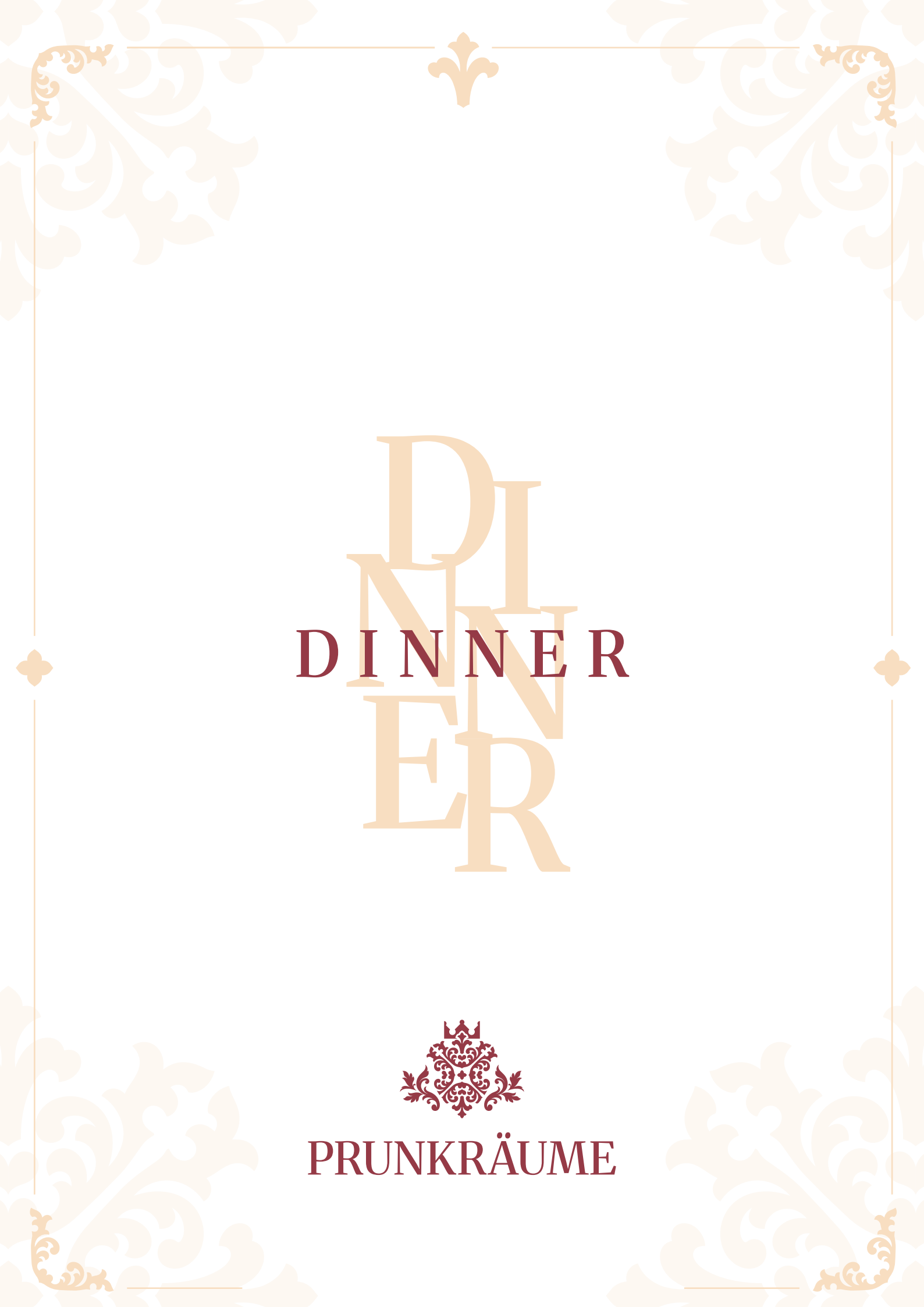




DINNER



PRUNKRÄUME

CHAMPAGNER & SEKT

Schloss Gobelsburg Brut Réserve^o

Kamptal – Österreich

0,1 l 0,75 l

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 €

Earl Grey Vodka Gimlet

Earl-Grey-aromatisierter Wodka |
Lime Juice | Limette

16 €

Gibson

Gin | trockener Wermut |
marinierte Perlzwiebeln

16 €

Kolja

Aperol | Lillet Blanc | Limettensaft | Zitrone

16 €

Lav'a Belle Champagne

Lavendel | Champagner |
trockener Wermut | Cointreau

19,5 €

Blutiger Grantler

Wiener Grant (Kaffee-Haselnuss) |
Zitrone | Zucker | Soda | Rote Rübe

14,5 €

Cosmo Highball

Wodka | Cranberry-Rosmarin Soda |
Zitrone | Rosmarin

14,5 €

APERITIF & SIGNATURE DRINKS

SPRITZ

Basil Spritz

Basilikum-Ingwer Soda | Sekt

13,5 €

Bellini

mit Sekt | mit Champagner

12 € 19,5 €

Clementini SIGNATURE DRINK

Mandarine mit Sekt | mit Champagner

12 € 19,5 €

Coburg Spritzer

Ramazzotti Rosato | Sekt | Soda |
hausgemachter Thymiansirup

13 €

MOCKTAILS

My Sweet Clementine

8 €

SIGNATURE DRINK

Mandarine | Ginger Ale |
Soda | Limette

Hausgemachter Eistee

6 €

Hagebutte, rote Früchte, Cranberry, Limette

Sparkling Tea „BLA“

11 €

Geschmacksnoten:

