

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
--	--------

2023 Gelber Muskateller ^O Tement, Südsteiermark – 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 Blaufränkisch Cric ^O Altenburger, Leithaberg – Österreich	8,5 52
--	----------

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

2015 „Offerus“ (SY) ^O Jean-Louis Chave Sélection, Saint Joseph – Frankreich	13 82
---	---------

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
--	--------

MITTAGSMENÜ

Waldorfsalat _Sellerie, Apfel, Walnuss ^{CHOM}	12
oder	
Schaumsuppe _Ruccula-Kresse, Heidelbeere, Gartenkresse (V) ^{LOG}	12

Ötscherblick _Schweinefilet, Bohnen Cassoulet, Wirsingchips ^{LO}	23
oder	
Forelle _confiert, Erdapfel-Sauerrahm-Stampf, Zitronen-Sellerie-Salat ^{DGLM}	23
oder	
Risotto _Chicorée, Blutorange, Radicchio (V) ^{DGLO}	23

Baumkuchen _Estragon-Kiwi, Mandelkrokant, Limettenchips ^{ACGHO}	8
Menü _ohne Dessert mit Dessert	32 39

A LA CARTE

VORSPEISEN

Butternusskürbis _Maroni Salbei Kernöl Kürbiskerncrunch (vegan) ^{OH}	20
Rote Rüben _Pinienkerne Distelöl Rettich Shiso Pumpernickel (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