

weinzirl

RESTAURANT
IM KONZERTHAUS

Liebe Gäste!

**Wir legen großen Wert auf den Einkauf
regionaler und heimischer Lebensmittel,
um Saisonalität und Frische zu garantieren.**

Ein Auszug unserer Bezugsquellen:

Rind & Kalb: Fleischerei Steiner, Wien

Österreichische Milchprodukte

Eier: aus inländischer Freilandhaltung

Erdäpfel: Erdäpfelhof Rauchberger, Aspersdorf

Wurzelgemüse: aus heimischer Landwirtschaft

Österreichische Süßwasserfische:

Eishken Estate / Wien, Gut Dornau / Leobersdorf

Feinste Naturöle:

Ölmühle Fandler, Pöllau, Steiermark

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden bei uns!

Das Weinzirl-Team

ÖFFNUNGSZEITEN:

an Konzerttagen ab 17.30 Uhr

bei Matinéen und Mittagskonzerten ab 11.30 Uhr

Besuchen Sie unseren beliebten TAPAS-BRUNCH

An Sonntagen von 12.00 bis 15.00 Uhr

Die Termine finden Sie auf unserer Homepage.

Nicht nur ein Genuss, vor allem ein Erlebnis!

Wir servieren eine Vielzahl an kalten und warmen Tapas sowie süße Köstlichkeiten in mehreren Gängen.

.... und das zum Preis von € 39,- pro Person!

Kinder bis 6 Jahre essen gratis,

bis 14 Jahre zahlt man die Hälfte.

RESERVIERUNG:

Telefon: 01-512 55 50

restaurant@weinzirl.at

www.weinzirl.at

ALLERGENE - INFORMATION

nach der EU-Lebensmittelinformationsverordnung

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

(A) Glutenhaltiges Getreide / (B) Krebstiere / (C) Eier / (D) Fisch /
(E) Erdnuss / (F) Soja / (G) Milch / (H) Schalenfrüchte / (L) Sellerie /
(M) Senf / (N) Sesam / (O) Sulfite / (P) Lupinien / (R) Weichtiere /

(V) Vegetarisch / (X) Laktosefrei /

KONZERTHAUS KLASSIKER

„Wiener Konzerthaussteller“

Wurzelspeck, leicht geräucherter Kalbsschinken,
Erdäpfelkas mit Bierrettich, Weinkäse 13,00
A G L M

Weinzirls Fischjause

Norwegisches Lachstatar, geräucherter Aal
vom Neusiedlersee, Forelle gebeizt,
Rollmops, Dillsenf und Oberskren 14,00
C D G M O

SUPPEN

Rinderkraftsuppe

mit Gemüse und Ochsenfleisch-Stangerl 5,80
A C L

Schwarzwurzel-Crèmesuppe

mit Hanf 5,00
G X O V

Fischbeuschelsuppe

mit Liebstöckl 5,00
A D G X L M O

„SYMPHONIE“-GEDECK pro Person

Aufstrich, Vulcano-Karree, gesalzene Butter,
frisches Brot von der Bäckerei Ritz *A G* 3,00

Auf Wunsch mit Stoffserviette
zum Aufpreis von 0,50

Alle Preise sind in Euro und inklusive Steuer angegeben.

WEINZIRL SCHMANKERL - KALT

Heimische Köstlichkeiten in kleinen Portionen

Hirschrohschinken

mit Blumensprossen, Trauben
und Walnüssen *H* 8,00

Rindszungensülzchen geselcht

mit Vogerlsalat und Croutons *A C L M O* 7,50

Schweinsbauch-Cannelloni knusprig

mit Kren und sauren Kohlsprossen *A M* 8,00

Matjes

mit lauwarmem Speckkraut *D O* 8,00

Forelle geräuchert vom Gut Dornau

auf rahmigem „Winterspargel“ *D G X O* 8,00

Shrimpscocktail „Weinzirl“

mit Birnenbalsam *B C M O* 8,00

Urkarotten Tartar

mit Estragoncrème
F M O VEGAN 7,50

Waldviertler Schaf-Frischkäse

auf Radicchio Quinoa-Salat *G V* 7,50

Topinambur-Terrine

mit mariniertem Spinat und Äpfeln *C G X M V* 7,50

WEINZIRL SCHMANKERL - WARM
wahlweise als Kleingericht oder als Hauptspeise

Hausgemachte Rote Rüben Ravioli

mit Thymian

9,00 / 17,00

A C G X V

Safran-Risotto

mit Rindermarkscheiben

auf Schwarzbrot

9,00 / 17,00

A G X L O

Wirsingstrudel

auf Paradeiser-Süßerdäpfelcrème

8,00 / 15,00

A F L VEGAN

Zander vom Neusiedlersee

gebacken und gebraten

auf Kerbelpolenta und Urgemüse

11,00 / 20,00

A C D G X L M O

Wallerrahmgulasch

mit gebratenen Gnocchi

11,00 / 20,00

A C D G X L M O

Huchenfilet gebraten

auf Blutorangen-Fenchel-

Linseneintopf *D L M O P*

11,00 / 20,00

Kalbschulterscherzel gekocht

mit Blattspinat und „einbrennte Hund“

11,00 / 20,00

A G X L

Lammrücken rosa

mit Kürbiskernkruste auf

Kürbisgemüse

12,00 / 23,00

A G X L M O

Entenragout im Blätterteig

mit Erdäpfelcrème und

Rotkrautschaum

11,00 / 19,00

A C G X L M O

Rinderrahmherz

mit Semmelknödel

10,00 / 18,00

A C G X L M

SÜSSES

Valrhona Dulcey-Moussetörtchen
mit Mandelkrokant und Schokoladensorbet 8,50
C G H O

Topfen-Grießauflauf
mit Zimt-Sabayon und pochierten Weichseln 8,50
A C G O

Orangen-Haselnuss-Tarte
mit Zitrusfrüchteeis 8,00
A C G X H O

Sorbet Trio 7,50

WEINZIRL Dessertvariation
(ab 2 Personen) pro Person 7,50
A C G H O

DESSERT-WEINEMPFEHLUNG

2009 Cuvée Beerenauslese
Weingut Kracher, Illmitz, Burgenland 1/16 5,00

2005 Forticus
*Der einzigartige Süßwein nach
portugiesischem Vorbild verarbeitet – perfekt zu
reifem Käse und Schokolade*
Schloss Graf Hardegg, Seefeld-Kadolz 1/16 6,20

DIGESTIF vom Spirituosenwagen

**Wählen Sie aus unserem reichhaltigen Sortiment
besonderer österreichischer Edelbrände, Whiskys,
Grappe und Brandies.**

KÄSE

**Affineur – Käseauswahl
aus Österreich und Frankreich**
mit Quittenspeck, Nüssen, Butter 3 Sorten 9,00
(Auch laktosefrei möglich) *G H* 5 Sorten 13,00