

APERITIF

Frizzante Quin Quin Schloss Esterházy 0,1l 6	
Extra Brut Bründlmayer 0,1l 8,50	
Rosé Brut Bründlmayer 0,1l 8,50	
Blanc de Blancs Schloss Gobelsburg 0,1l 8,50	
Champagne Chartogne-Taillet Cuvée St. Anne 0,1l 14	
Champagne Rosé Grand Cru Brut Maison Lallier 0,1l 15	

SALONFÄHIGES STRASSENESSEN

Salzgurke von Stekovics <i>eingelegt nach alter Wiener Tradition</i> 2	
Handgeschnittener Beinschinken von der Fleischerei Thum <i>mit Grammelbrot & Kren</i> 10	
Saure Wurst <i>Kalbspariser, verschiedene Zwiebel, Paradeiser, junger Paprika, Salzgurke</i> 12	
Leberkäse aus Litschau <i>mit Zwiebelsenf & Kaisersemmerl</i> 9	
Vestibül Burger <i>Schweinsbraten, mariniertes Kraut, Kren & Mayonnaise</i> 13	

VORSPEISEN

Grüne Salatherzen <i>mit Wiener Dressing mariniert</i> 6/8,50	
Gefüllte Zucchini-Blüte <i>mit Artischocken, Fenchel & Orange</i> 20	
Handgeschöpfte Burrata <i>auf Raritäten Paradeisern, Zuckermelone & Taggiasca Oliven</i> 19	
Mariniertes Filet vom Seesaibling nach „Ceviche“ Art <i>mit Kren, Avocado & Limette</i> 23	
Beef Tatar vom Waldviertler Angus Rind <i>im pannonischen gebratenen Paprika</i> 18/24	

SUPPEN

Geeiste Suppe aus gelben Paprika & Marillen <i>dazu Mini Paprika gefüllt mit Marillen-Ragout</i> 12	
Cremige Hummer Suppe <i>mit Schalotten-Hummer Verhackertem</i> 16	

SZEGEDINER HUMMERKRAUTFLEISCH

Ein Gericht, das Christian Domschitz schon seit
zwei Jahrzehnten kocht
Kostprobe/Vorspeise/Hauptspeise 16/23/46

SIGNATURE
DISH



HAUPTSPEISEN

„Assiette Harlequin“ mit Karfiol, Romanesco & Brokkoli	23
Mittelstück vom Zander aus dem Neusiedlersee mit Melanzani-Kaviar & burgenländischer Frühlingsrolle	33
Brust & Keule vom Perlhuhn dazu Mais, Basilikum und Kräuterseitlinge	26
Rosa gebratener Kalbsrücken mit grünen Bohnen, Pfirsich & Macadamia Nüssen	31
Minutensteak vom Waldviertler Angus Rind mit Senfkohl & hausgemachtem Mocca-Senf	34

Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne
über Allergene in unseren Speisen.

KLASSIKER

Knusprige Wiener Schnecken auf zweierlei Kohlrabi & schwarzen Nüssen	22
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Erdäpfel Salat	18/26
Lamm Butterschnitzel mit Erdnuss-Sesam Creme, Stangensellerie & Linsensalat	24

MENÜ

Gefüllte Zucchini-Blüte mit Artischocken, Fenchel & Orange und/oder*	
Mariniertes Filet vom Seesaibling nach „Ceviche“ Art mit Kren, Avocado & Limette	

Minutensteak vom Waldviertler Angus Rind mit Senfkohl & hausgemachtem Mocca-Senf	
---	--

Pistazien Eis Pur mit gerösteten & gesalzenen Pistazien	
--	--

*als 3 gängiges Menü	56
als 3 gängiges Menü ohne Dessert	61
als 4 gängiges Menü	71

