

Allergene / Allergens

- A** Gluten / gluten
- B** Krebstiere / crustaceans
- C** Eier / eggs
- D** Fisch / fish
- E** Erdnüsse / peanuts
- F** Soja / soya
- G** Laktose / lactose
- H** Hartschalenobst / nut
- I** Sellerie / celery
- J** Senf / mustard
- K** Sesam / sesame
- L** Sulphite / sulphite
- M** Lupinien / lupines
- N** Schalen- und Weichtiere molluscs
- O** Milch / milk

CROSSOVER

Signatur Menü

Carpaccio vom Kalb / Kartoffelpudding / Pistazie
Pink Pepper Gremolata c.g.H 14.50

Kalte Vorspeise - Cold hors d'oeuvre - Antipasti freddo - Hors-d'oeuvre froid
Veal Carpaccio / Cauliflowerpudding, Pistachio / Pink Pepper Gremolata
Carpaccio de veau / Pudding chou - fleur / Pistache / Gremolata
Carpaccio di vitello / Budino cavolfiore / Pistacchio / Gremolata

Bisque vom Flusskrebserl / Ravioli / Oliven Tapenade
Räucheröl / A,B,C,G,I,L,O 7.50

Suppe - Soup - Zuppa - Bisque
Crayfish Bisque / Ravioli / Olive Tapenade / Smoked Oil
Bisque d'écrevisse / Ravioli / olives tapenade / huile fumé
Bisque con gambero / Ravioli / olive tapenade / olio affumicato

Filet vom Mangalica Schwein / Oktopus / Fenchel
Salzzitronen / Zucchini - Semmelsoufflé A,C,G,L,N 25.70

Hauptspeise - Main course - Piatto forte - Plat principal
Mangalica Pork Filet / Octopus / Fennel / Preserved Lemon
Courgette - Bread-Soufflee
Filet du porc Mangalica / Oktobus / Fenouil / Courgettes - roulea Soufflet
Filetto di maiale Mangalica / Oktobus / Finocchio / Zucchini- rotolo Soufflet

Nougatterinne hell und dunkel / Hokkaidokürbis
geeiste Mango A,C,G,J,L 9.20

Nachspeise - Sweet - Dolci - Dessert
Dark and Light Nougat Terrine, Hokkaido Pumpkin, Iced Mango
Nougat terrine / Hokkaido citrouille / Mango glacé
Torrone terrina / Zucca Hokkaido / Mango ghiacciato

MAN SOLL DEM LEIB
ETWAS GUTES BIETEN
DAMIT DIE SELE LUST HAT
DARIN ZU WOHNEN.
Winston Churchill (1875-1965)

ALLEM KANN ICH
WIEDERSTEHEN NUR DER
VERSUCHUNG NICHT.
Oscar Wilde (1854-1900)

GOTT SCHUF DIE
MANDELN UND DER
MENSCH DAS MARZIPAN.
DAMIT HAT DER MENSCH
DIE GÖTTLICHE
SCHÖPFUNG ZWEIFELLOS
ÜBERTROFFEN
Waltraud Puzicha (1925-2013)

DER DUFT EINES
PFANNKUCHEN BINDET
MEHR ANS LEBEN, ALS
ALLE PHILOSOPHISCHEN
ARGUMENTE.
Georg Christoph Lichtenberg (1742-1799)

Zusatzstoffe / Additives

- 1 mit Farbstoff
contains colouring
- 2 koffeinhaltig
contains caffeine
- 3 chininhaltig
contains quinine
- 4 mit Konservierungsstoff
with preservative
- 5 mit Süßungsmittel
contains sweetener
- 6 Süßungsmittel, enthält eine
Phenylalaninquelle
contains a source of
phenylalanine
- 7 mit Antioxidationsmittel
contains antioxidant
- 8 mit Aromastoffen
contains flavouring agents
- 9 mit Geschmacksverstärker
contains flavor enhancers
- 10 geschwefelt / sulphurated
- 11 geschwärzt / blackened
- 12 gewachst / waxed
- 13 mit Phosphat
contains phosphate

Alle Preise verstehen sich in Euro
und inklusive der gesetzlichen
Mehrwertsteuer // All prices in euro
and include VAT.

