

UNTER DEN LINDEN



EINSTEIN

APERITIF UND COCKTAILS

Aperol Spritz 8,00

Aperol, Riesling Sekt, Orange

Bellini 9,00

Pfirsich, Winzersekt

Mimosa 9,00

Frischer Orangensaft, Winzersekt

Bloody Mary 10,00

Wodka, Tomatensaft, Pfeffer, Worcestershire, Sellerie

Americano 9,00

Campari, Antica Formula, Soda

Sbagliato 11,00

Campari, Antica Formula, Winzersekt

Gin Martini 10,00

London Dry Gin, Noilly Prat, Olive

Espresso Martini 10,00

Wodka, Espresso, Kaffeelikör, Irish Cream

Moscow Mule 9,00

Wodka, Limette, Ginger Beer

Mojito 10,00

Weißer Rum, Limette, Zucker, Minze, Soda

Caipirinha 10,00

Cachaca, Limette, Zucker

Shirley's New Temple (alkoholfrei) 6,00

Frische Minze, frischer Orangensaft, Zitrone, Soda

Cucumber Coool (alkoholfrei) 6,00

Gurke, Apfel, Ingwer, Zitrone, Zucker, Soda

OFFENE WEINE 0,1l IM GLAS

2015 Grüner Veltliner „Am Berg“ 5,00

Bernard Ott, Feuersbrunn, Wagram

2015 Riesling Schieferterrassen 7,00

Heymann-Löwenstein, Mosel

2015 Weißburgunder Bio 4,50

Judith Beck, Burgenland

2015 Rosé Clarette 5,50

Knipser, Pfalz

2015 Blaufränkisch 5,00

Reinhold Krutzler, Burgenland

2015 Spätburgunder trocken 6,50

Meyer-Näkel, Ahr

2015 Côte du Rhône 5,00

Château St. Cosme, Rhône

CHAMPAGNER 0,1l IM GLAS

Altenkirch Riesling brut, Winzersekt 6,50

Cordon Bleu Brut, De Venoge 12,00

CHAMPAGNER FLASCHEN

Altenkirch Riesling brut 36,00

Cordon Bleu Brut, De Venoge 75,00

Duval-Leroy Rosé 89,00

Jacquesson 739 100,00

Ruinart Rosé 120,00

Krug Grande Cuveé 225,00

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNG

We recommend

Aperol Spritz **8,00**
Aperol, Riesling Sekt, Orange

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

We recommend

2015 Iphöfer Kalb, Sylvaner Erste Lage Flasche **48,00**
Weingut Johann Ruck, Franken *bottle 0,75l*

VORSPEISEN Starter

Suppe von roten Linsen mit Paradeisern **9,50**
Soup of red lentils with potatoes

Ochsenfilet Tatar spezial auf geröstetem Sauerteigbrot **18,00**
Ox filet tartar on roasted sourdough bread

Marinierte steierische Käferbohnen mit leicht gebratenem Octopus **16,50**
Marinated beet beans with lightly roasted octopus

Ganzer Kopfsalat mit mariniertem Spargel, warmen Erdäpfeln, Kürbiskernpesto und Buttermilchdressing **14,00**
Lettuce with marinated asparagus, warm potatoes, pumpkin seed pesto and buttermilk dressing

Wiener Austern

Viennese oysters

Haus eingelegte Weinbergschnecken mit Häuptl Kräutersalat **14,00**
Marinated snails with lettuce and herbs

Haus eingelegte Weinbergschnecken mit lauwarm mariniertem Ferkelbauch **16,50**
Marinated snails with lukewarm marinated piglet

Auswahl von Alpenkäse mit Liptauer und eingelegtem Rettich. **16,00**
Selection of alpine cheese with Austrian cream cheese and pickled radish

HAUPTGÄNGE Main Course

Wiener Schnitzel <small>Wiener Schnitzel</small>	25,00
Kleines Wiener Schnitzel <small>Small Wiener Schnitzel</small>	19,00
<small>Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Gurkensalat / parsley potatoes and cucumber salad</small>	
Wiener Backhendl mit Erdäpfelsalat	21,00
<small>Traditional fried chicken potato salad</small>	
Wiener Saftgulasch mit Serviettenknödeln	19,00
<small>Goulache Vienne Style with dumplings</small>	
Alt Wiener Tafelspitz in 2 Gängen serviert	26,00
1) Kraftbouillon mit Fritatten	
2) Tafelspitz mit Schnittlauchsauce, Apfeln und Crème-Spinat „de luxe“	
Old Viennese Tafelspitz served in 2 courses	
1) Beef brouillon with thinly cut pancakes	
2) Tafelspitz with chive sauce, apple-horseradish and cream-spinach „de luxe“	
Gericht vom Ostsee Dorsch und Hechtnockerln in Krustentierbutter	24,00
<small>Dish of Baltic cod and pike dumplings in crustacean butter</small>	
Gemüseintopf im Sud mit Sellerieteigtaschen.	15,00
<small>Vegetable stew in the soup with celery dumplings</small>	
Safran Kaninchen mit jungen Erbsen und geriebenen Nudeln	24,00
<small>Saffron rabbit with young peas and grated noodles</small>	
"Gnudi" Frischkäsenockerl mit Schnittlauchbutter und Belper Knolle	16,00
<small>"Gnudi" Fresh cheese dumpling with chive butter and Belper tuber</small>	
Gegrillter Kalbsherzspieß mit Bohnen und Bärlauchgemüse	19,00
<small>Grilled veal heart kebab with beans and wild garlic</small>	

