RESTAURANT AD VINUM

Als Gastgeber des Hauses freue ich mich ganz besonders, Sie in unserem mit

zwei Hauben und 13,5 Punkte
von Gault Millau

ausgezeichneten Gourmetrestaurant Ad Vinum zu begrüßen.

Lassen Sie sich von
Küchenchef Marcus Grüner
und seinem Küchenteam verwöhnen!

Genießen Sie zu Ihren Gerichten die passende Weinbegleitung. Entdecken Sie so neue Geschmackskombinationen. Wir beraten Sie gerne! Verbringen Sie einen schönen kulinarischen und vinophilen Abend!
Ihr Christoph Simonich

Gault&Millau
13,5 VON 20 PUNKTEN
2025

Liebe Gäste, wir erlauben uns darauf hinzuweisen, dass wir Sie laut Verordnung (BGBL II 175/2014) über allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen und Getränken informieren.
Gerne geben wir Ihnen hierzu mündlich Auskunft, weisen aber im Vorfeld schon darauf hin, dass sämtliche von uns angebotenen Speisen und Getränke allergene Inhaltsstoffe aufweisen können.
Trotz sorgfältiger Herstellung und Zubereitung der Gerichte sind Kreuzkombinationen nicht vermeidbar!
Alle Angaben erfolgen trotz genauer Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.

WEINEMPFEHLUNG

BLANC DE BLANC RESERVE PREMIER CRU
Fernand Lemaire| Frankreich | Hautvilliers
trocken 12,5% Vol.
0,75l., 69,00 €

2018 GRÜNER VELTLINER SMARAGD
Ried Singerriedel
Weingut Rixinger | Spitz | Wachau
trocken 13,5% Vol.,
0,75l., 55,00 €

2015 CUVEE BELLES GRAVES
Merlot + Cabernet Sauvignon + Cabernet Franc
Chateau Belles Graves | Pommerol| Bordaux
trocken, 14,0% Vol.
0,75l., 49,00 €

2009 BLAUFRÄNKISCH DEUTSCHKREUTZ
Weingut Ernst | Deutschkreutz| Mittelburgenland
trocken, 13,5% Vol.
0,75l., 59,00 €

2022 RIESLING BEERENAUSLEESE
Weingut am Berg | Langenlois | Kamptal DAC
Beerenauslese – süß, 9% Vol. , 190g RZ
0,375l., 49,00 €

Gerne empfehlen wir Ihnen besondere Weißweine und Rotweine passend zum jeweiligen Gericht auch Glasweise.

À LA CARTE

VORSPEISEN

Burrata
Kirsche | Haselnuss | Röstbrot
18,00 €

Rinderkraftsuppe
Käseknödel mit Gemüseeinlage
9,50 €

HAUPTSPEISEN

Caesar Salat
Parmesan | Röstbrot | Bauchspeck
16,00 €
wahlweise mit
Tagliata vom Rinderrücken 13,50 € oder gebackene Hühnerstreifen 10,50 €

Pappardelle mit Hirschsugo
Bergkäse
21,50 €

Steinpilz Schlutzkrapfen
Parmesan | Nussbutter
22,50 €

Alt Wiener Saftgulasch
Sauerrahmknödel
25,50 €

Pasta Asciutta
Parmesan
19,00 €

Ötztaler Marende
19,50 €

Kästeller aus der Käsevitrine
klein, vier verschiedene Käsesorten 19,00 €
groß, sechs verschiedene Käsesorten 25,00 €

DESSERT

Apfelstrudel
Vanilleeis | Sahne
10,90€

Topfen-Nougatknödel
Zwetschkenröster | Sauerrahmeis
15,50 €

Tagesdesserts aus der Vitrine

Portion Hausbrot
2,90 €