

APERITIF

Bellini mit Sekt Champagner 0,1	12 19,5
Aperol mit Weißwein Sekt 0,1	10 13,5
Campari mit Soda frisch gepressten Orangensaft	7 9
Lillet Spritz mit Weißwein Sekt 0,1	10 13,5

Coburg Spritzer

Ramazotti Rosato, Schloss Gobelsburg Sekt, hausgemachter Thymiansirup	13
--	----

“Clementini” Signature Drink

Sekt Champagner 0,1	12 19,5
-----------------------	-----------

“My Sweet Clementine” Signature Drink (0,0%)

Clementine, Ginger Ale, Limette	8
---------------------------------	---

Sparkling Tea „BLA“ (0,0%) 0,1 | 0,75

Jasmin, Kamille, Citrus	11 70
-------------------------	---------

BIER

Ottakringer „Wiener Original“ vom Fass 0,2 0,3	4,5 5,5
Ottakringer Pils 0,33 A	6
Ottakringer Brauwerk „Sunbeam“ 0,33 A	6
Ottakringer O Komma Josef 0,33 A	5,5

ALKOHOLFREI & HEISSGETRÄNKE

Coca Cola Cola Zero	5,5
Fever Tree Tonic Water Bitter Lemon 0,2	6
Frisch gepresste Säfte 0,2	6,5
Soda Zitrone (Jugendgetränk) 0,25	4
Vöslauer Wasser 0,33 0,75	4,5 8,5
BALIS LIMONADE 0,25	6
Basil Cosmo Tiki	
KOHL NATURSÄFTE 0,2	6
Bergapfel Sonnenglanz Apfelminze Birne	

Naber Kaffee

Espresso Espresso Macchiato kleiner Brauner ^G	4,5
Doppelter Espresso großer Brauner ^G	6,5
Cappuccino Melange Caffè Latte ^G Verlängerter	7

Zotter Trinkschokolade

Bitter Classic 78% Milch Kakao 45% Winterzauber ^{EFGHN}	7
--	---

Ronnefeldt Tee

SCHWARZTEE UND GRÜNER TEE	6,5
Earl Grey English Breakfast Assam Bari, Darjeeling	
Chai Tee Green Leaf Morgentau Jasmin	
Rooibos Cream Orange Sweet Berry Ayurveda Herbs & Ginger Kamille Verbene Winter Harmony Wellness Refreshing Mint Mountain herbs	

SCHAUMWEIN

0,1L | 0,75L

Schloss Gobelsburg Brut Réserve ^o Kamptal – Österreich	10 59
--	---------

Pol Roger Brut Réserve ^o Champagne – Frankreich	17 105
---	----------

Bründlmayer Brut Rosé ^o Kamptal – Österreich	11 68
--	---------

Ruinart Rosé ^o Champagne – Frankreich	26 180
---	----------

WEISSWEIN

0,1L | 0,75L

2024 Grüner Veltliner DAC ^o Ebner-Ebenauer, Weinviertel – Österreich	6 35
--	--------

2024 Gelber Muskateller ^o Salomon, Kremstal – Österreich	7,5 48
--	----------

2023 Sauvignon Blanc Steinriegl ^o Wohlmuth, Südsteiermark – Österreich	9 55
--	--------

2023 Bourgogne Blanc (CH) Cachat-Ocquidant, Burgund – Frankreich	12 70
---	---------

2021 Riesling „Steinriegl“ Federspiel ^o Prager, Wachau – Österreich	9 54
---	--------

ROTWEINE

0,1L | 0,75L

2021 Aus den Dörfern Rot (BF/SL/ZW) ^o Altenburger, Leithaberg – Österreich	8 50
--	--------

2021 St. Laurent „Frauenfeld“ ^o Reinisch, Thermenregion – Österreich	10 60
--	---------

2016 „Offerus“ (SY) ^o Jean-Louis Chave Sélection, Saint Joseph – Frankreich	13,5 85
---	-----------

2021 Carmignano Il Sasso ^o (Sangiovese/Merlot/Cabernet) Piaggia, Toskana – Italien	12,5 77
---	-----------

SÜSSWEIN

5CL | 0,375L

2020 Beerenauslese Coburg Selektion (WR/SB/Scheurebe) ^o Kracher, Neusiedlersee – Österreich	8 48
--	--------

MORCHEL-BÄRLAUCHWOCHE

VORSPEISEN

Arancini_

Rotgarnelen-Reisbällchen mit Bärlauch-Schaumsuppe & Pecorino Toscano ^{ABCGL} 21

Jungkarotten (Vegan)_

Ofengeschmorte Karotten mit Sesamsauce, goldenen Rosinen & Kräutersalat ^N 18

HAUPTSPEISEN

Strudel (Vegan)_

Bärlauch-Erdäpfel-gefüllte Filo-Röllchen mit cremiger Morchelsoße & Macadamia-Crumbles ^{AHMO} 25

Maishuhn-Ballontine_

Gefüllte Hühnerkeule mit Morchel-Creamjus, Brimsen-Erdäpfel-Ravioli & Estragon ^{ACGLMO} 38

DESSERT

Erdbeere_

Marinierte Erdbeeren, Pistazien-Vanilleeis & weiße Schokoladen-Crumbles ^{CGHO} 18

A LA CARTE

VORSPEISEN

Butternusskürbis_ Maroni | Salbei | Kernöl | Kürbiskerncrunch (vegan) ^{OH} 20

Rote Rüben_ Pinienkerne | Distelöl | Rettich | Shiso | Pumpnickel (vegan) ^{AHL} 21

Rind_ Tatar | Ortiz-Sardellen | Dotter | Erdäpfelbrot | Rinder Schmalz ^{ACDM} 29

Hühnerconsommé_ Kraftbrühe | Leber-Crostini | Schnittlauchöl | Wurzelgemüse ^{ACLO} 15

HAUPTGERICHTE

Lasagne_ Schwammerllasagne | Piquillo | Mandel | Gremolatabrösel (vegan) ^{AHLMO} 23 | 30

Wolfsbarsch_ Topinambur | Krabben | Kapern | Treviso ^{DLOG} 31 | 41

Trüffelhuhn_ Lauch | Trüffel-Crème-Jus | Pomme Mousseline ^{GLMO} 36

Rind_ Dry Aged Filet | Kräuterseitlinge | Sellerie | Knochenmark ^{GLMO} 47

DESSERTS & KÄSE

Sticky Toffee Pudding_ Topfen Eis | Salzkaramell | Pekannüsse ^{ACGHO} 14

Schokolade_ Bitter-Schokoladen-Tarte | Kalamansi | Kakaosorbet ^{ACFGO} 16

Sorbet_ Erdbeere oder Limette | Champagner | Beerenragout ^O 11

4xKäse_ Feige | Traube | Nussbrot ^{AGHMO} 20

Gedeck_ Brot, Butter, Salz, Kräuter ^{AG} 5,5

“La Marianne” Sauerteigbrot von Joseph Brot, handaufgeschlagene Butter, Salz und Kräuter

ALLERGENE

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose,
H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Alle Preise sind in Euro angegeben und enthalten alle gesetzlichen Steuern und Abgaben