

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 Agiorgitiko 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

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

WIENER SCHNECKE

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

STÖR

Räucherpilz Bouillon . Baeri Kaviar . Rindermark ^{A,C,D,F,G,L,O}
46,-

TAUBE IMPERIAL

Maulbeeren Jus . Champignon . Sellerie . Buchweizen ^{G,F,L,O}
48,-

BERGKÄSE 12 MONATE

„Kipferl“ . Balsamico 15 J . Petersilie . Dirndlkersche ^{G,O}
21,-

„MOZARTKUGEL“

Nougat . Pistazie . Schokolade . Marzipan ^{A,C,G,H,O}
18,-

ODER

AFFINIERTER KÄSE

Ziege . Kuh . Schaf . Hart . Blau
Senfkaviar . Schwarze Nuss . Feigenbrot ^{G,H,M,O}
23,-

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

7-gängiges Menü pro Person	127,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	77,-
5-gängiges Menü pro Person	105,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	55,-
4-gängiges Menü pro Person	89,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	44,-
Gedeck	
Letzte Menübestellung um 20:30 Uhr (4 Gänge)	7,-

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



MENÜ „Ausdrücke“

APÉRO'S ^{A,C,D,E,F,G,L,M,O,R}

MITTELMEER SARDINE

Masticha-Paradeiser . Melanzani . Senfgurke ^{A,C,D,G,L,M,O}
32,-

ALPENGARNELE

Kritamo . Schwertmuschel . „Garum“ ^{A,B,C,D,G,F,L,O,R}
36,-

ROTE MEERBARBE

Geräucherter Paprika Jus . Kapern . Fava ^{A,C,D,G,L,O,R}
41,-

„LABONCA“ SCHWEINEBAUCH

Artischocke Barigoule . Kalamata Olive . Röstzwiebel ^{A,F,G,L,O}
38,-

„ZOTTER“ MILCHKALB

Butternusskürbis . Salzzitrone . Trahana ^{A,C,G,F,L,O}
48,-

CAMPARI

Orange . Holunder ^{C,O}
21,-

AMALFI ZITRONE

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

ODER

AFFINIERTER KÄSE

Ziege . Kuh . Schaf . Hart . Blau
Senfkaviar . Schwarze Nuss. Feigenbrot ^{G,H,M,O}
23,-

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

7-gängiges Menü pro Person	127,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	77,-
5-gängiges Menü pro Person	105,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	55,-
4-gängiges Menü pro Person	89,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	44,-
Gedeck	7,-

Letzte Menübestellung um 20:30 Uhr (4 Gänge)

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



DESSERTS . KÄSE

CAMPARI

Orange. Holunder ^{C,O}
21,-

„MOZARTKUGEL“

Nougat . Pistazie . Schokolade . Marzipan ^{A,C,G,H,O}
18,-

AMALFI ZITRONE

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

SCHOKOLADENRIEGEL

Sesam . Maulbeeren . Basilikum ^{A,C,G,H,N,O}
18,-

BERGKÄSE 12 MONATE

„Kipferl“ . Balsamico 15 J . Petersilie . Dirndlkersche ^{G,O}
21,-

AFFINIERTER KÄSE

Ziege . Kuh . Schaf . Hart . Blau
Senfkaviar . Schwarze Nuss . Feigenbrot ^{G,H,M,O}
23,-

Zum Kaffee:

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