Gedeck pro Person € 2,90
Cover per person € 2,90

CROSSOVER

Vegetarian Menü

Getrübte Spinatsuppe / „Sous-Vide“ Eiszapfen

Sprossen A.G.O. 6.80

Suppe - Soup - Zuppa - Bisque

Truffled Spinach Soup | Sous Vide Radish | Sprouts
Soupe aux épinards | Radis „sous-vide“ | Choux
Zuppa di spinaci | Ravanello “sous-vide” | Germogli

Burrata / Muskatkürbis / Vanille / Basilikum

Tramezzini Rolle 13.50

Warme Vorspeise - Hot hors d'oeuvres - Antipasti caldo - Hors-d'oeuvre chauds

Burrata | Muscat Pumpkin | Vanilla | Basil | Tramezzini Roulade
Burrata | citrouille | vanille | basilic | Tramezzini rôle
Burrata | zucca | vaniglia | basilico | Tramezzini ruolo



Recommendation

„Wintergarten“ Rote Rübe / Pastinaken / Sellerie

Gnocchi / Zitruspesto A.C.G.I.O. 15.40

Hauptspeise - Main course - Piatto forte - Plat principal

„Winter Garden“ Beet Root | Parsley Root | Celeriac | Gnocchi | Citrus Pesto
Betterave | Pastinaca | Céleri | Gnocchi | Pesto de citrons
Barbabietola | Panais | Sedano | Gnocchi | Pesto di limoni

Lebkuchen - Creme brûlée / Zwergerorangen

Maniokwurzel A.C.G.O. 9.50

Nachspeise - Sweet - Dolci - Dessert

Gingerbread - Creme Brulee | Cumquats | Cassava
Crème brulée au pain d'épice | Oranges | Manioc racine
Crema brullee pan di zenzero | Arance | Manioca radice

ES GIBT NIEMANDEN, DER
NICHT ISST UND TRINKT,
ABER NUR WENIGE, DIE
DEN GESCHMACK ZU
SCHÄTZEN WISSEN.
Konfuzius ca. 551 v. Chr.
bis 479 v. Chr.

DIE KÜCHE IST EINE WELT,
DEREN SONNE DER
KOCHHERD IST.
Victor Marie Hugo (1802-1885)

EINE GUTE KÜCHE IST DAS
FUNDAMENT ALLEN
GLÜCKS.
Georg Auguste Escoffier
(1846-1935)

DIE KOCHKUNST WIRD
SICH ENTWICKELN, OHNE
DABEI AUFZUHÖREN,
KUNST ZU SEIN
George Auguste Escoffier
(1846-1935)

WIDME DICH DER LIEBE
UND DEM KOCHEN MIT
WAGEMUTIGER
SORGLOSIGKEIT.
Dalei Lama (1935)



Kalorien und Nährwerte

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die Kalorien und Nährwerte unserer Produkte. Fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Upon guest request we provide with pleasure information on the nutritional value and calories of our products. Please ask our waiters.

CROSSOVER

Modern Menü

Beef Tartar | rotes Paprikaeis | Röstzwiebel
Butter | Toast A,C,G,J,L 15.40



Kalte Vorspeise - Cold hors d'oeuvre - Antipasti freddo - Hors-d'oeuvre froid
Beef Tartar | Red Pepper Ice Cream | Fried Onion | Butter | Toast
Beef tartare | Paprika glace | rôti Oignons | Beurre | Toast
Bbeef tartare | Paprica Ice | arrosto Cipolle | Burro | Toast

Karamellisierter Ziegenkäse | Malloons | geräucherte Melone |
weißes Pfirsichsorbet A,G,O 14.50

