



## Willkommen im „Zu ebener Erde und erster Stock“.

Unser Erfolg gründet auf einer einfachen, aber kompromisslosen Haltung: Qualität, Tradition und Atmosphäre sind untrennbar miteinander verbunden. Wir arbeiten mit ausgewählten Produzenten aus Wien und Umgebung zusammen, setzen auf saisonale Schmankerl und beste heimische Zutaten – vom Roastbeef vom niederösterreichischen Weide-Jungrind bis zu feinen Marktprodukten der Region.

Wiener Klassiker wie Schnitzel oder Tafelspitz bereiten wir nach traditioneller Art zu – mit handwerklicher Präzision, Geduld und Liebe zum Detail. In unserem Biedermeierhaus am Spittelberg aus dem Jahr 1750 verschmelzen Geschichte und Gegenwart zu einer intimen, fast privaten Atmosphäre. So wird aus regionaler Küche ein Erlebnis und aus einem Abend eine Erinnerung.

Christian Csermak

## Unsere regionalen Lieferanten

### Gemüse

Fa. Frisch & Rasch aus Wien

### Fleisch

Fleischerei Wiesbauer Gourmet GmbH aus Wien

### Gebäck

Fa. Schmidl Bäckerei aus Dürnstein, Wachau

### Fisch

Fa. Cerny & Feinkost GmbH aus Wien

### Milchprodukte

Ausschließlich Produkte mit AMA-Gütesiegel

### Kernölprodukte

Kürbisbauer Gutmann aus Paldau

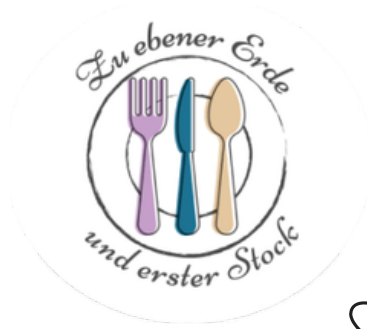
### Eier

Eierhof Werkovitz, Drassmarkt, Bodenhaltung



81  
Punkte





# Aperitif zum Starten

Auch mit  
trockenem Sekt  
oder Wodka möglich

## HAUSGEMACHTER DIRNDLBEER-SPRITZ O

9

## HAUSGEMACHTER HOLUNDERBLÜTEN-SPRITZ O

9

---

### NEGRONI

Vermouth Rosso, Gin, Campari O

13,5

---

### APEROL SPRITZ MIT WEISSWEIN

Aperollikör, Soda O

8

### APEROL SPRITZ MIT PROSECCO

Aperollikör, Soda O

8,9

---

### HUGO

Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze O

8,3

---

### HETSCHERL WEIN

Österreichischer Fruchtwein aus Hagebutten O

9

### AUGUSTINER BRÄU 0,5 A

5

---

### GEDECK

Kürbiskernverhackert's / Topfenaufstrich  
mit Gebäck aus Dürnstein A, G, M

3,2



Unsere Empfehlung für  
das  
beste Erlebnis

### **3 - G A N G - M E N Ü**

Vorspeise  
Hauptspeise  
Dessert

55

mit Weinbegleitung +15  
(1 Glas pro Gang)



### **4 - G A N G - M E N Ü**

Suppe  
Vorspeise  
Hauptspeise  
Dessert

60

mit Weinbegleitung +20  
(1 Glas pro Gang)



## Salate

### SAISONSALAT "STEIRISCH"

mit Kürbiskernöl, Kürbiskern-Croutons A, G, H, J

8,5

### BUNTER BEILAGENSALAT

mit Kürbiskernöl H, J

5,9

## Suppen

### SAISONALE SCHMANKERLCREMESUPPE

G,I

6,5

### TRADITIONELLER ALT WIENER SUPPENTOPF

mit knusprigem Markbrot A,I

8,9

### KRÄFTIGE TAFELSPITZBOUILLON

mit Wiener Einlage nach Wahl A,C, G, I

5,7

## Vorspeisen

### SCHAFKÄSE-WASABITERRINE

mit Avocado, Paprikachili & feinem Birnen-Chutney G, H

13,9



### BEEFSTEAK TATAR

aus zartem Rinderfilet, feingehackt & pikant gewürzt,  
mit Rucolacreme, Butter & knusprigem Toast A,G

16,1

### MATJESMOUSSE AUF PAPRIKACARPACCIO

Kaviar, roten Rüben und Blattsalat D,G

14,2



## Hauptspeisen

### **KANINCHENFILET MIT SCHWARZEM SESAM**

Steinpilzkartoffelroulade, mit cremigem Spargel und St. Laurent Jus A, C, G, K

30

### **ORIGINAL WIENER SCHNITZEL vom Kalb mit zweierlei Erdäpfel A,C,G**

25

### **TAFELSPITZ VOM MASTOCHSEN**

mit Cremespinat, Rösti, Schnittlauchsauce & Apfelkren G, I

26

### **SPINAT-SCHAFSKÄSE PALATSCHINKE auf Paprikacreme, Schnittlauchsauce & Blattsalat A,C,G**

19,5

### **WELSFILLET**

mit Spargelrisotto, cremigem Pak Choi und Limettenbutter A, D, G

30

## Dessert

### **FRUCHTIGES SORBET**

mit trockenem Sekt oder Wodka A

12,5

### **WIENER KAISERSCHMARRN**

mit Apfelmus & Zwetschenröster A,C,G

13,5

### **MOHR IM HEMD**

mit Beerenröster & Schlagobers A,C,G,H

9,8

### **PALATSCHINKEN**

mit hausgemachter Topfencreme oder  
Marillenmarmelade mit einem Hauch von Rum A,C,G

7,9

### **KÜRBISKERN-VANILLE-PARFAIT**

mit Beerenragout & Schlagobers A,C,G

13,5

Liebling  
unserer  
Gäste