

Vorspeisen

To Start With

**BEEF TARTAR UND GEBRATENES, MARINIERTES FILET VOM HOCHLANDRIND
AUF LIEBSTÖCKELRÖSTI UND HERBSTLICHEN BLATTSALATEN**

*Tartar and sautéed, marinated Fillet of Styrian organic Beef
on Hash-Browns with Lovage*

€ 27,--

REHTERRINE MIT FEIGENKONFIT UND ZARTBITTERSALATEN

Terrine of Venison with Fig Confit and Salad

€ 24,--

Warme Vorspeisen

Hot Appetizers

GEBRATENER HUMMER IM GEWÜRZFOND MIT ZITRONENNUDEL

Medallions of Lobster with Lemon Noodles

€ 32,--

WIENER SALONBEUSCHERL

MIT FLAUMIGEM GRIESSKNÖDEL UND GULASCHSAFT

Viennese Calf's Lights with Semolina Dumpling

€ 23,--

Suppen

Soups

KRÄFTIGE RINDSUPPE MIT WIENER EINLAGEN

Beef Consommé Viennese Style

€ 10,--

ERDÄPFELSCHAUMSUPPE MIT TRÜFFEL UND GEBACKENEM BLUNZENKNÖDEL

Truffled Crème of Potato Soup with Black Pudding Dumpling

€ 12,--

HUMMERCREMESUPPE MIT ALTEM ARMAGNAC UND HUMMERROLLE

Lobster Bisque with Armagnac and Lobster Biscuit Roll

€ 17,--

Fischgerichte

Fish

**GLACIERTER STEINBUTT MIT AVOCADOTASCHERL,
MANGOLD UND TAMARILLOS**

Glazed Turbot with Avocado Ravioli, Spinach Beets and Tamarillos
€ 36,--

**SEEZUNGENFILETS AUF ROTEN RÜBEN RISOTTO
MIT FORELLENKAVIAR UND GRÜNEM SPARGEL**

Fillets of Sole
with red Beets Risotto and green Asparagus
€ 34,--

Fleischgerichte

Meat

**ROSA GEBRATENES RÜCKENSTÜCK VOM MANGALIZASCHWEIN
MIT KRAUTWICKLER UND GRAMMELKNÖDEL**

Roasted Saddle of "Mangaliza" Pork with White Cabbage and Greaves Dumplings
€ 31,--

REHMEDAILLONS MIT ERDÄPFEL-BERBERITZEN-TASCHERL UND SCHWARZWURZEL

Medallions of Venison with crisp Potato-Barberry-Pastry and black Salsifies
€ 35,--

**RINDERFILET AUF PORTWEINSCHALOTTEN
MIT GEBACKENEM GRIEBSTRUDEL**

Fillet of Styrian organic Beef
with Portwine Shallots and Semolina Strudel
€ 36,--

GEDECK

Cover charge

€ 5,--

Desserts

und Süßweinempfehlungen

A pfeltarte auf Vanillecreme mit Granny-Smith-Sorbet

Apple Tart on Vanilla Crème with Granny Smith-Sorbet

€ 12,--

2007 Grüner Veltliner Eiswein; Weingut Ehmöser, Tiefenthal 5 cl / € 14,--

Imperiales Bitterschokoladensouffle mit Himbeercoulis Mangokompott und Pfefferminzeis

Bitter Chocolate Soufflé with stewed Mango and Peppermint-Ice-Cream

€ 15,--

2007 Zierfandler Trockenbeerenauslese; Weingut Piriwe, Traiskirchen 5 cl / € 15,--

Kleiner Milchrahmstrudel mit Topfeneis

Cream-White Bread-Strudel with White Curd Ice-Cream

€ 12,--

2004 Bouvier Ruster Ausbruch; Marienhof - Just, Rust 5 cl / € 11,--

Variation vom Waldviertler Graumohn

Variety of Poppy Seeds

€ 13,--

2006 Beerenauslese Cuvée Hotel Imperial; Alois Kracher, Illmitz 5 cl / € 10,--

Grießflammeri auf Cassissauce und Beeren

Semolina Pudding with Cassis Sauce and Berries

€ 11,--

2007 „a'Siassa“ Schilcher Auslese; Weingut Strohmeier, St. Stefan 5 cl / € 12,--

Exklusiv in Wien:

Exclusive in Vienna:

1998 Château d'Yquem per Glas/5 cl € 38,--

DIE PIKANTE ALTERNATIVE

Auswahl von heimischen und importierten Käsesorten mit Nüssen und Trauben

Cheese

*Choice of local and imported Cheese
with Nuts and Grapes*