

PRICKELNDES 0,1L

- 7,50 Cremant de Loire
Bouvet, Loire
- 9,00 Brut Rosé
Polz, Südsteiermark
- 8,50 Campari Spritz
Prosecco, Campari, Soda

TRADITION

- 5,50 Cynar 5 cl
- 6,00 Burschik pur (Vermouth mitten
aus Wien)
- 6,00 Sherry Manzanilla Lustau 5 cl

HERRLICHES

- 10,50 Bloody Mary, Stangensellerie
- 11,00..... Negroni
- 11,00..... Gin-Curama-Spritz, Rosmarin

LIMONADEN

- 5,80 Hausgemachter Eistee
0,5 l
- 5,80 Hausgemachte Salbei-Limetten
Limonade
0,5 l

HÖHEPUNKTE 2022 😊

05.12.2022 Piemont-Wien-Trüffel-Abend

Siehe letzte Seite

31.12.2022 Silvester-Menü

siehe letzte Seite

01.01.2023 Neujahrs-Menü

siehe letzte Seite

Geburtstags & Weihnachtsfeiern

Besichtigen Sie unsere Räumlichkeiten im ersten Stock. Wir beraten Sie gerne.

Wichtige Information zu Allergenen
Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche sowie der Bar verwendet werden.

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.
Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben.

Allergeninformation
gemäß
Codex-Empfehlung

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

Für das Gedeck erlauben wir uns 4,00 Euro zu verrechnen.

GANSL-GERICHTE-ROMAN ARTNER

Gansleberparfait

Baumkuchen, Zwetschke, Pistazie, Schwarze
Nuss & Quitte (A,C,G,L,H,M)

18,50

Gansleinmachsuppe

gezupfte Gans & Gänselein-Knödel (A,C,G,L,M)

8,90

Martinigansl

Orangenrotkraut, Erdäpfelknödel, Bratapfel &
Maroni (A,C,G,L,M)

35,00

Maroni-Schokolade

Mandarine & Vanille (A,C,G)

12,50

MENÜ 4 GÄNG

66,- PRO PERSON

VORSPEISEN

Geschmortes Ofen-Spitzkraut

Limetten & Amaranth mit (A,G,L,M)

Selch-Sud oder **vegetarisch** mit Kümmel-Sud

16,50

Marinierter Saibling

Grüne Bohnen, Topinambur & Buchenpilze

(D,L,M,N)

18,50

Beef Tartar

Dotter, Kapern-Mayonnaise & Bäckertoast

(A,C,D,G,L,M,R)

18,00 / 21,00

SUPPEN

Rindsuppe

3erlei Wiener Einlagen (A,C,G,L)

7,60

Gansleinmachsuppe

gezapfte Gans & Gänselein-Knödel (A,C,G,L,M)

8,90

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Krautfleckerln

Schnittlauch (A,C,G,L,O)

13,00 / 15,00

Eiernockerln vom Brett & weißer Trüffel

Vorspeise mit 1 Gramm € 24,00 (A,C,G)

Hauptgang 2 Gramm € 36,00

Aufpreis pro Gramm € 12,00

Filet vom Zander

Puntarelle, Radicchio Tardivo di Treviso,

Stangensellerie & Federkohl

(A,C,D,G,L)

24,70 / 28,70

Rosa gebratenes Filet vom Strohschwein

Gammel-Erdäpfel-Schnitte, violette Karotte,
Brokkoli & langer von Neapel (Kürbis) (A,C,G,L,M)

26,00

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfeln & Gurkenrahm-Erdäpfel-

Salat (A,C,G)

19,50 / 28,50

INNEREIEN

Kalbsleber

Schmorzwiebeln & Erdäpfelpüree (G,L,O)

21,50 / 25,50

Kablbsbeuscherl

Semmelknödel (A,C,D,G,L,M,O)

18,00 / 22,00

Gebratene Gänseleber 100g

Schnittlauch-Püree, Holler & Milchbrötchen

(als **Vorspeise** oder **Zwischengericht** A,C,G,L,M)

