, Gurkerl 24

KALBSGULASCH
Butternockerl 23

Szegediner Hummerkrautfleisch

Kostprobe ..... 28 Vorspeise ..... 41 Hauptspeise 74

Küchenchef Christoph Schuch empfiehlt

WILDSCHWEINBRATL
gerollt & glasiert, würziger Chinakohl, Aschantinuss kalt serviert 24

WIENER ALPEN BOTTARGA
hausgemachte Pasta
geräucherter Rogen von der Lachsforelle 23
In Kooperation mit Fischzucht Oberwasser

Hauptspeisen

MARONIGNOCCHI
Ofenkürbis, Shiitakepüree 27

FILET VOM EISMEERSAIBLING
Kräutergrießkoch, Rote Rübe, Limette 38

ZANDER
Grappakraut, Trauben & Rosinen, Verjus-Velouté 46

GESCHMORTES KALBSSCHULTERSCHERZEL
überbackener Semmelkren, Wurzelgemüse 37

KEULE VON DER SCHNEEBERGENTE
Mohnnudeln, pikanter Zwetschkenröster 38

WIENER SCHNITZEL
heimisches Kalb rosé Austria, Erdäpfelsalat 34

HIRSCHRÜCKEN
Pastinake, Birne, fermentierter schwarzer Pfeffer 48

Desserts

SCHOKOLADE & ORANGE
Biskuit, fruchtiges Orangengelee, Schokoladeneis 15

MASCARPONE-MARONI-BOWL
Brombeere 15

BRATAPFEL
Streusel, Marzipan, Zimteis 15

MINI-SCHAUMROLLEN
vier Stück 9

Signature Menü

LACHSFORELLE
gebeizt, Mandelcreme, gebrannte Mandeln, Fichtenwipfelgelee
2024 Riesling Krems – Christina & Rainer Wess, Kremstal DAC

WILDSCHWEINBRATL
gerollt & glasiert, würziger Chinakohl, Aschantinuss, kalt serviert
2025 Furmint St. Margareten – Esterházy, Leithaberg

ZANDER
Grappakraut, Trauben & Rosinen, Verjus-Velouté
2025 Roter Veltliner Symphoniker – Setzer, Weinviertel

WIENER ALPEN BOTTARGA
hausgemachte Pasta, geräucherter Rogen von der Lachsforelle
2025 Pinot Grigio Merus – Tiefenbrunner, Südtirol

SZEGEDINER HUMMERKRAUTFLEISCH
2023 Vestibül Blanc – Steindorfer, Apetlon

HIRSCHRÜCKEN
Pastinake, Birne, fermentierter schwarzer Pfeffer
2022 Vestibül Rouge – Steindorfer, Apetlon

SCHOKOLADE & ORANGE
Biskuit, fruchtiges Orangengelee, Schokoladeneis
2022 Beerenauslese Cuvée – Kracher, Illmitz

7-Gang-Menü *138*
Weinbegleitung 51

Gerne servieren wir auch eine alkoholfreie Getränkebegleitung.