

**WEIN IN THE CITY**

**UNSERE SPEISEN**

## **Menü**

38,00

Panna Cotta und Schaumrolle von Parmesan  
mit Birne und Serranochip

7,80

\*\*\*

Melonenkaltschale mit Melone-Minzspiesschen

5,00

\*\*\*

Rinderfilet mit Lardo, sautierten Eierschwammerl, jungem Spinat  
und schwarze Oliven Gnocci

22,90

\*\*\*

Flüssiger Schokoladekuchen mit Vanille-Chilieis

6,90

## **Menü „Klassik“**

29,00

Rahmbeuschel mit gebackenen Bröselknödeln

7,90

\*\*\*

Tafelspitzbouillon mit Safran-Briespofesen

4,50

\*\*\*

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat

16,90

\*\*\*

Nougatknöderl in Nussbrösel auf Karamelsauce

6,00

## **Aperitifs**

Ein Glas „Champagner“	6,90
Ein Glas „Sekt“ Brut oder Rose W. Bründlmayer, Langenlois	5,50
Ein Glas „Prosecco Spumante“ Col di Luna 0,1	4,20
Wein in the City Special (Asti Spumante/Soda/Limetten/Minze)	6,50

## **Vorspeisen**

### **Kalt**

Beef Tatare vom Rinderfilet mit Toast	9,50
Panna Cotta und Schaumrolle von Parmesan mit Birne und Serranochip	7,80
Thunfischcarpaccio mit Holzkohlenöl und Paprika-Vanillechutney	8,50
Tafelspitzsülzchen im Kürbismantel mit Beluga-Linsensalat	7,90

### **Warm**

Blutwurstgröstl mit Gänseleber und Apfel-Holunder	7,90
Jakobsmuscheln auf Karfiol-Currypüree mit Ananas Chili-relish	7,90
Garnelen in Thai Sunsauce mit Lauchstroh	7,50

## **Suppen**

Tafelspitzbouillon mit Safran-Briespofesen	4,50
„Tom Ka Gai“ Thailändische Kokos-Zitronengrassuppe mit Hühnchen	5,50
Melonenkaltschale mit Melone-Minzspiesschen	5,00

## Hauptspeisen

Rahmbeuschel mit gebackenen Bröselknödeln	11,90
Blutwurstgröstl mit Gänseleber und Apfel-Holunder	15,50
Rinderfilet mit Lardo, sautierten Eierschwammerl, jungem Spinat und schwarze Oliven Gnocci (180 g.)	22,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat	16,90
Glacierte Tranche von der Kalbsleber im Majoransaftl mit Apfel-Selleriepüree	14,50
Sashimi Thunfisch vom Grill auf Asiatischen Glasnudeln mit Limonen-Wasabischaum	16,50
Zanderfilet mit Semmelkren überbacken auf Gaspacho-Gemüse Nage	15,90
Original „Altwiener“ Tafelspitz mit Rösterdäpfel, Apfelkren und Schnittlauchsauc	18,50
Eierschwammerl „a la Creme“ mit Liebstöckel und Heurige	11,90
Hausgemachter offener Tomateravioli gefüllt mit Pepperonate	10,90
Supreme vom Perlhuhn auf Parmesanrisotto	14,80
Sommerlicher Blattsalat im Passionsfruchddressing mit gebratenen oder gebackenen Hühnerfiletstreifen	9,90
Feine Spaghettini in gelber Paprikacreme mit Ruccolapesto, kandierte Lavendel und Kresse	10,50

## **Dessert**

Weisses Mousse von der „Wiener Melange“	4,90
Flüssiger Schokoladekuchen mit Vanille-Chilieis	6,90
Nougalknöderl in Nussbrösel auf Karamelsauce	6,00
Erdbeeren „kalt-warm“: Geeistes Süppchen im Shotglas und frischer Salat mit Mascarpone überbacken	6,50

## **Käse und Pikantes**

Käseteller mit 4 Sorten, Feigensenf und Schwarzbrot	7,90
Käseteller mit 6 Sorten, Feigensenf und Schwarzbrot	12,00
Parmesan mit kaltgepresstem Olivenöl	6,90
Rote Minipaprika mit Käsefülle	4,50
Diverse Oliven	4,50
Beinschinken mit Steirischem Kren	7,90
Kamptaler Schinkenspeck	7,90
Serranoschinken mit Kapernbeeren	7,90
Brotkörperl	2,00