

## APERITIF

Frizzante Quin Quin Schloss Esterházy 0,1l ...	6,50
Extra Brut Bründlmayer 0,1l .....	8,50
Rosé Brut Bründlmayer 0,1l .....	8,50
Blanc de Blancs Schloss Gobelsburg 0,1l ...	8,50
Champagne Bérêche & Fils Brut Réserve 0,1l .....	14
2013 Champagne Chartogne-Taillet Le Rosé Brut 0,1l .....	15

## SALONFÄHIGES STRASSENESSEN

Salzgurke von Stekovics <i>eingelegt nach alter Wiener Tradition</i> .....	2
Hausgemachte Lángos <i>mit Knoblauch, Zitrone &amp; Basilikum</i> .....	8
Handgeschnittener Beinschinken von der Fleischerei Thum <i>mit Grammelbrot &amp; Kren</i> .....	10
Leberkäse aus Litschau <i>mit Zwiebelsenf &amp; Kaisersemmerl</i> .....	10
Vestibül Burger <i>Schweinsbraten, mariniertes Kraut, Kren &amp; Mayonnaise</i> .....	13

## VORSPEISEN

Grüne Salatherzen <i>mit Wiener Dressing mariniert</i> .....	6/8,50
Bunte Lavendel Karotten <i>mit Zucchini &amp; Walnüssen</i> .....	19
Feige & Ricotta <i>mit Thymian-Honig und Lardo</i> .....	20
Temperierte Seeforelle <i>auf zweierlei Spinat &amp; Roggen-Fenchel Crumble</i> .....	22
Roastbeef <i>mit venezianischer Senfsauce &amp; Zitronenpfeffer</i> .....	24

## SUPPEN

Cremige Mais Suppe <i>dazu gebratener Mais &amp; Rosmarin Popcorn</i> .....	8,50
Cremige Hummer Suppe <i>mit „Hummer Wurst“</i> .....	16

## SZEGEDINER HUMMERKRAUTFLEISCH

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

SIGNATURE  
Christian Domschitz  
SIDSH

---

---

## HAUPTSPEISEN

„Assiette Harlequin“ mit Rüben, Pflaumen & Orange .....	23
Filet vom Waller aus dem Neusiedlersee im Kümmel-Fond mit Krautfleckerl .....	33
Brust von der Wildente in Stroganoff Sauce dazu knusprige Birnenrolle & gebratene Salatherzen ...	31
Rücken vom Spanferkel am Knochen gebraten mit Hokkaido-Kürbis Nockerln & karamellisierten Schalotten .....	29
Minutensteak vom Angus Rind mit Karfiol & Romanesco .....	35

---

---

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

---

---

---

---

## KLASSIKER

Knusprige Wiener Schnecken mit grünem, gelbem & rotem Paprika .....	22
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Erdäpfel Salat .....	18/26
Lamm Butterschnitzel mit Erdnuss-Sesam Creme, Stangensellerie & Linsensalat .....	24

---

---

## MENÜ

Feige & Ricotta mit Thymian-Honig und Lardo und/oder*	
Temperierte Seeforelle auf zweierlei Spinat & Roggen-Fenchel Crumble ***	
Brust von der Wildente in Stroganoff Sauce dazu knusprige Birnenrolle & gebratene Salatherzen ***	
Rotwein Birne mit Honig Eis	
*als 3 gängiges Menü .....	56
als 3 gängiges Menü ohne Dessert .....	61
als 4 gängiges Menü .....	71

---

---

## GLASWEISE GENIESSEN

2016 Perfect Day Gerhard Pittnauer, Gols 0,1l ... 6,90

2016 Grüner Veltliner Burgtheater  
Bründlmayer, Langenlois 0,1l ..... 6

2016 Rotgipfler Johanneshof  
Reinisch, Tattendorf 0,1l ..... 6,50

2016 Riesling Kaseler  
Reichsgraf von Kesselstatt, Morscheid 0,1l ..... 6,90

2014 Vestibül Blanc, Chardonnay  
6 Monate Fassreife 0,1l ..... 6,50

2013 Neuburger Reserve  
Markus Altenburger, Jois 0,1l ..... 6,90

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 Joiser Reben Rot Markus Altenburger, Jois 0,1l .... 7

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 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

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

---

---