DINNER

PRUNKRÄUME

CHAMPAGNER & SEKT

	0,1 l	0,75 l
Schloss Gobelsburg Brut Réserve ○ Kamptal – Österreich	10 €	59 €
Pol Roger Brut Réserve ○ Champagne – Frankreich	20 €	125 €
Bründlmayer Brut Rosé ○ Kamptal – Österreich	11 €	68 €
Ruinart Rosé ○ Champagne – Frankreich	26 €	180 €

APERITIF & SIGNATURE DRINKS

Earl Grey Vodka Gimlet 16 €
Earl-Grey-aromatisierter Wodka | Lime Juice | Limette

Gibson 16 €
Gin | trockener Wermut | marinierte Perlzwiebeln

Kolja 16 €
Aperol | Lillet Blanc | Limettensaft | Zitrone

Lav'a Belle Champagne 22,5 €
Lavendel | Champagner | trockener Wermut | Cointreau

Austrian NOgroni 18 €
Gin | Vogelbeerbitter | Wermut | Orange

Cosmo Highball 14,5 €
Wodka | Cranberry-Rosmarin Soda | Zitrone | Rosmarin

SPRITZ

Basil Spritz 13,5 €
Basilikum-Ingwer Soda | Sekt

Bellini
mit Sekt | mit Champagner 12 € 22,5 €

Clementini SIGNATURE DRINK
Mandarine mit Sekt | mit Champagner 12 € 22,5 €

Coburg Spritzer 13 €
Ramazzotti Rosato | Sekt | Soda | hausgemachter Thymiansirup

MOCKTAILS

My Sweet Clementine 8 €
SIGNATURE DRINK
Mandarine | Ginger Ale | Soda | Limette

Hausgemachter Eistee 6 €
Hagebutte & Früchtetee | Cranberry | Limettensaft

Sparkling Tea „BLÅ“ 11 €
Geschmacksnoten:
Weißer Tee | Grüner Tee | Jasmin | Kamille | Zitrus

Virgin Sbagliato 9 €
AF-Wermut | Bitter | Soda | Orange

Electric Movement 9,5 €
Himbeere | Dirndl | Zitrone | Ingwerlimonade

Dream of Provence 13 €
Lavendel | Sparkling Tea | Zitrone

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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	**0,2 l**	6 €
Vöslauer Wasser Prickelnd | Still	**0,33 l** **0,75 l**	4,5 € 8,5 €

BIER

Ottakringer [A] „Wiener Spezial“ vom Fass	0,2 l 0,3 l	4,5 € 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

WEIßWEIN

	0,1 l	0,75 l
2025 Grüner Veltliner DAC ○ Ebner-Ebenauer | Weinviertel – Österreich	6,5 €	38 €
2019 Grüner Veltliner "Lamm" ○ Bründlmayer | Kamptal – Österreich	17 €	110 €
2024 Gemischter Satz "Nussberg" ○ Pedalones | Wien – Österreich	9 €	55 €
2023 Riesling Gutswein ○ Schäfer-Fröhlich | Nahe – Deutschland	7,5 €	45 €
2020 Riesling Smaragd "Kalkofen" ○ Grabenwerkstatt | Wachau – Österreich	23 €	148 €
2023 Sauvignon Blanc "Steinriegl" ○ Wohlmuth | Südsteiermark – Österreich	9 €	55 €
2023 Chenin Blanc & Sémillon "Cartology" ○ Alheit | Walker Bay – Südafrika	15 €	95 €
2023 Bourgogne Blanc ○ Cachat-Ocquidant | Burgund – Frankreich	12 €	70 €
2020 Saint-Aubin 1er Cru "Le Charmois" ○ Marc Colin et Fils | Burgund – Frankreich	24 €	155€

