

APERITIF

Van Nahmen Frucht-Schaumwein alkoholfrei 0,1l	5,50
Vintage 2014 Blank Altenburger 0,1l	9,50
Extra Brut Bründlmayer 0,1l	8,50
Rosé Brut Bründlmayer 0,1l	8,50
Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut 0,1l	7,50
Champagne Murmure 1 ^{er} Cru J.L. Vergnon 0,1l	14
Champagne Oeil de Perdrix Brut Jean Vesselle 0,1l	15

SALONFÄHIGES STRASSENESSEN

Salzgurke von Stekovics <i>eingelegt nach alter Wiener Tradition</i>	2
Handgeschnittener Beinschinken von der Fleischerei Thum <i>mit Grammel Pogatschen & Kren</i>	11
„Empanadas“ <i>Gebackene Erdäpfeltascherl mit Pulled Pork Füllung & Curry</i>	12
Leberkäse aus Litschau <i>mit Zwiebelsenf & Kaisersemmerl</i>	11

VORSPEISEN

Grüne Salatherzen <i>mit Wiener Dressing mariniert</i>	6,50/8,50
Zweierlei Tatar von der Forelle <i>mit Cedro Zitronen Salat</i>	22
Bunte Lavendel Karotten <i>mit Zucchini & Walnüssen</i>	20
Knusprige Wiener Weinbergschnecken <i>mit gerösteten Mandeln und fermentiertem Paprika</i> ..	23
„Mozartkugel“ <i>Gebratene Entenleber mit Pistazien, Kakao & Brioche</i> ..	28

SUPPEN

Fermentierte Paradeisersuppe <i>mit Frühlingszwiebel</i>	8,50
Hummer Suppe <i>mit Hummer Pofesen</i>	16

SZEGEDINER HUMMERKRAUTFLEISCH

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

17/25/48

SIGNATURE
Christian Domschitz

HAUPTSPEISEN

Knollensellerie – in der Pfefferkruste & als Gratin
mit Vogelmiere und Camelina-Öl 22

Gebratenes Filet vom Zander aus dem Neusiedlersee
in pannonischer Bouillabaisse 33

Wachtelbrust im Mangalitza Speck Mantel
dazu Erdäpfel-Knoblauch Püree & Fisolen 30

Geschmortes Kalbswangerl & Rilettes
mit Pastinake und Kren 29

Rosa gebratener Lammrücken
auf Lammragout mit Süßkartoffeln & Ingwer 38

KLASSIKER

Kalbsbeuschel
mit Semmel-Grieß Knödel 20

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Erdäpfel Salat 18/26

Girardi Rostbraten
mit „Pommes Robert“
Als Hommage an den Schauspieler Alexander Girardi 34

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

MENÜ

Amuse Bouche

Bunte Lavendel Karotten
mit Zucchini & Walnüssen

*

Knusprige Wiener Weinbergschnecken
mit gerösteten Mandeln und fermentiertem Paprika

*

„Mozartkugel“

Gebratene Entenleber mit Pistazien, Kakao &
Brioche

*

Szegediner Hummerkrautfleisch

*

Rosa gebratener Lammrücken
auf Lammragout mit Süßkartoffeln & Ingwer

*

Orange & Karamell
Crème Caramel und Karamell Eis

Petit Four

Menü 99

Weinbegleitung 49

GLASWEISE GENIESEN

2018 Riesling Langenlois Jurtschitsch, Langenlois 0,1l ...	7
2018 Gelber Muskateller Straka, Rechnitz 0,1l	6,90
2017 Sauvignon Blanc Wolfsbach Sommer Donnerskirchen 0,1l	6,90
2017 Grüner Veltliner Burgtheater Bründlmayer, Langenlois 0,1l	6,50
2016 Grauer Burgunder Julius, Rheinhessen 0,1l	7
2014 Vestibül Blanc Steindorfer, Apetlon 0,1l	6,50
2017 Rata Mahatta Kolfok, Neckenmarkt 0,1l	7,50
2016 Lambda Fattoria Kappa, Toskana 0,1l	8,50
2015 Gneisz és Csillám Weninger, Sopron 0,1l	6,50
2015 Rioja La Montesa Palacios Remondo, Spanien 0,1l ..	7
2013 Vestibül Rouge Steindorfer, Apetlon 0,1l	6,90
2017 Beerenauslese Cuvée Kracher, Illmitz 5cl	6,90
2010 Vestibül Doux, TBA Scheurebe 5cl	6,40
2013 Late Bottled Vintage Port Niepoort, Duoro 5cl ..	5,90

APERITIF/DIGESTIF

Campari Orange	8
Campari Soda	7
Sherry dry / medium 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
Gölles Edelbitter 4cl	6,90
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 Moscato Morbida 2cl	6
Grappa Berta Tre Soli Tre 2cl	15
Black Label Johnnie Walker 4cl	7
Macallan Amber 4cl	14
Glenmorangie 12y 4cl	14,50
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
Craft Beer diverse Sorten 0,33l	6
Beck's alkoholfrei 0,33l	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer prickelnd/ohne 0,33l	3,50
Vöslauer prickelnd/mild/ohne 0,75l	6,50
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
Van Nahmen Gourmet-Säfte diverse Sorten 0,25l ..	5,70
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

BIEDER&MAIER COFFEE

Master Blend, N°1 FRESH, 100% Arabica

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 Schokolade	7
Demmers Tee in der Kanne (Früchtetee, Grüner Tee, Pfefferminze, Verbene, Bastei-Mischung)	5