GLASWEISE GENIESEN

2016 Springbreak Rosé Zweigelt Herbert Zillinger, Ebenthal 0,1l	6
2016 Welschriesling Nolens Volens Wellanschitz, Neckenmarkt 0,1l	7
2016 Gelber Muskateller Tement, Berghausen 0,1l ..	6,50
2015 Grüner Veltliner Burgtheater Bründlmayer, Langenlois 0,1l	6
2015 Riesling Smaragd Bergdistel Tegernseerhof, Unterloiben 0,1l	7,50
2014 Vestibül Blanc , Chardonnay 6 Monate Fassreife 0,1l	6,50
2015 Pinot Noir Bouchard Père & Fils, Burgund 0,1l ..	6,50
2015 Blaufränkisch Moric Roland Velich, Burgenland 0,1l	6,90
2014 Himmel auf Erden Tschida, Illmitz 0,1l	8
2013 Vestibül Rouge , Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot & Shiraz, 14 Monate Fassreife 0,1l	6,90
2015 Beerenauslese Cuvée Kracher, Illmitz 5cl	6,90
2010 Vestibül Doux , TBA Scheurebe 5cl	6,40
2012 Late Bottled Vintage Port Niepoort, Duoro 5cl ..	5,90

APERITIF/DIGESTIF

Campari Orange	8
Campari Soda	7
Cynar 4cl	5
Sherry Tio Pepe 5cl	6,50
Martini 4cl	5,50
Ferdinand's Saar Dry Vermouth 4cl	7
Ferdinand's Saar White Vermouth 4cl	7
Averna 4cl	6,50
Amaretto 2cl	4,50
Fernet 4cl	6,50
Ferdinand's Saar Dry Gin 4cl	13
Ferdinand's Saar Quince Gin 4cl	12
Blue Gin Reisetbauer 4cl	11
Tanqueray No. 10 Gin 4cl	11
Hendricks Gin 4cl	11
Vodka Belvedere 4cl	8,50
Rum Zacapa Centenario Gr. Res. 23y 2cl	12
Rum Plantation Barbados extra old 2cl	7
Grappa di Nebbiolo Bocchino 2cl	6
Grappa Tignanello 2cl	6
Grappa Poli Barili di Porto Niepoort 2cl	6,50
Grappa Berta Tre Soli Tre 2cl	15
Grappa Storica Nera Domenis 2cl	6,50
Black Label Johnnie Walker 4cl	7
Macallan Amber 4cl	14
Laphroaig 10y 4cl	11
Camus XO Borderies 2cl	17
Camus XO Elegance 2cl	19
Armagnac Cles des Ducs XO 2cl	11

GETRÄNKE

Weißwein gespritzt 0,25l	3,80
Zwettler Saphir Premium Pils 0,2l	3,30
Zwettler Saphir Premium Pils 0,3l	4,60
Zwettler Saphir Premium Pils 0,5l	5,50
Die Weisse Weizenvollbier 0,33l	4,50
Beck's alkoholfrei 0,33l	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer prickelnd/ohne 0,33l	3,50
Vöslauer prickelnd/mild/ohne 0,75l	6,50
San Pellegrino 0,75l	6,90
Acqua Panna 0,75l	6,90
Soda Zitron mit frischgepresstem Zitronensaft 0,25l ..	2,50
Soda 0,25l	2
Soda mit Hollerblütensirup 0,25l	2,90
Apfelsaft Naturtrüb 0,25l	4
Apfelsaft Naturtrüb gespritzt 0,25l	3,50
Bio PONA Saft diverse Sorten 0,33l	4,70
KOHL Bergapfelsaft diverse Sorten 0,2l	4,70
Orangensaft frisch gepresst 0,2l	5
Almdudler 0,35l	4
Fentimans Tonic 0,125l	4
Fever Tree Tonic 0,2l	4
Thomas Henry Bitter Lemon 0,2l	3,70
Thomas Henry Ginger Ale 0,2l	3,70
Coca-Cola 0,33l	4
Tomatensaft 0,2l	4

CAFE GRANDORO DOLCEVITA

90 % Arabica, Catimor, Jinotega (Nicaragua)
10 % Robusta, Kerala (Indien)

Kleiner Espresso/Brauner	2,90
Großer Espresso/Brauner	4,90
Cappuccino	4,50
Melange	4,50
Latte Macchiato	4,90
Espresso Macchiato	3
Hausgemachte Heiße Valrhona Schokolade	7
Demmer's Tee in der Kanne (Früchtetee, Grüner Tee, Pfefferminze, Verbene, Bastei-Mischung)	5
