

RESTAURANT AD VINUM

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

zwei Hauben und 13 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

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. Euro 63,00 €

2018 GRÜNER VELTLINER SMARAGD

Ried Singerriedel
Weingut Rixinger | Spitz | Wachau
trocken 13,5% Vol., 0,75l. 59,00 €

2015 CUVÉE BELLES GRAVES

Merlot + Cabernet Sauvignon + Cabernet Franc
Chateau Belles Graves | Pommerol | Bordeaux
trocken, 14,0% Vol.
0,75l. Euro 49,00 €

2009 BLAUFRÄNKISCH DEUTSCHKREUTZ

Weingut Ernst | Deutschkreutz | Mittelburgenland
trocken, 13,5% Vol.
0,75l. Euro 64,00 €

2012 EISWEIN

Weingut Schlager | Sooß | Thermenregion
Eiswein – süß, 11,7 % Vol.
0,375l. Euro 37,00 €

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

À LA CARTE BIS 19:30 UHR

VORSPEISEN

Beef Tatar

Eigelb | Belper Knolle | krosses Weißbrot
21,50 €

Rosa Kalbstafelspitz

Räucherforelle | Radicchio | Schüttelbrot
18,50 €

Caesar Salat

Salatherzen | Parmesan | Röstbrot | Bauchspeck
14,00 €
mit gebackenen Hühnerbrustfilet, Aufpreis 6,50€

SUPPEN

Rinderkraftsuppe

Grießnockerl oder Käseknödel mit Gemüseeinlage
8,50 €

Pastinakencremsuppe

Ziegentopfen | Walnuss | Apfel
9,50 €

HAUPTSPEISEN

Rib Eye Steak 300g

Kartoffelblatt'n | Gemüse | Schnittlauchcreme | Pfefferbutter
38,50 €

Kürbisgnocchi

Grauvieh Camembert | Haselnüsse
18,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren
29,00 €

Geschmorte Rinderwangen

Kartoffelpüree | Wurzelgemüse
33,00 €

Rehragout vom Sölder Wild

Sauerrahmknödel | Rotkraut | Preiselbeeren
27,50 €

FÜR KLEIN UND GROSS

Faschierte Laibchen

Kartoffelpüree | Erbse
18,00 €

Gebackene Hühnerstreifen

Kartoffelpaunzen
18,50 €

Spaghetti Bolognese

13,00 €

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren
19,50 €

DESSERT

Karamelisierter Kaiserschmarrn

Apfelmus | Fichtenwipfeleis
ab 2 Personen, 20 min. Wartezeit
29,00 €

Topfen-Nougatknödel

Zwetschkenröster | Sauerrahmeis
16,00 €

Eisbecher AD Vinum

Brownie | Nougateis | Sauerrahmeis | Karamell
12,50 €

Portion Hausbrot 1,40 €