Weißer Tee, Grüner Tee, Jasmin,
Kamille, Zitrus

Virgin Sbagliato

9 €

Wermut | Bitter | Soda | Orange

Electric Movement

9,5 €

Himbeere | Dirndl | Zitrone | Ingwerlimonade

Dream of Provence

13 €

Lavendel | Sparkling Tea | Zitrone

**Almdudler,
Coca-Cola,
Coca-Cola Zero**

0,33 l

5,5 €

Balis

Ananas-Minze | Banane |
Basilikum-Ingwer |
Cranberry-Rosmarin

0,25 l

6 €

Kohl Natursäfte

Bergapfel "Sonnenglanz" |
Apfelminze | Birne

6 €

Vöslauer Wasser

mit | ohne

4,5 €

8,5 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BIER

Ottakringer ^A

„Wiener Spezial“ vom Fass

0,2 l

4,5 €

0,3 l

5,5 €

Pils ^A

0,33 l

6 €

0 Komma Josef ^A

alkoholfrei

0,33 l

5,5 €

Brauwerk ^A

„Sunbeam“ Belgian Blond

0,33 l

6 €

GLASWEISE WEINE

WEIß- & ROSÉWEIN 0,1 l 0,75 l

2025 Grüner Veltliner DAC ° 6,5 € 38 €
Ebner-Ebenauer |
Weinviertel – Österreich

2019 Grüner Veltliner Lamm ° 17 € 110 €
Bründlmayer | Kamptal – Österreich

2024 Gelber Muskateller ° 8 € 48 €
Salomon | Kremstal – Österreich

**2023 Sauvignon Blanc
„Steinriegl“** ° 9 € 55 €
Wohlmuth | Südsteiermark – Österreich

**2017 Sauvignon Blanc
Kranachberg Trinkaus** ° 27 € 175 €
Sattlerhof | Südsteiermark – Österreich

2023 Bourgogne Blanc ° 12 € 70 €
Cachat-Ocquidant |
Burgund – Frankreich

**2020 Colin Marc St. Aubin
1er Cru Le Charmois** ° 24 € 155 €
Marc Colin | Burgund – Frankreich

2023 Riesling Gutswein ° 7,5 € 45 €
Schäfer-Fröhlich | Nahe – Deutschland

**2015 Busch Riesling
Marienburg Rothenpfad
Reserve** 20 € 128 €
Clemens Busch | Mosel – Deutschland

2025 Zweigelt Rosé ° 6,5 € 42 €
Bründlmayer | Kamptal – Österreich

ROTWEIN 0,1 l 0,75 l

2021 St. Laurent „Frauenfeld“ ° 10 € 60 €
Reinisch | Thermenregion – Österreich

2015 Blaufränkisch „Perwolff“ 20 € 128 €
Krutzler | Südburgenland – Österreich

2017 Peccatum (BF|CS|ME) ° 12,5 € 75 €
Leberl | Leithaberg – Österreich

2021 Hautes-Côtes de Nuits 22 € 138 €
Cathiard Sylvain | Burgund – Frankreich

**2016 Sociando Mallet
(CS|ME|CF)** ° 17 € 105 €
Château Sociando Mallet |
Bordeaux – Frankreich

**2015 Châteauneuf-du-Pape
Cuvée Réserve** ° 23 € 145 €
Pegau |
Châteauneuf-du-Pape – Frankreich

2019 Testamatta Sangiovese ° 34 € 220 €
Bibi Graetz | Toskana – Italien

SÜßWEIN 5 cl 0,375 l

**2020 Beerenauslese Coburg
Selection** ° 8 € 48 €
Kracher | Neusiedlersee – Österreich

**2001 Welschriesling TBA N°8
Zwischen den Seen** ° 18,5 € 118 €
Kracher | Neusiedlersee – Österreich

**2015 Riesling Juffer Auslese
Goldkapsel** ° 18,5 € 120 €
Schloss Lieser | Mosel – Deutschland

GEDECK

Brot | Butter | Aufstrich
7 €

ZWISCHEN- GERICHTE & SUPPEN

Bisque* ^{A,C,D,G,L,M,O,R} 35 € * 26 €
Krebsravioli mit Krustentiersuppe |
Estragon | Salzzitrone

Steinpilz ^{A,G,O} **AUF WUNSCH VEGAN** 32 € * 22 €
Cremiges Steinpilzrisotto |
Pilz-Espuma | Comté

Consommé de Veau ^{A,C,L,M,O} 19 €
Kalbsconsommé | Wurzelgemüse |
Ochsenfleischtascherl