DESSERT Dessert

Einstein Apfelstrudel mit Vanillesauce	8,00
<small>Homemade apple strudel mit vanilla sauce</small>	
Wachauer Marillen Palatschinken mit geeister Vanillesauce	9,50
<small>Wachauer apricot Palatschinken with iced vanilla sauce (Austrian crêpe)</small>	
Brandteig Krapferl mit Vanillecreme und Rhabarberkompott	9,50
<small>Choux with vanilla cream and rhubarb compote</small>	
Topfenknödel mit Briochebröseln und warmer Himbeersauce	9,00
<small>Cured cheese dumplings with brioche crumbs and warm raspberry sauce</small>	
Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster	9,50
Kaiserschmarrn with plum compote	2 Personen / for two 16,00

WEISSWEINE

ÖSTERREICH

2015 Weißburgunder Bio	30,00
Weingut Judith Beck, Burgenland	
2016 Gelber Muskateller	42,00
Weingut Neumeister, Steiermark	
2015 Hausmarke "Super Naturel"	45,00
Weingut Moric, Großhöflein, Burgenland	
2014 Chardonnay Leithaberg DAC	45,00
Weingut Gernot Heinrich, Neusiedlersee	
2015 Ried STEINSETZ Grüner Veltliner	48,00
Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal	
2014 Grüner Veltliner Federspiel	48,00
Weingut Emmerich Knoll, Wachau	
2015 Sauvignon Blanc Steirische Klassik	48,00
Weingut Albert Neumeister, Südsteiermark	
2014 AXPOINT Grüner Veltliner Smaragd	95,00
Weingut Hirtzberger, Wachau	
2013 Chardonnay Gloria	115,00
Weingut Kollwentz, Neusiedlersee-Hügelland	

DEUTSCHLAND

2015 DÖNNHOFF Weißburgunder	38,00
Weingut Hermann Dönnhoff, Nahe	
2015 Grauburgunder	48,00
Weingut Knipser, Pfalz	
2015 Weißburgunder Pulverbuck	48,00
Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl	
2015 Riesling Schieferterrassen	48,00
Weingut Heymann-Löwenstein, Mosel	
2014 Riesling "Terra Montosa"	58,00
Weingut Georg Breuer, Rheingau	
2014 Riesling Aulerde GG	85,00
Weingut Philipp Wittmann, Rheinhessen	

FRANKREICH

2015 Sancerre	42,00
Gérard Boulay, Loire	
2014 Bourgogne Chardonnay	45,00
Bachelet-Monnot, Burgund	
2014 Chassagne Montrachet	95,00
Bernard Moreau, Burgund	

ROTWEINE

ÖSTERREICH

2015 Blaufränkisch	32,00
Weingut Reinhold Krutzler, Südburgenland	
2015 Blauer Zweigelt	35,00
Weingut Gernot Heinrich, Neusiedlersee	
2013 Blaufränkisch	42,00
Weingut Moric, Großhöflein, Burgenland	
2014 Heideboden (Zweigelt/Blaufr.St.Laurent)	45,00
Weingut Judith Beck, Neusiedlersee	
2008 Sankt Laurent- Schafleiten	60,00
Weingut Judith Beck, Neusiedlersee	
2014 Blaufränkisch Leithaberg DAC BIO	65,00
Weingut Heinrich, Burgenland	
2013 Moric Reserve Blaufränkisch	78,00
Weingut Moric, Großhöflein, Burgenland	
2011 Eichkogel (Blaufränkisch/Zweigelt)	78,00
Weingut Kollwentz, Burgenland	
2014 Schwarz ROT (Zweigelt)	115,00
Weingut Johann Schwarz, Burgenland	

DEUTSCHLAND

2015 Spätburgunder trocken	45,00
Weingut Meyer-Näkel, Ahr	
2015 Spätburgunder trocken	48,00
Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl	
2012 Spätburgunder Kalkmergel	60,00
Weingut Gebrüder Knipser, Pfalz	
2013 Spätburgunder Blauschiefer	62,00
Weingut Meyer-Näkel, Ahr	
2009 Syrah trocken	80,00
Weingut Markus Schneider, Pfalz	
2009 Cuvée X (Cabernet S./Merlot/Cabernet F.)	115,00
Weingut Gebrüder Knipser, Pfalz	

