

Süß - Portweine

2017 Eiswein Grüner Veltliner 5cl 9,90
Weingut Ecker-Eckhof, Wagram

Tawny PORT 10 year old 5cl 11,90
Weingut Dow 's, Douro

Klare Schnäpse

Roter Williams 2cl 11,00
Reisetbauer

Marille 2cl 11,00
Reisetbauer

Vogelbeere 2cl 15,00
Reisetbauer

Zwetschke Eichenfass 2cl 11,00
Reisetbauer

Grappa & Edelbrände

Grappa Bianco 2cl 11,90
Tenuta San Leonardo, Borghetto

Tre Soli Tre 2cl 26,90
Distillerie Berta, Piemont

Bianco Grappa 2cl 12,90
Weingut Jerman, Gorizia

Gin

Mare Mediterranean Gin – Barcelona 4cl 11,90

Hendricks London Dry Gin – Schottland 4cl 11,90

The Botanist Islay Dry Gin – Scotland 4cl 13,90

Tanqueray No. 10 London Dry Gin – London 4cl 10,90

Elephant London Dry Gin – Hamburg 4cl 13,90

Serviert mit Organics Tonic Water 0,2l 7,90

VERWÖHNEN SIE IHRE SINNE UNSERE EMPFEHLUNG

Weißwein

2021 RIESLING
Weingut Schup
€ 59,00 pro Flasche

2017 GRÜNER VELTLINER
MORDTHAL
Weingut Ecker-Eckhof
€ 66,00 pro Flasche

2016 SILVANER UMERUS
NATURA HOMBURGER &
KALLMUTH
EDITION RAKSHAN ZHOULEH
Weingut Fürst Löwenstein
€ 99,00 pro Flasche

Rotwein

2018 PINOT NOIR 803
Weinmanufaktur Clemens Strobl
€ 95,00 pro Flasche

2011 BLAUFRÄNKISCH
„HOCHBERG“
Weingut Gesellmann
€ 139,00 pro Flasche

2010 BARBARESCO BRICCO
DI NEIVE RISERVA DOCG
Dante Rivetti
€ 146,00 pro Flasche



Offene Weine

WEISSWEIN

2021 RIESLING SCHIEFER 0,1l 9,00
Weingut Albert Kallfelz, Mosel

2023 GRÜNER VELTLINER „DONAUSCHOTTER“ 0,1l 7,50
Weingut Clemens Strobl, Wagram

2023 ROTER VELTLINER TAUSENDEINHUNDERTL 0,1l 9,50
Weingut Leth, Wagram

2023 CHARDONNAY HEILIGER RUPERT 0,1l 9,90
Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf

2011 GRÜNER VELTLINER LOSLING 0,1l 16,50
Weingut Clemens Strobl, Wagram

ROTWEIN

2022 ZWEIGELT ECHT LANG 0,1l 7,20
Weingut Stefan Lang, Neckenmarkt

2018 CUVÉE HEILIGER RUPERT 0,1l 9,20
EDITION ST. PETER STIFTSKULINARIUM
Weingut Ernst Triebaumer, Rust

2018 PINOT NOIR RESERVE EDITION ALEXANDRA 0,1l 13,90
Weingut Ecker-Eckhof, Wagram

Überraschungsmenü

TAUCHEN SIE EIN IN EINE KULINARISCHE ÜBERRASCHUNG!

UNSER ÜBERRASCHUNGSMENÜ ENTFÜHRT SIE AUF EINE REISE DURCH EXQUISITEN GENUSS. EIN FEST FÜR DIE SINNE, DAS IHNEN MIT JEDEM GANG EIN LÄCHELN AUF DIE LIPPEN ZAUBERN WIRD.

FREUEN SIE SICH AUF KULINARISCHE ÜBERRASCHUNGEN, DIE IHRE ERWARTUNGEN ÜBERTREFFEN.

Das Erwartet Sie

VORSPEISE

ÜBERRASCHUNG AUS DER KÜCHE

SUPPE

INSPIRIERENDE VARIATION

ZWISCHENGANG

FRISCHE SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

HAUPTGANG

AUSGEWÄHLTE GAUMENFREUDEN

DESSERT

SÜSSE VERFÜHRUNG

ÜBERRASCHUNGS 4 – GANGMENÜ 69,00

(VORSPEISE – SUPPE – HAUPTGANG – DESSERT)

ÜBERRASCHUNGS 5 – GANGMENÜ 79,00

(VORSPEISE – SUPPE – ZWISCHENGANG – HAUPTGANG – DESSERT)

Steak Spezialitäten

Die Zubereitungszeit beträgt ungefähr 30 Minuten

Special Cuts

CHATEAUBRIAND

Doppeltes Steak aus der Mitte des Filets. Der Name geht auf den französischen Schriftsteller und Politiker François-René de Chateaubriand (1768–1848) zurück.

Simmentaler Kalbin

00,33 PRO GRAMM

RIB EYE

Das Rib Eye, oder auch Entrecôte (franz.: entre = zwischen, côte = Rippe) genannt, stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes. Charakteristisch ist das deutlich sichtbare Fettagge.

Black Angus

00,33 PRO GRAMM

BEIRIED

Beiried, als österreichische Bezeichnung für das Roastbeef, ist ein Teilstück des Rückens vom Rind. Eine deutlich sichtbare Fett- & Gewebeschicht, schützt beim Braten vor Austrocknung und macht das Steak so besonders zart und mürbe.

Wagyu

00,94 PRO GRAMM

Fleischklasse A4, entsprechend einem BMS von 5 bis 6
Angebot nach Verfügbarkeit

Unsere Steaks servieren wir mit Rosmarinerdäpfel,
Sommergemüse und hausgemachter Sauce Hollandaise.

Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter über den gewünschten Garpunkt Ihres Steaks. Das Wagyu Beiried servieren wir Ihnen „rare“ oder „medium rare“.