

Lieber Gast!
Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA Gastrosiegel ausgezeichnet.

Rind- und Schweinefleisch:
Fleischerei Glissinger Wien
Süßwasserfisch:
aus heimischen Gewässern
(ausgenommen Zander und Lachs) von Cerny
Eier aus Bodenhaltung:
Fa. Schlögl, Burgenland
Erdäpfel:
Diverse Erdäpfelbauern
über Obst, Wurzelgemüse
und Gemüse der Saison
Radowan, Inzersdorf
**Milch, Butter, Topfen
und Schlagobers:**
AMA-Gütesiegelprodukte
von NÖM und Salzburger
Land. „Regionstypischer
Rohstoff aus Wien: Riesling
Wiener“, Produkte aus
der Genussregion
Steiermark;
**Kren,
Steirerkraft Käferbohnen**

WILLKOMMEN

Feel Welcome

Herzlich Willkommen im Restaurant Five Senses

Unser Küchen- und Serviceteam,
sowie die Familie Hackl & Ritter möchten
Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt in unserem
Restaurant bereiten.

Wir verwöhnen Sie mit außergewöhnlichen
kulinarischen Kreationen, sowie den
passenden Weinen.

Guten Appetit und viel Spaß!
Familie Hackl & Ritter!

Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck,
den er zurücklässt ist bleibend.

Johann Wolfgang von Goethe

Sie dürfen nicht alles Essen, da Sie unter einer Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergie leiden? Dann sprechen Sie uns an – wir beraten Sie gerne.

KLEINES WIENER KUCHL - ABC

Abtrieb - mit diversen Zutaten wie Mehl und Eiern schaumig gerührte Butter

Beinflfleisch - besonders saftiges Stück Rindfleisch, stammt aber nicht vom Bein, sondern aus dem Vorderviertel des Rinds

Beiried - ausgelöstes, im Ganzen oder in Scheiben geschnittenes Rindsrippenstück

Beuschel - Innereienragout aus Lunge und Herz vom Kalb

Biskotten - Löffelbiskuit

Dampfl - Vorteig für den Hefeteig

Einmach - Mehlschwitze

Erdäpfel - Kartoffel

Faschiertes - Hackfleisch

Fisolen - grüne Bohnen

Frittaten - Suppeneinlagen aus in streifen geschnittenen Pfannkuchen

Häuptel - Kopf (z. B. Kopfsalat oder Krautkopf)

Hieferschertel - besonders mürbes Siedefleisch vom Rind.

Kavalierspitz - gut durchwachsenes Stück aus der Rindschulter

Kohl - Wirsing

Kren - Meerrettich

Kruspelspitz - Fleisch von der Rindsschulter

Kuttelkraut - Thymian

Mageres Meisel - der fordere Schulterblattnuskel des Rinds, besonders fettarm

Marille - Aprikose

Marmelade - Konfitüre



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.

APERITIF

Recommendations

Aperitif

- Wiener Spritzer L 0,25l 7,70
- Wiener Vermouth Red, Wiener Gemischter
Satz, Soda, Zitrone, Thymian
- Lillet Vivre L Lillet blanc, Tonic, Minze, Salatgurke 0,25l 6,70
- Lillet Spritzer L Lillet, Weisswein, Soda, Orange 0,25l 6,10
- Pimm's Cup 0,25l 8,50
- Pimm's Nr 1, Ginger Ale, Orange, Zitrone, Salatgurke
- Rosato Mio L 0,25l 7,70
- Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Basilikum
- Zingwer Soda 0,25l 8,20
- Zitronen & Ingwer Likör, Soda, Zitrone, Minze
- Aperol Sprizz L Aperol, Weisswein, Soda, Orange 0,25l 6,10
- Hugo L Prosecco, Soda, Holundersirup, Limette, Minze 0,25l 6,70
- Liefmans Fruitesse A on the Rocks mit Limette 0,25l 6,10
- Campari - Orange, Soda 5cl 6,70
- Burschik's L Wiener Vermouth Klassik, Dry, Rot 5cl 5,30
- Sandemann, Sherry Dry 5cl 5,30

Perlend & Wein

- Aperitifwein: Kohlibri, Cuvée (Wr, Sb, Mu) L 1/8L 4,30
- Weingut Kohl, Großwilfersdorf, Südoststeiermark
- Besticht mit zartem Duft nach Wiesenblumen und
grünem Apfel. Sorgt mit seiner Saftigkeit und
rassigen Säure für hohen Trinkspaß – verspielt, spritzig, trocken.