KAVIAR

Beluga – Sterlet

Kartoffelbrot | Crème Fraîche | Schnittlauch | Dotter

30 Gramm à	125 €
50 Gramm à	205 €

VORSPEISEN

Surf'n Turf* ^{A,C,D,G,L,M,O} 36 € * 26 €
Tatar vom Kalbsfilet mit Thunfisch |
Eidotter | Kapern & Beurre-Noisette-Dressing

Ceviche* ^{D,F,O} 25 €
Roh mariniertes Wolfsbarsch | Fenchel | 34 € *
Lauchöl & Ponzusauce

Kohlrabi ^{H,O} **VEGAN** 24 €
Kohlrabi auf drei Arten mit Feigen |
Haselnuss & Brunnenkresse

Leber ^{A,C,G,O} 26 €
Geflügellebermousse mit Zwiebel-
Thymian-Brioche & Marillen-Chutney

VORSPEISEN- VARIATION

46 € pro Person

Alle kalten Vorspeisen werden in kleinen
Portionen zum Teilen angerichtet

* gerne auch als Hauptgang

VEGI

Ofensellerie

H,L,M,O

Cognac-Pfeffersauce |
Knusper-Kartoffeln |
Nüsse & Liebstöckel

37 €

FISCH

Adlerfisch

A,C,D,G,L,M,O

Mandelbutterkruste |
Zwiebel-Soubise
& Champagner-Sauce

44 €

Lachsforelle

A,D,G,L,O

Miesmuscheln |
Petersilien-Buttersauce
& Kaviar

40 €

SIGNATURE DISH

„Trüffelhuhn“ Stubenküken

G,L,M,O

Zuckermais | Madeirajus
& Pommes Mousseline

48 €

STEAKS

Rinderfilet Dry Aged

A,G

Portobello-Pilze | gegrillte Tomaten
& Röstzwiebel

52 €

Ribeye Dry Aged

A,G

Portobello-Pilze | gegrillte Tomaten
& Röstzwiebel

45 €

BEILAGEN ZUR WAHL

9 € pro Portion

Gratin Dauphinois ^G

Blattsalat ^{M,O}

Butter-Baby Brokkoli ^G

Pommes Mousseline ^G

Marktgemüse ^G

Triple-Cooked Pommes ^A

SAUCEN

Sauce Béarnaise ^{M,O}

Sauce Bordelaise ^{L,M,O}

Pfeffersauce ^{G,L,O}

DESSERTS

Baked Alaska

A,C,G,O

Bourbon - Vanilleeis |
im Schnee gebacken |
Himbeersauce

19 €

Schwarzwald

A,C,G,O

Mousse au Chocolat |
Amarena - Kirsch - Gelee |
Hippen & Crème Chantilly

21 €

Käsevariation

A,H,L,M,O

Trauben | getrocknete Früchte |
Nussbrot | Trüffelhonig
& hausgemachte Chutneys

29 €

Sticky Reis

VEGAN

Kokos - Tonkasauce |
Mangokompott & Sorbet

20 €

HEIßGETRÄNKE

TEE (JÄGERTEE)

7 €

Yin Zhen
Silver Needle

First Flush
Darjeeling BIO

Formosa Dong
Ding Oolong
Sonnentanz

Japan Sencha
Uji BIO

Assam Gold

Nana - Minze

China Lung
Ching BIO

Ceylon
UVA Highland

China Red
Oolong

Jasmin Pearl
Tea Dragon

Wiener Opern
Melange

Kräutergarten

Blütenzauber

Coburg
Special Edition

Kamillenblüten
Beerenkuss

Rosentraum

Earl Grey BIO

Blütenzauber

Chai

Rooibos

KAFFEE (NABER)

Espresso,
Espresso Macchiato,
Kleiner Brauner^G 4,5 €

Doppelter Espresso,
Großer Brauner^G 6,5 €

Verlängerter 6,5 €

Cappuccino, Melange^G 7 €

Caffè Latte^G 7 €

Matcha Latte^G 7 €

KAKAO (ZOTTER)

Trinkschokolade^{E,F,G,H,N} 7 €
Bitter Classic 78 %
Milchkakao 45 %

DAS BESTE VON DEN BESTEN – UNSERE PRODUZENTEN & PARTNER

Wir sind stolz, Ihnen unsere regionalen Partner vorstellen zu dürfen:

BROT

**Bio-Natursauerteig-
bäckerei Öfferl**
Gaubitsch

FLEISCH

**Fleischwaren
Höllerschmid**
Walkersdorf

FISCH

**Eishken Estate
Teichwirtschaft**
Radlberg

OBST & GEMÜSE

Unfried
Krems

KAFFEE

Naber Kaffee Manufaktur
Wien, 21. Bezirk

TEE

Jägertee
Wien, 1. Bezirk

MARMELADE

Staud's
Wien, 16. Bezirk

SCHOKOLADE

**Zotter
Schokoladenmanufaktur**
Riegersburg

FRUCHTSÄFTE

fruvi
Wien, 23. Bezirk

KRÄUTER- & GEMÜSERARITÄTEN

Bauer Michi
Stetten



PRUNKRÄUME

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