

Süß - Portweine

2010 Banyuls Rimage, Rot-Süß Weingut Traginer, Roussillon	5cl	9,90
2020 Recioto Della Valpolicella, Rot-Süß Weingut Domini Veneti, Venetien	0,1l	13,90
Tawny PORT 10 year old Weingut Dow 's, Douro	5cl	11,90

Klare Schnäpse

Roter Williams Reisetbauer	2cl	11,00
Marille Reisetbauer	2cl	11,00
Vogelbeere Reisetbauer	2cl	15,00
Zwetschke Eichenfass Reisetbauer	2cl	11,00

Grappa & Edelbrände

Grappa Bianco Tenuta San Leonardo, Borghetto	2cl	11,90
Tre Soli Tre Distillerie Berta, Piemont	2cl	26,90
Bianco Grappa Weingut Jerman, Gorizia	2cl	12,90

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 IHRESINNE UNSERE EMPFEHLUNG

Weißwein

2022 WEISSBURGUNDER
„KALK“
Weingut Ecker-Eckhof
€ 59,00 pro Flasche

2023 GRÜNER VELTLINER
„KAISERBERG“
Weingut Domäne Wachau
€ 43,00 pro Flasche

2021 CHARDONNAY
BLACK VINTAGE
Weingut Gruber
€ 86,00 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

2023	RIESLING FEDERSPIEL RIED TRENNING Domäne Wachau, Wachau	0,1l	6,50
2022	GRÜNER VELTLINER „REIPERSBERG“ Weingut Gruber, Weinviertel	0,1l	7,90
2023	ROTER VELTLINER TAUSENDEINHUNDERTLIF Weingut Leth, Wagram	0,1l	9,50
2023	CHARDONNAY HEILIGER RUPERT Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf	0,1l	9,90
2011	GRÜNER VELTLINER LOSLING Weingut Clemens Strobl, Wagram	0,1l	16,50

ROTWEIN

2022	ZWEIGELT ECHT LANG Weingut Stefan Lang, Neckenmarkt	0,1l	7,20
2020	CUVÉE PETER Weingut Kopp, Baden-Württemberg	0,1l	7,50
2018	CUVÉE HEILIGER RUPERT EDITION ST. PETER STIFTSKULINARIUM Weingut Ernst Triebaumer, Rust	0,1l	9,20

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 89,00
(VORSPEISE – SUPPE – HAUPTGANG – DESSERT)

ÜBERRASCHUNGS 5 – GANGMENÜ 99,00
(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

CÔTE DE VEAU

Aus dem hinteren Teil der Hochrippe vom Kalb stammt das extra dick geschnittene Côte de Veau. Das Teilstück am Knochen ist ein besonders großes Zwischenrippenstück und überzeugt mit seinem intensiven Fleischgeschmack.

Salzburger Bio Kalb 88,30 PRO PORTION

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“.