- Winzersekt Szigeti Rose Brut L 0,1l 6,10
- Winzersekt Szigeti Grüner Veltliner L 0,1l 6,10
- Prosecco Zonin L 0,1l 4,90



KLEINES WIENER KUCHL - ABC

- Nockerln** - Spätzle, kleine
Teigklößchen, wird auch als
Sammelbegriff für kleine, oval
geformte Speisen verwendet
- Obers** - Schlagsahne
- Omelett** - Eierkuchen
- Palatschinke** - Pfannkuchen aus
eher dünnflüssigem Teig
- Paradeiser** - Tomate
- Porree** - Lauch
- Powidl** - Pflaumenmus
- Röster** - Dunstobst, meist aus
Zwetschen, Marillen und
Holunder
- Schöberl** - Suppeneinlage aus
Biskuitteig
- Schmalz** - ausgelassenes
tierisches Fett, auch
Butterschmalz
- Schulterschmelz** -
kurzfaseriges und besonders
saftiges Stück aus der
Rinderschulter mit
charakteristischem quer
verlaufendem gallertigem Kern
- Semmel** - Brötchen
- Tafelspitz** - der saftigste Teil des
Rindskopfs (Rinderkeule),
grundsätzlich mit Fetteindeckung
gekökelt und serviert.
- Topfen** - Quark
- Waller** - Wels
- Wurzelwerk** - Suppengrün,
meist ein Bund aus Möhrrüben,
Möhren, Sellerie und
Petersilienwurzel mit etwas
Petersilgrün
- Zander** - Hachtbarsch, Schill
- Zwetschke** - Pflaume



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!

CROSSOVER

Hors d'oeuvre - Antipasti - Hors-d'oeuvre

Vorspeisen

Butterschnitzel von der Garnele

Süßkartoffel | Salzzitrone | Feige 14.50 A,B,C,G  

Minced Prawn | Sweet Potato | Preserved Lemon | Fig

Viante hachée de crevette | pommes de terre

douces | citron confit au sel | figue

Hamburger di gamberi | patate dolci | limone sotto sale | fico

Getrübzeltes Sauerrahmmousse

Tasmanischer Bergpfeffer | Schnittlauchemulsion 

Shiso | Gazpacho 13.50 A,C,G,L,M

Truffled Sour Cream Mousse | Tasmanian Mountain Pepper
Chives Emulsion | Shiso | Gazpacho

Mousse de crème fleurette à la truffe | poivre de Tasmanie
émulsion de ciboulette | Shiso | Gazpacho

Mousse di panna acida tartufata | pepe di montagna della
Tasmania | emulsione di erba cipollina | shiso | gazpacho

Crispy pulled Lamb 

mediterrane Texturen | heißer Lavendel 14.20

Crispy pulled Lamb | Mediterranean Textures | hot Lavender

Crispy pulled Lamb | épices méditerranéennes | lavande chaude

Crispy pulled Lamb | aromi mediterranei | lavanda calda

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)

REGIONAL

Soup - Zuppa - Bisque

Suppen

Rinder Consommé

saisonales Gemüse | geräucherte Kaiserschöberl

Schnittlauch 6.80 A.C. 

Bio Beef Consommé | seasonal Vegetables
smoked Sponge | Chives

Consommé de boeuf biologique | légumes de saison
génoise salée fumée frite | ciboulette

Consommé di manzo biologico | verdura di stagione
pan di spagna salato e affumicato fritto | erba cipollina

Crème von der Brennnessel

Ginseng | Lemongras 5.50 G.L.  

Cream of Stinging Nettle | Ginseng | Lemon Grass
Crème d'ortie | ginseng | citronnelle
Crema di ortiche | ginseng | citronella

Miesmuscheltartar im Sud

Sauerampfer | junges Heu 7.80 M.R.  

Mussel Tartar in Fond | Sorrel | young Hay
Soup de moules bleues
oseille | Jeune foin
Tartare di cozze con sugo | romice

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)



Five Senses
Rezeptel

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.

CROSSOVER

Main course - Piatto forte - Plat principal

Hauptspeisen



signature dish

Rotbarbe | Périgord Schuppen

Calamaril Frischkäse | Shiitake Pilze 22.40

D.G.



Red Mullet | Périgord Scales | Calamari
Cream Cheese | Shiitake Mushrooms
Barbeau | écaillés Périgord | calamars
fromage frais | champignons Shiitake
Triglia rossa | squame di Périgord
calamari | formaggio fresco | funghi shiitake



Recommendation

Hühnerroulade vom Freilandhuhn

Pistazienmangold | 2mal Erdäpfel

Basilikum | Kamille 18.20

A.C.G.