Warme Vorspeise - Hot hors d'oeuvres - Antipasti caldo - Hors-d'oeuvre chauds
Caramelized Goatcheese | Potato | smoked Melon | White Peach Sorbet
Fromage de chèvre caramélisé | Pommes de terre | Melon fumé
Sorbet pêche blanc
Formaggio di capra caramellato | Patata | Melone affumicato
Sorbetto di pesca bianco

„Duck and Waffles“ Rotkrautpüree | Pilzgarten | Vanille
Haselnuss- Lauch- Zigarre A,C,G,H,L,O 21.60

Hauptspeise - Main course - Piatto forte - Plat principal
„Duck and Waffles“ Red Cabbage Mash | Mushroom-Garden | Vanilla
Hazelnut- Leek- Cigar
Purée de chou rouge champignon jardin | Vanille | Noisette- poireau
Purè di cavolo rosso giardino di funghi | Vaniglia | Nocciola- porro

„Das Schokotörtchen“ | Karamell-Birnencarpaccio |
Birnen sorbet | Zitronenverbene G,L,O 9.40

Nachspeise - Sweet - Dolci - Dessert
„The Chocolate Cake“ | Caramel-Pear Carpaccio | Pear Sorbet | Lemon Verbena
Torta al cioccolato | Carpaccio au caramel- poires | sorbet à la poire | verbena
Gâteau au chocolat | Carpaccio di caramello- pere | pera sorbetto | verveine citron

KEIN GENUSS IST
VORÜBERGEHEND, DENN
DER EINDRUCK, DEN ER
ZURÜCK-LÄSST, IST
BLEIBEND.

Johann Wolfgang von Goethe
(1749 - 1832)

ESSEN IST EIN
BEDÜRFNIS, GENIES-SEN
IST EINE KUNST
Francois VI. Duc de La
Rochefoucauld (1613-1680)

ES GIBT NIEMANDEN, DER
NICHT ISST UND TRINKT,
ABER NUR WENIGE, DIE
DEN GESCHMACK ZU
SCHÄTZEN WISSEN.
Konfuzius ca. 551 v. Chr.
bis 479 v. Chr.

DAS ESSEN IST EINER DER
VIER ZWECKE DES
DASEINS. WELCHES DIE
ZWEI ANDEREN SIND,
DARAUF BIN ICH NOCH
NICHT GEKOMMEN
Charles de Montesquieu
(1689-1755)



Balance your day!

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, nicht nur Kalorien in den Fokus zu stellen, sondern Gerichte anzubieten, welche Ihr Wohlbefinden fördern.

We look beyond counting calories. We offer dishes to support your well-being!

REGIONAL

Vienna classic dishes

Geräuchertes Entenbrüst | süß-saurer Kürbis

spicy Hibiskusdip C,G,I,L 15.40    Regional

Kalte Vorspeise - Cold hors d'oeuvre - Antipasti freddo - Hors-d'oeuvre froid

Smoked Duck Breast | Sweet and Sour Pumpkin | Spicy Hibiscus Dip

Magret de canard fumé | citrouille aigre-douce | hibiscus dip

Petto d'anatra affumicato | zucca agrodolce | ibisco dip

Bio-Rind Consommé | Gemüse

Rindfleisch | Tageseinlage | Schnittlauch A,C,G,I,O 6.50 

Suppe - Soup - Zuppa - Bisque

Organic Beef Consomme | Vegetable | Beef | Garnish of the Day Chives Bio

Consommé de boeuf | Légume | Bœuf | Ciboulette

Consommé al manzo biologico | Vegetale | Manzo | Erba cipollina

Vanille - aromatisierter Skrei | weiße Polenta

Wasabisellerie | Patisson Kürbis A,D,G,I,L,O 21.50

Warme Vorspeise - Hot hors d'oeuvres - Antipasti caldo - Hors-d'oeuvre chauds

Vanilla scented Skrei | White Polenta | Wasabi Celeriac | Patisson

Skrei | polenta blanche | Wasabi céleri | Citrouille Patisson

Skrei | polenta bianca | Wasabi sedano | Zucca Patisson

Wiener Küche

Im Kochtopf Mitteleuropas

In ihrer langen kulinarischen Geschichte hat sich die Wienerstadt stets als Meisterin im Kopieren und Vereinnahmen erfolgreicher fremdländischer Gerichte und als eine wahre Hochburg „schlaraffischen“ Schlemmens profiliert.

