

Frühlingsgrüße aus Wien

Dienstag – Donnerstag
BIS 26.03.26

Gruß aus der Küche
Brot & Butter

Frittatensuppe
Rinderconsommé | Flädle | Schnittlauch

Original Wiener Schnitzel
Rosa gebratener Rücken & geschmorte Backe
Kartoffel-Gurken-Salat | Zitrone | Preiselbeeren

Kaiserschmarrn
Vanilleeis | Mandeln | Rosinen

49€ p.P

Vorspeisen

Thunfisch a la plancha

Yuzu Zitrone | Kürbis- Kimchi Salat | Dashi Sud
20€

Terrine von Perlhuhn & Entenleber

Quitte | Banyulsgelee | gerösteter Brioche
22€

Lauwarmer ½ Hummer

Hummerschaum | lila Kartoffel | Spinat
35€

Fischsuppe Ondersch

Krustentiere | Safran | geröstetes Tramezini
16€

Fregola Risotto

Pistazienpesto | geschmorter Chicorée
Kräutersaitlinge
18€

Hauptspeisen

Confiertes Gunzesrieder Saibling

Champagnerschaum | gebratener Spargel | Risotto |
Wakame Algen

38€

Trüffel Tagliatelle

Perigord Trüffel | Champagnerschaum | Bergkäse

28€

Rinderfilet Medaillons

Grüne Pfeffersauce | Spinat | Lila Kartoffel

44€

Geschmorte Bunte Karotten

Vanille Beurreé Blanc | Kräutersaitlinge | Mandeln

24€

Geschmortes Schaufelstück

Barolojus | Honig Karotten | Kartoffelschaum

36€

Rosa Gebratener Kalbstafelspitz

“Tom Ka Gai“

Zitronen Graß | Pak Choi | Süßkartoffel

39€

Special no.1

Bayrische Ente im Ganzen

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Preiselbeerjus | Wintergemüse | Kartoffelschaum

zweiter Akt:

Erfrischung

Apfelsorbet | Rote Beete Granite | Limetten Espuma

dritter Akt:

Die Keule

“Tom Ka Gai“

Zitronen Graß | Pak Choi | Süßkartoffel

pro Person 55€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almoachsen

Trüffeljus | Gemüse Cassoulet | Kartoffelschaum

pro Person 55€

Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Terrine von Perlhuhn & Entenleber

Quitte | Banyulsgelee | gerösteter Brioche

2024 Riesling, Weingut Treis, Mosel

Fischsuppe Ondersch

Krustentiere | Kaiserschote | geröstetes Tramezini

2023 Chardonnay, Josephus Mayr Südtirol

Erfrischung

Apfelsorbet | Rote Beete Granite | Limetten Espuma

Rosa Gebratener Kalbstafelspitz

“Tom Ka Gai“

Zitronen Graß | Pak Choi | Süßkartoffel

2023 Das kleine Kreuz, Weingut Rings,
Pfalz

Creme Brûlée

Mandarinen Sorbet | Vanille | Crumble

2018 Banyuls Traditionnel, Gérard Bertrand, Sud de France

3-Gang Menu mit Suppe 63€

3-Gang Menu mit Vorspeise 69€

5-Gang Menu: 85€

Weinbegleitung 3 Gang: 30€ Weinbegleitung 5 Gang: 40€

Aperitif

Weintrinker sind intelligent, sexy,
gesund & sehen gut aus



ONDERSCH SPRITZ

Grapefruit, Weinbergpfirsichlikör, Dry Gin, Prosecco, Zitronenthymian

8€

PINK SPRITZ

Pink Gin, Zitronenlimonade, Prosecco, schwarze Johannisbeere

8€

MARTINI SPRITZ

Martini Fiero, Tonic Water, Prosecco, Orange

7,5€

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone

7,5€

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

7,5€

RHABARBER SPRITZ

Rhabarber Sirup, Holunder Likör, Prosecco

7,5€

LILLET WILD BERRY

Lillet, Schweppes Wild Berry

7,5€

SAN BITTER SPRITZ (ALKOHOLFREI)

San Bitter, Traubensecco, Minze, Soda

7€

Schaumwein



CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT PREMIER CRU

Marc Hebrant / à Mareuil-sur-Aÿ

0,1l 16€

RIESLING SEKT TROCKEN

Weingut Knewitz, Appenheim, traditionelle Flaschengärung

0,1l 8€

LUDWIGS TRAUBENSECCO ALKOHOLFREI

Weingut am Stein, Würzburg

0,2l 7€