32,00

DESSERTS

Sorbets

3 Kugeln nach Tagesangebot (A,C,G,L)
9,00

Mohnnudeln

Zwetschkenröster & Salzkaramell-Eis
(A,C,G)
12,50

Maroni-Schokolade

Mandarine & Vanille (A,C,G)
12,50

Käserei Jumi / Schweiz

Schlossberger alt, Creme Chevre, Schneeflöckli,
Abe rot & Pixel (G,H)
17,00

5 cl Portwein

Quinta da Romaneira 20147 LBV
8,00

0,1l 2021 Moscato D´Astsi DOCG
Braida, Piemont
7,00

Unsere Schnäpse finden Sie auf der letzten
Seite. Wir beraten Sie gerne

PIEMONTE TRIFFT DIE WIENER-
VORSTADT 05.12.2022

Piemontesisches Carne Cruda
Weißer Trüffel

Wiener-Eiernockerln vom Brett
Weißer Trüffel

Brasato al Barbera
Cremige Taleggio-Polenta

Bônet alla Piemontese

MENÜ 90,- PRO PERSON EXKLUSIVE
WEINBEGLEITUNG

ES FREUT UNS NORBERT REINISCH VOM
WEINGUT BRAIDA DI
BOLOGNA GIACOMO BEGRÜßEN ZU
DÜRFEN

Giacomo
Bologna
"Braida"

SILVESTER-MENÜ 31.12.2022

Pochierte Sylter Royal Auster
Grünkohl, Wildreis & Verjus-Beurre-Blanc

Veloute vom Kaisergranat
Wan Tan & Salzzitrone

Triangoli von der Gänseleber
Portwein & Verbene

Kalbs Rib Eye
Lauch, Shiitake, confierte Erdäpfeln &
schwarzer Trüffel

Dunkle Schokolade
Earl Grey, Yuzu & Pekannüsse

€ 105,00

NEUJAHR 01.01.2023

Wiener Gabelbissen
Saibling, Aal & Erbsen

Kalbsrahmgulasch
Brettnockerln

Buchteln
Powidl & Vanillesauce

€ 46,00

TAGESEMPFEHLUNG AM 01.01.2023

Specklinsen
Markknödel & Balsamico

€ 15,00

WEISSWEIN 0,125L

- 5,50 Grüner Veltliner Terrassen
Jurtschitsch, Kamptal
2021
- 5,60 Riesling Federspiel Terrassen
Domaine Wachau, Wachau
2021
- 5,80 Gelber Muskateller Stiftsweingut
Herzogenburg, Weinviertel
2021
- 6,50 Sauvignon Blanc Domaines
Kilger Winemaker Walter Polz
2021
- 6,90 Welschriesling unfiltriert Hanna
Glatzer, Carnuntum
2021
- 10,50 Semio (SE) Franz Michael
Mayr, Wien
2020
- 10,50 Bourgogne Aligote Oliver
Leflaive, Burgund
2019

WEISSWEIN 5CL

- 5,90 Traminer Nussberg Rotes Haus,
Wien
2021

ROSÉ 0,125L

6,40 Nador Falu Rosé
2021

ROTWEIN 0,125L

6,00 Blaufränkisch Schoaga DAC
Kopfensteiner, Eisenberg
2018

6,20 Zweigelt Reserve, Salzl
Neusiedlersee
2018

6,60 Cuveé Hotter (ZW, ME, CS, SY)
Wellanschitz, Neusiedlersee
2019

7,30 Pinot Noir Weingut zur
Dankbarkeit, Neusiedlersee
2019

8,50 Château Plaisance Bordeaux-
Supérieur
2016

BRÄNDE 2CL

6,00 Wallnussansatz Gmoser

9,00 Gebrannte Haselnuss
Parzmair

6,70 Hirschbirne Gmoser

7,50 Birne Williams Christ Steiner

9,50 Rote Williams Reisetbauer

6,90 Kriecherl Gmoser

8,50 Kriecherl Hans Krenn

7,50 Alter Apfel Gölles

7,50 Schoko-Orange Likör
Parzmair

7,90 Quitte Steiner

10,50 Quittenbrand Reisetbauer

8,50 Alte Zwetschke Gölles

9,50 Marillenbrand Reisetbauer

9,50 Marillenbrand Hans Krenn

10,00 Himbeere Gölles

10,00 Holunder Herzog

12,00 Johannisbeere

12,00 Schlehe Hans Krenn

12,00 Ingwer Reisetbauer

11,00..... Voglbeere Gölles

13,00 Voglbeere Hans Krenn

35,00 Elsbeere Reisetbauer

7,50 Muskateller Trester Steiner

7,50 Moscato
Grappa Morbida Po di Poli

13,00 2012 Tres soli Tre
Grappa Berta