FRANKREICH

2015 Côte du Rhône	35,00
Château St. Cosme, Rhône	
2013 Bourgogne Pinot Noir	45,00
Bernard Moreau, Burgund	
2012 Chambolle-Musigny	100,00
Domaine Arlaud, Burgund	

SPIRITUOSEN

GIN

Bombay Sapphire 40%	4cl	9,00
Hendrick's Gin 44%	4cl	10,00
Monkey 47 Dry Gin 47%	4cl	12,00
Tanqueray London Dry Gin 47,3%	4cl	8,00

WODKA

Grey Goose Vodka 40%	4cl	10,00
Stolichnaya 40%	4cl	6,50
Wybrowa 40%	4cl	7,00

WHISKYS

Jim Beam White 40%	4cl	6,00
Jameson 40%	4cl	7,00
Chivas Regal 12 years 40%	4cl	7,00
Oban 14 years 43%	4cl	13,00
Glenkinchie 12 years 43%	4cl	10,00
Lagavulin 16 years 43%	4cl	14,00

RUM

Bacardi Carta Blanca 37,5%	4cl	7,00
Havana Club 7 years 40%	4cl	9,00
Ron Zacapa Centenario 23 40%	4cl	12,00
Meyer's Rum 40%	4cl	7,00

COGNAC

Hennessy Fine	4cl	8,00
Hennessy XO	4cl	16,00

GRAPPA

Grappa Nardini Aquavite di Pura		
Doppia Rettificata Riserva 40%	4cl	7,00
Grappa Nonino Friulana 43%	4cl	8,00
Grappa Nonino Vuisinar 43%	4cl	8,00

OBSTBRÄNDE

Calvados Papidoux VSOP 40%	4cl	10,00
Williams Birne Reserve 43%	4cl	12,00
Kirschbrand Reserve 43%	4cl	10,00
Alter Obstbrand 40%	4cl	9,00
Himbeerbrand Reserve 40%	4cl	10,00
Wachauer Marillenbrand 40%	4cl	12,00

TEQUILA

El Jimador Blanco Tequila 40%	4cl	10,00
Herradura Reposado Tequila 40%	4cl	10,00

VERMOUTH

Carpano Antica Formula 16,5%	4cl	6,00
Martini Bianco 14,4%	4cl	5,00
Noilly Prat 18%	4cl	5,00

LIKÖR

Amaretto Disaronno Original 28%	4cl	6,00
Bailey's Original 17%	4cl	6,00
Cointreau 40%	4cl	6,00
Grand Marnier Cordon Rouge 40%	4cl	6,00
Sambuca	4cl	6,00

SHERRY – PORT SÜSSWEIN

Lustau Papirusa Very Dry 15,5%	5cl	5,00
Lustau Los Arcos Medium Dry 18,5%	5cl	5,00
Taylor's 10 20%	5cl	8,00
Beerenauslese Kracher 2013 11,5%	4cl	7,00

DIGESTIF

Averna Amaro Siciliano 29%	4cl	6,00
Fernet Branca 39%	4cl	6,00
Ramazzotti 30%	4cl	5,00
Pernod 40%	4cl	5,00
Ricard 40%	4cl	5,00
Campari Bitter 25%	4cl	6,00

GETRÄNKE Drinks

Rheinsberger Preussenquelle	Fl. 0,275l	3,30
Still & medium	Fl. 0,75l	6,20
San Souci	Fl. 0,75l	7,00
Sprudelnd sparkling water		
Hausgemachter Eistee	Glas 0,3l	3,60
Homemade ice tea		
Naturtrüber Apfelsaft	Glas 0,3l	3,50
Organic apple juice		
Rhabarbersaft	Glas 0,3l	4,00
Rhubarb juice		
Schorle	Glas 0,3l	3,50
Van Nahmen Säfte	Fl. 0,25l	6,50
Williams Birnensaft pear		
Dornfelder Traubensaft grape		
Weisser Pfirsichsaft peach		
Frisch gepresster Orangensaft	Glas 0,15l	4,00
freshly squeezed orange juice	Glas 0,3l	7,50
Soda Citron	Glas 0,3l	3,50
mit frischer Zitrone		
with fresh lemon		
Coca Cola/ light/ zero	Fl. 0,2l	3,50
Orangina	Fl. 0,25l	3,50
Schweppes Tonic Water	Fl. 0,2l	3,50
Schweppes Ginger Ale	Fl. 0,2l	3,50
Schweppes Bitter Lemon	Fl. 0,2l	3,50

BIER Beer

König Pilsener vom Fass	0,3l	4,00
Fass draft		
Diebels Alt	Fl. 0,3l	4,00
Alt Bier Dark beer		
Unertl	Fl. 0,5l	
Hefeweizen Hell light		5,50
Hefeweizen Dinkel dark		5,50
Hefeweizen Alkoholfrei non-alcoholic		5,50
Jever alkoholfrei	Fl. 0,3l	4,00
Pilsner non-alcoholic		
Radler	Fass 0,3l	4,00
Shandy		