„Wer sich zu Wien nicht nähren kann ist überall ein verdorbener Mann“ (Chronist Wolfgang Schmelztl 1547)

„Mich umwohnt mit glänzendem Aug' das Volk der Wiener, immer ist Sonntag, es dreht immer am Herd sich der Spieß“ (Friedrich Schiller 1796)

„Im Ausland haben's je eh die Vorstellung von Wien, dass da alleweil die Backhendln rumfliegen“ (Satiriker Hans Jörgel von Speising 1852)

Das Nahverhältnis des Wieners zum leiblichen Wohl beginnt schon in der Sprache, am deutlichsten vielleicht in der Wendung, dass man jemanden „zum Fressen gern“ hat. Die Wiener „Fresslust“ findet sich auch in Aussprüchen wie:

„Jemanden aus der Hand fressen“ (= von jemanden bis zur Untertänigkeit abhängig sein) **„I bin ang'speist“** (= ich bin sauer) **„Den kann i net verkiefeln“** (= Den kann ich nicht ausstehen) **„Die Sitzung ziagt sich wie a Studltag“** (= Die Sitzung ist



Five Senses Rezepte!

Gerne geben wir Ihnen
Auskunft über die
Rezepte unserer
Speisen. Fragen Sie
einen unserer
Mitarbeiter.

We will gladly inform
you about our
delicious recipes.
Please ask our waiters.

REGIONAL

Vienna classic dishes

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffel / Preiselbeeren A.C.G.O. 22.90

Hauptspeise - Main course - Piatto forte - Plat principal
Classic Veal „Wiener Schnitzel“ | Parsley Potato | Lemo | Cranberries
Escalope de veau | Pommes de terre persillées | cranberries
Scaloppina | patate al prezzemolo - imburata
limone cranberries

Gekochtes Schulterscherzel / Erdäpfel / Wurzelgemüse

eingemachter Kohl / Apfelkren A.C.G.I.O. 22.50

Hauptspeise - Main course - Piatto forte - Plat principal
Boiled Beef Shoulder | Potato | Root Vegetables | creamed Cabbage
Apple - Horseradish
Viande de bœuf | Cuit | Pomme de terre | Légume racine
Chou en conserve | Silure
Lesso di Manzo | Cotto | Patata | Radice vegetale
Cavolo in scatola | Siluroano

Gebackenes Brüstchen und Praline (Haxerl) vom Henderl

Erdäpfel-Roter Rübensalat / Zitrone A.C.G.O. 18.90

Hauptspeise - Main course - Piatto forte - Plat principal
Fried Breast and „Praline“ of Chicken | Potato - Beet Root Salad | Lemon
Blanc et „praline“ de poulet | Salade de pommes de terre - betteraves | Citron
Petto e „praline“ di pollo | Insalata con patate - barbabietole | Limone

endlos langweilig) „Das ist mir
völlig Powidl“ (= Das ist mir
gleichgültig)

Wie stark das Kulinarische in
Wienerisch verankert ist, beweist
schließlich auch der hier entstan-
dene Ausdruck des „Häferl-
guckers“ (= Topfbeschauer), der
für alle lästigen Küchenkiebitze
vom hungrigen Ehemann bis zum
gestrengen Herrn Lebensmittel-
inspektor verwendet wird.

Das Wien im Laufe seiner
Geschichte zu einem solchen
Schlaraffenland avancieren
konnte, hängt nicht zuletzt damit
zusammen, dass die Metropole
bis heute in ihrem Kern- und
Umland wie kaum eine andere
Weltstadt eine funktionierende
landwirtschaftliche Struktur
aufweist.

