

UNTER DEN LINDEN



EINSTEIN

Fundstücke

Es fing an wie üblich, auf der Damentoilette des Lassimo-Hotels. Sasha tupfte gerade vor dem Spiegel ihren gelben Lidschatten nach, als sie neben dem Waschbecken auf dem Boden eine Tasche bemerkte, sicher die der Frau, deren Pinkeln sie durch die massive Tür der Kabine vage hören konnte. Oben in der Tasche steckte, gerade noch erkennbar, eine Brieftasche aus verblasstem grünen Leder. Im Rückblick war es für Sasha sonnenklar, dass das blinde Vertrauen der Frau sie provoziert haben musste: *Wir leben in einer Stadt, wo die Leute dir die Haare vom Kopf stehlen, wenn du ihnen auch nur die geringste Gelegenheit gibst, und du lässt deinen Kram in aller Öffentlichkeit herumliegen und glaubst, dass er bei deiner Rückkehr noch auf dich wartet?*

Dieses Verhalten löste in ihr den Drang aus, der Frau eine Lehre zu erteilen. Aber dieser Wunsch war nur ein Vorwand, hinter dem sich das Gefühl verbarg, das Sasha dabei immer überkam: diese pralle, zarte Brieftasche, die sich ihrer Hand darbot - es wäre zu langweilig, zu alltäglich, sie einfach liegen zu lassen, statt den Moment beim Schopf zu packen, die Herausforderung anzunehmen, den Sprung zu machen, den Wurf zu wagen, alle Vorsicht in den Wind zu schlagen, gefährlich zu leben ("Schon verstanden", sagte Coz, ihr Therapeut) und sich das Scheißteil endlich zu schnappen.

"Sie meinen, sie zu stehlen."

Jennifer Egan: „Der größere Teil der Welt“

Erschienen im Verlag Schöffling & Co

Ausgesucht von Claudius Seidl

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

2016 Grüner Veltliner „Am Berg“ 5,00

Bernard Ott, Feuersbrunn, Wagram

2015 Riesling Schieferterrassen 7,00

Heymann-Löwenstein, Mosel

2016 Weißburgunder 4,50

Judith Beck, Burgenland

2016 Rosé Clarette 5,50

Knipser, Pfalz

2016 Blaufränkisch 5,00

Reinhold Krutzler, Burgenland

2016 Spätburgunder trocken 6,50

Meyer-Näkel, Ahr

2015 Côte du Rhône 5,00

Château St. Cosme, Rhône

2013 Beereauslese Cuvée 0,05l IM GLAS 7,00

Kracher, Burgenland

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

Jacquesson 739 100,00

Ruinart Rosé 120,00

Krug Grande Cuvée 225,00

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNG

We recommend

Negroni

Hendrick's Gin, antica Formula, Campari

9,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

We recommend

2008 Sankt Laurent-Schafleiten

Weingut Judith Beck, Neusiedlersee

Flasche **60,00**

bottle 0,75l

VORSPEISEN

Starters

Getrübte Sellerieteigtaschen in der Champignon-Brühe	11,00
Truffled celery dumplings in champignon broth	
Safran Fischsuppe	11,00
Saffron fish soup	
Wintersalat mit eingelegtem Muskatkürbis	13,00
Winter salad with pickled pumpkin	
Blauschimmelkäse Terrine mit Brüsseler Spitzen und englischem Sellerie.	15,00
Blue cheese terrine with Brussels lace and English celery	
Marinierte Rote Beete mit Granatapfelmarinade und gratiniertem Ziegenkäse	16,00
Marinated beetroot with pomegranate marinade and goat cheese gratin	
Gericht von steirischen Käferbohnen und Oktopuss	16,00
Dish of Styrian Beet Beans and Octopus	
Roh mariniertes Rinderfilet mit Senfmayonnaise und Petersilienöl	16,00
Raw marinated beef filet with mustard mayonnaise and parsley oil	
Ochsenfilet Tatar Spezial auf geröstetem Sauerteigbrot	18,00
Ox filet tartar on roasted sourdough bread	

HAUPTGÄNGE Main Courses

Eintopf von roten und weißen Rüben mit Buchweizenknödeln und Spitzkraut	17,00
Stew of red and white turnips with buckwheat dumplings and cabbage	
Risotto "Firenze" mit Entenleber und geschwungenen Hühnerherzen	18,00
Risotto "Firenze" with duck liver and chicken hearts	
Roter Venere Reis mit gerösteten Artischocken	17,00
Red Venere rice with roasted artichokes	
Kalbsschulter in der Paprikamilch gegart mit Rahmnockerln	26,00
Veal shoulder cooked in pepper milk with cream noodles	
Winter Kabeljau mit Ragout von grünen Bohnenkernen	26,00
Winter cod with stew of green bean seeds	
Wiener Backhendl mit Erdäpfelsalat	21,00
Traditional fried chicken with potato salad	
Wiener Schnitzel Wiener Schnitzel	25,00
Kleines Wiener Schnitzel Small Wiener Schnitzel	19,00
Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Gurkensalat / parsley potatoes, cranberries and cucumber salad	
Alt Wiener Tafelspitz in 2 Gängen serviert	26,00
1) Kraftbouillon mit Fritatten	
2) Tafelspitz mit Schnittlauchsauce, Apfelkren und Crème-Spinat „de luxe“	
Old Viennese Tafelspitz served in 2 courses	
1) Beef bouillon with thinly cut pancakes	
2) Tafelspitz with chive sauce, apple-horseradish and cream-spinach „de luxe“	

