Offene Weine

ROSÈWEIN

2024	ROSÈ DONAUSCHOTTER Clemens Strobl, Wagram	*0,1 l*	7,30

ROTWEIN

2018	CUVÉE HEILIGER RUPERT EDITION ST. PETER STIFTSKULINARIUM Weingut Ernst Triebaumer, Rust	*0,1 l*	9,20
2020	CUVÉE PETER Weingut Michael Kopp, Baden-Württemberg	*0,1 l*	8,90
2010	MAGNUM MERLOT Estate Hartenberg, Stellenbosch, Südafrika	*0,1 l*	13,90
2010	MAGNUM BLAUFRFÄNKISCH MARIENTAL Weingut Ernst Triebaumer, Rust	*0,1 l*	34,90
2019	PINOT NOIR »803« ACHTHUNDERTDREI Weinmanufaktur Clemens Strobl	*0,1 l*	14,90

Süß – Portweine

2017 Eiswein Grüner Veltliner Weingut Ecker-Eckhof, Wagram	5cl	9,90
Tawny PORT 10 year old Weingut Dow´s, Douro	5cl	11,90

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 119,00
(VORSPEISE – SUPPE – HAUPTGANG – DESSERT)

ÜBERRASCHUNGS 5 – GANGMENÜ 129,00
(VORSPEISE – SUPPE – ZWISCHENGANG - HAUPTGANG – DESSERT)

Steak Spezialitäten

Die Zubereitungszeit beträgt ungefähr 30 Minuten

Special Cuts

CHATEAUBRIAND PRIME BEEF

Mittelstück vom Black Angus Prime Beef. Der Name geht auf den französischen Schriftsteller und Politiker François-René de Chateaubriand (1768–1848) zurück.

Black Angus 00,39 PRO GRAMM

RIB EYE PRIME BEEF

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

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 besondern zart und mürbe.

Wagyu 00,94 PRO GRAMM

Fleischklasse A4, entsprechend einem BMS von 5 bis 7
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".

VERWÖHNEN SIE IHRE SINNE
UNSERE EMPFEHLUNG

Weißwein

2022 GRÜNER VELTLINER
SMARAGD ACHLEITEN
Weingut Domäne Wachau
€ 89,00 pro Flasche

2016 CHARDONNAY
EICHKOGEL MONOPOL
SPECULA NO. 12
Weingut Schup
€ 85,00 pro Flasche

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

Rotwein

2019 PINOT NOIR 803
Weinmanufaktur Clemens Strobl
€ 95,00 pro Flasche

2011 BLAUFRÄNKISCH
„HOCHBERC"
Weingut Gesellmann
€ 149,00 pro Flasche

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

Offene Weine

WEISSWEIN

2023	GRÜNER VELTLINER 1. ÖTW RIED WACHTBERG Weingut Salomon, Kremstal	*0,1 l*	9,90
2018	ROTER VELTLINER STEINBERG Weingut Ecker-Eckhof, Kircherg am Wagram	*0,1 l*	12,50
2023	CHARDONNAY HEILIGER RUPERT Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf	*0,1 l*	9,90
2016	SILVANER UMERUS NATURA HOMBURGER & KALLMUTH Weingut Fürst Löwenstein, Franken	*0,1 l*	15,30
2011	GRÜNER VELTLINER SCHRECKENBERG Weingut Clemens Strobl, Wagram	*0,1 l*	18,00
2024	RIESLING DAC KAMPTALER TERRASSEN Weingut Willi Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	*0,1 l*	7,30
2018	RIESLING SMARAGD SINGERRIEDEL Weingut Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau	*0,1 l*	49,00