Chicken Roulade from Free-Range Chicken
Pistachios Mangold | Potatoes two ways | Basil | Chamomile
Roulade de poulet fermier | pistache et bette | deux sortes
de pommes de terre | basilic | camomille
Involtino di pollo ruspante | pistacchi e bietole | due tipi
di patate | basilico | camomilla



our classic

Gebackene Praline und Brüstchen vom Freilandhuhn

Erdäpfel-Roter Rüben Salat | Zitrone 18.90

A.C.G.



Baked Praline and Breast from Free-Range Chicken
Potato-Beetroot Salad | Lemon
Praline et blanc de poulet fermier frits | salade
de pommes de terre et betterave rouge | citron
Bocconcini e petto di pollo ruspante fritti
insalata di patate e rape rosse | limone

KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND,
DENN DER EINDRUCK, DEN ER
ZURÜCK-LÄSST, IST BLEIBEND.
Johann Wolfgang von Goethe (1749 -
1832)

ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS, GENIEßEN
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)

REGIONAL

Main course - Piatto forte - Plat principal

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Österreichischen Weidekalb

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren 22.90 A.C.G. 

Viennese Schnitzel from Austrian Milk Fed Veal

Parsley Potatoes | Cranberries

Escalope viennoise de veau autrichien | pommes de terre persillées | confiture de airelles rouges

Cotoletta alla milanese di vitello austriaco | Patate lesse al prezzemolo | marmellata di mirtilli rossi

Gekochter Tafelspitz aus der Region | Malloons

saisonales Gemüse | Wirsing | Apelkren 22.50 G 

Locally Prime boiled Beef | Malloons | seasonal

Vegetables | Savoy Cabbage | Apple Horseradish

Pot-au-feu regional | Malloons | légumes de saison
chou de Milan | raifort à la pomme

Bollito di manzo della regione | Malloons | verdura
di stagione | verza | rafano di mele



Knuspriges Kaninchen | Baby Mangold

Chilimango | Malloons | Zitronen Schalotte 23.80 A  

Crispy Rabbit | Baby Mangold | Chilli Mango

Malloons | Lemon Shallot

Lapin croustillant | bette | mangue-chili

Malloons | échalote de citrons

Coniglio croccante | bietole | mango al peperoncino
malloons | scalogno al limone

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 Speiß**“ (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

5senses
bar & restaurant



Regionale Produktel

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.



„Sommerlicher Garten“

Lavendelgnocchi | Zitrone 16.20 A.C.  

Summer Garden | Lavender Gnocchi | Lemon
„Jardin d'été" gnocchi à la lavande | citron
"Giardino estivo" | gnocchi alla lavanda | limone

CROSSOVER

Nachspeisen

Sweet - Dolci - Dessert

Rhabarber Tiramisu

Kaffee Espuma | geeister Rhabarber 9.20 C.G.   

Rhubarb Tiramisu | Coffee Espuma | iced Rhubarb
Tiramisù au rhubarbe | écume au café | rhubarbe glacé
Tiramisù al rabarbaro | spuma di caffè | rabarbaro ghiacciato

Mille-feuille vom Nougat und Aprikose

2mal Karamell 9.20 A.C.G.   

Mille-feuille of Nougat and Apricot | Caramel two ways
Mille-feuille au praliné et à l'abricot | deux sortes de caramel
Millefoglie alla nocciola e albicocche | due tipi di caramello

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, Griesnockerl, Leber-
knödel, Fleischstrudel, Mark-
knödel – um nur wichtigsten zu
nennen - ist nicht importiert,
sondern im wahrsten Sinn des
Wortes hausgemacht.

REGIONAL

Nachspeisen

Sweet - Dolci - Dessert



Souffle von der Schokolade und Couscous

Textures vom Granatapfel 9.40 A.C.

Souffle of Chocolate and Couscous
Textures from Pomegranate
Soufflé au chocolat et couscous I grenade
Soufflé al cioccolato e couscous con sfumature di melograno

Gebackene Apfelknödel

Mostschaum I Melonensorbet 8.60 A.C.G.O.

Fried Apple Dumpling I Cider Foam I Melon Sorbet
Boulette frite aux pommes
mousse au moût I sorbet au melon
Canederli fritti alle mele I mousse di mosto d'uva
sorbetto al melone

Ausgewählter Käse

Feigensenf I Stachelbeer-Chutney I Gebäck 11.80

Selected Cheese I Fig Mustard
Gooseberry Chutney I Bread Rolls
Fromages choisis I moutarde aux figues
Chutney à la groseille à maquereau
Formaggi scelti I senape di fico I Chutney di uva spina/ Pane

Rhabarber I Melone I Granatapfel

Sorbets pro Sorte 2,80
Rhubarb I Rhubarbe I Rabarbaro
Melon I Melon I Melone
Pomegranate I Grenade I Melograno

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 (Powidltschkerl, 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?