DESSERT Dessert

Einstein Apfelstrudel mit Vanillesauce	8,00
Homemade apple strudel with vanilla sauce	
Zarte Orangen Palatschinken mit Tonkabohnen Sauce	9,50
Orange Palatschinken with Tonka bean sauce (Austrian crêpe)	
Topfenknödel mit Holler-Zwetschgenragout	9,00
Cured cheese dumplings with elderberry and plum sauce	
"Somlauer Nockerl" mit Eierlikörcreme	9,50
"Somlauer dumplings" with eggnog cream	
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	9,50
Kaiserschmarrn with plum compote	2 Personen / for two 16,00
Auswahl von Alpenkäse mit Liptauer und eingelegtem Rettich	16,00
Selection of Alpine cheese with Austrian cream cheese and pickled radish	

WEISSWEINE

ÖSTERREICH

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

DEUTSCHLAND

2016 DÖNNHOFF Weißburgunder	38,00
Weingut Hermann Dönnhoff, Nahe	
2016 Grauburgunder	48,00
Weingut Knipser, Pfalz	
2016 Weißburgunder Pulverbuck	48,00
Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl	
2015 Riesling Schieferterrassen	48,00
Weingut Heymann-Löwenstein, Mosel	
2015 Riesling "Terra Montosa"	58,00
Weingut Georg Breuer, Rheingau	
2014 Riesling Aulerde GG	85,00
Weingut Philipp Wittmann, Rheinhessen	

FRANKREICH

2016 Sancerre	42,00
Gérard Boulay, Loire	
2014 Bourgogne Chardonnay	45,00
Bachelet-Monnot, Burgund	
2014 Chassagne Montrachet	95,00
Bernard Moreau, Burgund	

ROTWEINE

ÖSTERREICH

2016 Blaufränkisch	32,00
Weingut Reinhold Krutzler, Südburgenland	
2015 Blauer Zweigelt	35,00
Weingut Gernot Heinrich, Neusiedlersee	
2015 Blaufränkisch	42,00
Weingut Moric, Großhöflein, Burgenland	
2015 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	
2014 Moric Reserve Blaufränkisch	78,00
Weingut Moric, Großhöflein, Burgenland	
2014 Eichkogel (Blaufränkisch/Zweigelt)	78,00
Weingut Kollwentz, Burgenland	
2014 Schwarz ROT (Zweigelt)	115,00
Weingut Johann Schwarz, Burgenland	

DEUTSCHLAND

2016 Spätburgunder trocken	45,00
Weingut Meyer-Näkel, Ahr	
2013 Frühburgunder Pauline	45,00
Weingut Manz, Rheinhessen	
2015 Spätburgunder trocken	48,00
Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl	
2013 Spätburgunder Kalkmergel	60,00
Weingut Gebrüder Knipser, Pfalz	
2015 Spätburgunder Blauschiefer	62,00
Weingut Meyer-Näkel, Ahr	
2014 Holy Moly (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	
2015 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

Chivas Regal 12 years 40%	4cl	7,00
Jameson 40%	4cl	7,00
Mortlach 1996, Single Malt 46%	4cl	17,00
Oban 14 years 43%	4cl	13,00
Lagavulin 16 years 43%	4cl	14,00
Hibiki Japanese Harmony 43%	4cl	17,00

RUM

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	9,00
Hennessy "XO"	4cl	24,00
Cognac "XO" Daniel Bouju 40%	4cl	18,00

ARMAGNAC

Baron de Cognac VSOP 40%	4cl	9,00
---------------------------------	-----	-------------

GRAPPA

Grappa Nonino Friulana 43%	4cl	8,00
Grappa Nonino Vuisinar 43%	4cl	8,00
Grappa di Amarone Capitel M. Olmi 45%	4cl	9,00

OBSTBRÄNDE

Marquis de Saint-Loup Réserve 40%	4cl	10,00
Williams-Christ-Birne, Dirker 45%	4cl	12,00
Feldzweitschgenwasser, Dirker 40%	4cl	10,00
Haselnussgeist, Dirker 40%	4cl	12,00
Waldhimbeergeist, Dirker 40%	4cl	12,00
Marillenbrand, Hans Reisetbauer 42%	4cl	18,00
Quitte, Hans Reisetbauer 41,5%	4cl	22,00
Vogelbeere, Hans Reisetbauer 41,5%	4cl	28,00

TEQUILA

Tequila Gran Dovejo blanco 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

PORT - SHERRY

10 Years Old Tawny Port 20%	5cl	7,00
2004 Vintage Port, Warre's 20%	5cl	9,00
Fino dry, Gutierrez Colosia 15%	5cl	6,00
Pedro Ximenez, Gutierrez Colosia 15%	5cl	7,00

DIGESTIF

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

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Bitte beachten sie das unsere Speisen Allergene und Zusatzstoffe enthalten können. Für weitere Informationen kontaktieren sie bitte unser Service Team.

Please be informed that our dishes may contain allergen and preservatives. For further information please contact the service team.

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

HEISSE SPEZIALITÄTEN

Hot specials

Glühwein	Glas 0,2l	6,50
Mulled wine		
Grog	Glas 0,2l	6,50
Grog		

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		5,50
Hefeweizen Dinkel spelt		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		

KAFFEE Coffee

Espresso	3,20
Doppelter Espresso	3,20
Verlängerter / Americano	3,50

TEE IM KÄNNCHEN Tea

Früchtetee	4,90
Verveine	4,90
Kamille	4,90
Frischer Ingwer und Limette	5,50
Frische Minze	5,50

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Bitte beachten sie das unsere Speisen Allergene und Zusatzstoffe enthalten können. Für weitere Informationen kontaktieren sie bitte unser Service Team. Please be informed that our dishes may contain allergen and preservatives. For further information please contact the service team.