Da der landwirtschaftliche Anteil
am Wiener Stadtgebiet früher
noch wesentlich größer war und
die Wiener Märkte besonders aus
dem Weinviertel und Marchfeld
mit einer Vielzahl von ländlichen
Produkten versorgt wurden, hat
sich das kulinarische Wien nicht
nur fremde Gerichte einverleibt,
sondern auch solche hervorge-
bracht.

So ist die Wiener Rindfleisch-
küche allein schon aufgrund der
weltweit einzigartigen Rind-
fleischerteilung unverwechsel-
bar. Auch die Kultur der Suppen-
einlagen wie Frittaten, Kaisers-
schöberln, Grießnockerl, Leber-
knödel, Fleischstrudel, Mark-
knödel – um nur wichtigsten zu
nennen – ist nicht importiert,
sondern im wahrsten Sinn des
Wortes hausgemacht.



Regionale Produkte!

Gerne geben wir Ihnen
in dieser Karte sowie
persönlich Auskunft
über die Herkunft
unserer Produkte.

Within this menu and
personally, we provide
with pleasure
information on the
sources of our
products.

Alle Preise verstehen sich in Euro
und inklusive der gesetzlichen
Mehrwertsteuer und Gedeck // All
prices in euro and include VAT and
cover.

REGIONAL

Vienna classic dishes

Pörkölt vom Mangalica - Schwein | Paprika | Speck

Sauerrahm | Tarhonyastrudel A.C.G.O 21.20

Hauptspeise - Main course - Piatto forte - Plat principal

Stew from Mangalica Pork, Peppers, Bacon, Sour Cream, Tarhonyastrudel

Ragoût le porc Mangalica | Paprika | Crème | Tahornyastrudel

Stufato il maiale Mangalica | Paprica | Bacon | Panna | Tahornyastrudel

Gebackene Apfelknöderl | Mostschaum

Zimteis A.C.G.H.L.O 8.60 🍷

Nachspeise - Sweet - Dolci - Dessert

Baked Apple Dumplings | Cider Foam | Cinnamon Ice Cream

Boulettes de pommes | Mousse au „most“ | Crème glacée cannelle

Gnocchi di mela | Schiuma di mosto | Gelato alla cannella

Ausgewählter Käse

Fruchtchutney | Gebäck A.G.H.K.O 12.50 🍷

Assorted cheese | fruit chutney | bread

Variation de fromage | chutney des fruits | pain

Variatione del fromaggio | salse di frutta | pane

Eng verwandt mit der Rindfleischküche ist die Wiener Rostbratenküche wie den Zwiebel- und den Vanillerostraten, aber etwa auch die klassischen gefüllten Rindsrouladen verdanken.

Nicht mehr ganz so unverwechselbar wienerisch, wenngleich dennoch eigenständig sind die von den Ungarn inspirierten Wiener Gulyás-Ableitungen hier auch Saftgulasch genannt, sowie die italienisch beeinflussten Teigwarengerichte wie Krautfleckerl, Grenadiermarsch oder Schinkenfleckerl vor allem in ihrer überbackenen Variante.

Ähnliches gilt für die Wiener Art, mit Reis umzugehen, bei der entweder die Serben (Reisfleisch) oder die Norditaliener (Risipisi) Pate gestanden haben. Last but not least wurde auch die Kunst des Panierens mit Sicherheit nicht in Wien erfunden. Dennoch sind Wiener Schnitzel und Backhendl längst ebensolche Wahrzeichen der Stadt wie Steffl und Riesenrad.

Gewiss kein Copyright hat Wie auch auf seine viel gerühmte Mehlspeisküche, deren bekannteste Vertreter fast durchwegs auf türkisch- ungarische (Strudel, Palatschinke), böhmische (Powidlatscherl, Buchtel) oder venezianische (Faschingskrapfen) Vorbilder zurückreichen.

Ihren Ruf, die beste Mehlspeisküche der Welt zu sein, trägt die Wienerstadt dennoch mit Recht: In welcher anderen Stadt könnte man sich vorstellen, dass – wie es bei der Sachertorte der Fall war – jahrelang um ein Mehlspeisenrezept prozessiert wird?