ROTWEIN

	0,1 l	0,75 l
2017 Blaufränkisch „Reihburg“ ○ Kopfensteiner | Südburgenland – Österreich	13 €	78 €
2017 "Peccatum" (BF|CS|ME) ○ Leberl | Leithaberg – Österreich	12,5 €	75 €
2022 Bourgueil "Lieux-dits" (Cabernet Franc) ○ Domaine du Bel Air | Loire – Frankreich	11 €	70 €
2021 Hautes-Côtes de Nuits ○ Sylvain Cathiard | Burgund – Frankreich	22 €	138 €
2016 Château Sociando-Mallet (CS|ME|CF) ○ Haut-Médoc | Bordeaux - Frankreich	17 €	105 €
2016 Châteauneuf-du-Pape Cuvée Réservée ○ Domaine du Pegau | Rhône – Frankreich	23 €	145 €
2019 Testamatta (Sangiovese) ○ Bibi Graetz | Toskana – Italien	34 €	220 €

SÜßWEIN

	5 cl	0,375 l
2020 Beerenauslese "Coburg Selektion" ○ Kracher | Neusiedlersee – Österreich	8 €	48 €
2001 Welschriesling TBA N°8 "Zwischen den Seen" ○ Kracher | Neusiedlersee – Österreich	18,5 €	118 €

	0,1l	0,75 l
2019 Riesling Juffer Auslese Goldkapsel ○ Schloss Lieser | Mosel – Deutschland	18,5 €	118 €

GEDECK

Brot | Butter | Aufstrich
7 €

ZWISCHEN-GERICHTE & SUPPEN

Carabineros * B, G, O — 52 € * — 32 €
Carabinero Risotto
Geflämmte Carabineros | Chili-Kaffirlimetten-Öl

Agnolotti A,G,O AUF WUNSCH VEGAN — 32 € * — 22 €
Pilz-Sud
Salbei & Piemonteser Haselnüsse

Consommé de Veau A,C,L,M,O — 19 €
Kalbsconsommé | Wurzelgemüse
Ochsenschlepptascherl

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

Zander D,G,O — 34 € * — 24 €
Rotkraut | Buttermilch
Treviso | Apfel

Muskatkürbis A, G VEGAN — 24 €
Kürbismousse | Mohn
Wintersalat & Crumble

Leber A,C,G,O — 26 €
Geflügellebermousse | Zwiebel-
Thymian-Brioche & Marillenchutney

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

Kabeljau
D, G

Kelp-Buttersauce
Bottarga
Passe-Pierre

44 €

Lachsforelle
A,D,G,L,O

Miesmuscheln
Petersilien-Buttersauce
& Kaviar

40 €

SIGNATURE DISH

Stubenküken
G,L,M,O

Bacon | Spitzkohl
Sauce Royale & Pommes Mousseline

48 €

WILD

Hirsch
A, C, G, L, O

Rosa Gebratener Hirschrücken | Bitterballen
Rote Rüben & Sloe-Gin-Jus

49 €

STEAKS

Rinderfilet Dry Aged
A,G

Mit Zwiebelconfit

52 €

Club Steak 400g
A,G

Mit Zwiebelconfit

74 €

SAUCEN

Sauce Béarnaise M,O

Sauce Bordelaise L,M,O

Pfeffersauce G,L,O

BEILAGEN ZUR WAHL

9 € pro Portion

Ofen Süßkartoffeln GA

Blattsalat M,O

Kohlsprossen G

Pommes Mousseline G

Chantanay Karotten GO

Triple-Cooked Pommes A

DESSERTS

Rum Baba
A,C,G,O

Sabayon - Vanilleeis
Flambiert mit Rum

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

26 €

Coburg Mont Blanc
H, O

VEGAN

Maronireis
Zwetschgenkompott & Sorbet

20 €

HEIßGETRÄNKE

TEE (JÄGERTEE)

7 €

Yin Zhen Silver Needle

Japan Sencha Uji BIO

China Lung Ching BIO

Jasmin Pearl Tea Dragon

Blütenzauber

Rosentraum

First Flush Darjeeling BIO

Assam Gold

Ceylon UVA Highland

Wiener Opern Melange

Coburg Special Edition

Earl Grey BIO

Chai

Formosa Dong Ding Oolong Sonnentanz

Nana - Minze

China Red Oolong

Kräutergarten

Kamillenblüten Beerenkuss

Blütenzauber

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