

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 2017 ° . DOCa Rioja, 65% Sauvignon Blanc, 20% Viura, 15% Malvasía	7,50
Pinot Grigio Collio DOC 2018° Fruscalzo . Friaul	7,-
Chablis AC 2018° Brocard . Burgund	8,50
Château de breuil . Cru Bourgeois 2015° Chateau Cissac Grezillac	8,50
Malagousia 2019° Gerovassiliou Estate . Epanomi	7,-
Nemea Agiorgitikio 2017° Lantides Estate . Peloponnes	7,-

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner Bruch 2017 ° . Rainer Christ, Jedlersdorf/Wien	7,-
Rosé vom Zweigelt 2017 ° . Hagn, Mailberg / Niederösterreich	6,50
Zweigelt Kieselstein 2018 ° . Preisinger, Burgenland	7,-
Blaufränkisch Hochberg 2015 ° . 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}

GEBIRGSSAIBLING

Forono Rübe . Gurke . Sauerrahm ^{C,D,G,L,M,O}
29,-

WIENER SCHNECKE

Aal . Cremespinat . Pastinake ^{A,C,D,F,G,L,O,R}
26,-

STEIRER ZANDER

Violetter Senf . Chorizo . Beluga Linsen ^{A,C,D,F,G,L,M,O}
38,-

WACHTEL

Walnuss . Knollensellerie . Grießstrudel ^{A,C,F,G,H,L,O}
34,-

LABONCA SONNENSCHWEIN

Austernpilz . Zwiebel . Sojabohne . Grammeln ^{A,C,F,G,L,O}
42,-

TIROLER BERGKÄSE 12 M.

Pecoraro Balsamico . Kirsche . Kletzenbrot ^{A,C,G,H,O}
18,-

AFFINIERTER KÄSE

Chutneys . Honignüsse ^{G,H,M,O}
18,-

ODER

„KÜRBISKERNÖL“

Weißer Schokolade . Birne . Rotwein Eis ^{A,C,G,H,O}
16,-

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

7-gängiges Menü pro Person	98,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	59,50
5-gängiges Menü pro Person	81,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	42,50
4-gängiges Menü pro Person	69,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	34,-
Gedeck	6,-



MENÜ „Ausdrücke“

APÉRO'S A,C,D,E,F,G,L,M,O,R

GÄNSELEBER 2.0

Apfel . Hibiskus . Macadamia-Brioche A,C,G,H,O
34,-

CARABINERO

Beurre Blanc . Fenchel Brandade . Alpenkaviar A,B,C,D,F,G,L,O
28,-

STEINBUTT

Schwertmuschel . Artischocke . Knoblauch A,C,D,F,G,L,O,R
38,-

KALBSBRIES

Butternusskürbis . Salzzitrone . Trahana A,C,F,G,L,O
32,-

MOSTVIERTLER REH

Cassis . Haselnuss . Steinpilz . Rotkraut A,C,F,G,H,L,O
43,-

CAMPARI

Holunder . Zitrusfrüchte C,O
17,-

AFFINIERTER KÄSE

Chutneys . Honignüsse G,H,M,O
18,-

ODER

„SCHOKORIEGEL“

Erdnuss . Brombeere . Salzkaramell A,C,E,G,H,O
16,-

NASCHEREIEN A,C,G,H,O

7-gängiges Menü pro Person	98,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	59,50
5-gängiges Menü pro Person	81,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	42,50
4-gängiges Menü pro Person	69,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	34,-
Gedeck	6,-



MENÜ „Fusion“ (vegetarisch)

APÉRO`S ^{A,C,E,F,G,L,M,O}

FORONO RÜBE

Gurke . Sauerrahm . Belper Knolle ^{C,G,L,O}

SELLERIE

Velouté . Spinat . Steinpilz ^{A,C,G,L,O}

TIROLER BERGKÄSE 12 M.

Pecoraro Balsamico . Kirsche . Kletzenbrot ^{A,C,G,H,O}

ARTISCHOCKE

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

CAMPARI

Holunder . Zitrusfrüchte ^O

AFFINIERTER KÄSE

Chutneys . Honignüsse ^{G,H,M,O}

ODER

GRIECHISCHER JOGHURT

Feige . Schwarze Nuss . Basilikum ^{A,C,G,H,O}

7-gängiges Menü pro Person	91,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	59,50
5-gängiges Menü pro Person	75,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	42,50
4-gängiges Menü pro Person	69,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	34,-
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

Chutneys . Honignüsse ^{G,H,M,O}
18,-

TIROLER BERGKÄSE 12M.

Pecoraro Balsamico . Kirsche . Kletzenbrot ^{A,C,G,H,O}
18,-

„SCHOKORIEGEL“

Erdnuss . Brombeere . Salzkaramell ^{A,C,E,G,H,O}
16,-

GRIECHISCHER JOGHURT

Feige . Schwarze Nuss . Basilikum ^{A,C,G,H,O}
15,-

KÜRBISKERNÖL

Weißer Schokolade . Birne . Rotwein Eis ^{A,C,G,H,O}
16,-

Zum Kaffee:

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