

HERZLICH WILLKOMMEN
über den Dächern von Wien
im



kreative österreichisch-mediterrane Spezialitäten
fantasievolle Kombinationen aus hochwertigen Produkten
Zubereitung und Präsentation in vollendeter Perfektion
atemberaubender Ausblick über die Wiener City

Für Ihr vollkommenes Genusserlebnis mit allen Sinnen.

Nicole Apflauer / Restaurantleiterin

Gerasimos Kavalieris / Küchenchef





APERITIF

„Buena Vista“ – Schick-Cocktail

Brandy . Pflaumenbalsam . Sherry Fino ° . Angostura Bitters
österreichischer Rosé-Schaumwein °
13,50

Bérêche & Fils Champagner ° . Reims – Marne – France	0,1 l	17,-
Brut ° . Diwald, Weinviertel/Niederösterreich	0,1 l	9,-
Giró Ribot Brut Rosado ° . DO Cava	0,1 l	8,50

WEIN – GLASWEISE

Glas 0,1 l

MEDITERRANE WELT

Sierra Cantabria 2018 ° . DOCa Rioja, 65% Sauvignon Blanc, 20% Viura, 15% Malvasía	7,50
Pinot Grigio Collio DOC 2018° Fruscalzo . Friaul	7,-
Chablis AC 2020° Brocard . Burgund	8,50
Château de breuil . Cru Bourgeois 2016° Chateau Cissac Grezillac	8,50
Malagousia 2019° Gerovassiliou Estate . Epanomi	7,-
Nemea Agiorgitikio Lantides Estate . Peloponnes	7,-

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner Bruch 2020 ° . Rainer Christ, Jedlersdorf/Wien	7,-
Rosé vom Zweigelt 2020 ° . Hagn, Mailberg / Niederösterreich	6,50
Zweigelt Kieselstein 2018 ° . Preisinger, Burgenland	7,-
Blaufränkisch Hochberg 2016 ° . Hans Iglar, Deutschkreuz/Burgenland	7,-
Cuvée Beerenauslese Seewinkel 2014 ° . Velich, Apetlon	5 cl 7,-



MENÜ „Eindrücke“

APÉRO'S ^{A,C,D,E,F,G,L,M,O,R}

ENTENLEBER 2.0

„Forono“ Rübe . Berberitzen . Macadamia . Brioche ^{A,C,G,H,O}
36,-

GEBIRGSSAIBLING

Kohlrabi . Kerbel . Kaviar Tarama ^{C,D,F,G,L,O}
32,-

WIENER SCHNECKE

Aal . Junglauch . Blutwurst ^{A,C,D,F,G,L,O,R}
28,-

LABONCA SCHWEIN

Perlzwiebel . Saubohne . Süßkartoffel ^{A,C,F,G,L,O}
44,-

TAUBE

Holler Beeren . Zeller . Emmer ^{A,C,F,H,G,L,O}
46,-

TIROLER BERGKÄSE 12 M.

Pecoraro Balsamico 15J . Sauerkirsche . Kletzen ^{A,C,G,H,O}
21,-

AFFINIERTER KÄSE

Erdäpfelbrot . Senfkaviar . Honignüsse ^{A,G,E,H,M,O}
23,-

ODER

„SCHOKORIEGEL“

Erdnuss . Brombeere . Salzkaramell ^{A,C,E,G,H,O}
18,-

NASCHEREIEN ^{A,C,G,H,O}

7-gängiges Menü pro Person	118,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	76,-
5-gängiges Menü pro Person	98,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	54,-
4-gängiges Menü pro Person	79,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	44,-
Gedeck	6,-



MENÜ „Ausdrücke“

APÉRO'S ^{A,C,D,E,F,G,L,M,O,R}

MAKRELE

Ochsenherztomate . Mastix . Senfgurke ^{A,C,D,G,L,M,O}
34,-

CARABINERO

Bergamotte . Fenchel Brandade . Alpenkaviar ^{A,B,C,D,G,L,O}
32,-

ATLANTIK SEETEUFEL

Schwertmuschel . Artischocke . Kalamata Oliven ^{A,C,D,G,L,O,R}
41,-

KALBSBRIES

Erbsen . Salzzitrone . Trahana ^{A,C,F,G,L,O}
36,-

DRY AGED RIND

Trüffel Jus . Cremespinat . "Kipferl" ^{A,C,G,F,L,O}
48,-

CAMPARI

Waldmeister . Blutorange ^{C,O}
21,-

AFFINIERTER KÄSE

Erdäpfelbrot . Senfkaviar . Honignüsse ^{A,G,E,H,M,O}
23,-

ODER

AMALFI ZITRONE

Griechischer Joghurt . Mandel . Kakao ^{A,C,G,H}
18,-

NASCHEREIEN ^{A,C,G,H,O}

7-gängiges Menü pro Person	118,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	76,-
5-gängiges Menü pro Person	98,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	54,-
4-gängiges Menü pro Person	79,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	44,-
Gedeck	6,-

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja
G: Milch oder Laktose / H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere



KÄSE . DESSERTS

AFFINIERTER KÄSE

Erdäpfelbrot . Senfkaviar, Honignüsse ^{A,C,G,H,M,O}
23,-

TIROLER BERGKÄSE 12M.

Pecoraro Balsamico 15J . Sauerkirsche . Kletzen ^{A,C,G,H,O}
21,-

CAMPARI

Waldmeister . Blutorange ^{C,O}
21,-

SCHOKORIEGEL

Erdnuss . Brombeere . Salzkaramell ^{A,C,E,G,H,O}
18,-

AMALFI ZITRONE

Griechischer Joghurt . Mandel . Kakao ^{A,C,G,H,O}
18,-

„IVOIRE“ SCHOKOLADE

Kürbiskern . Erdbeere . Basilikum ^{A,C,G,H,O}
17,-

Zum Kaffee:

NASCHEREIEN ^{A,C,G,H,O}