

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

---

### 2015 Spätburgunder Baßgeige

Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl

Flasche **48,00**

bottle 0,75l

## VORSPEISEN

Starters

<b>Getrüffelte Sellerieteigtaschen</b> in der Champignon-Brühe . . . . .	<b>11,00</b>
<b>Truffled celery dumplings</b> in champignon broth	
<b>Erdäpfel-Lauch Samtsuppe</b> mit Belper Knolle . . . . .	<b>11,00</b>
<b>Potato-leek cream soup</b> with Belper tuber	
<b>Hausgebeitzter Lachs</b> mit Rahmgurken, roter Linsenmarinade und Meerrettich . . . . .	<b>16,00</b>
<b>Pickled salmon</b> with cream cucumbers, red lentils marinade and horseradish	
<b>Kopfsalatherzen</b> mit Blauschimmel-Dressing und gedünsteter Birne . . . . .	<b>13,00</b>
<b>Lettuce hearts</b> with blue cheese dressing and braised pear	
<b>Marinierter Spitzkraut</b> mit knusprigem pikanten Hendl . . . . .	<b>15,00</b>
<b>Marinated cabbage</b> with crispy spicy chicken	
<b>Sautierte Jakobsmuscheln</b> mit grünen Bohnenkernen und Fenchelsalat . . . . .	<b>16,00</b>
<b>Sauted scallops</b> with green bean seeds and fennel salad	
<b>Roh mariniertes Rinderfilet</b> mit Senfmayonnaise und Petersilienöl . . . . .	<b>16,00</b>
<b>Raw marinated beef filet</b> with mustard mayonnaise and parsley oil	
<b>Ochsenfilet Tatar Spezial</b> auf geröstetem Sauerteigbrot . . . . .	<b>18,00</b>
<b>Ox filet tartar</b> on roasted sourdough bread	

# HAUPTGÄNGE Main Courses

<b>Eintopf von roten und weißen Rüben</b> mit Buchweizenknödeln und Spinat . . . . .	<b>17,00</b>
<b>Stew of red and white turnips</b> with buckwheat dumplings and spinach	
<b>Feine Kalbsleberscheiben</b> mit Salbei, Speck und Essig-Zwetschgen . . . . .	<b>24,00</b>
<b>Fine slices of veal liver</b> with sage, bacon and vinegar plums	
<b>Roter Venere Reis</b> mit Oktopus . . . . .	<b>17,00</b>
<b>Red Venere rice</b> with oktopus	
<b>Rinderbraten vom Hüferschwanzel "Esterhazy"</b> . . . . .	<b>26,00</b>
<b>Beef roast from the hooved tail "Esterhazy"</b>	
<b>Winter Kabeljau</b> mit Ragout von grünen Bohnenkernen . . . . .	<b>26,00</b>
<b>Winter cod</b> with stew of green bean seeds	
<b>Wiener Backhendl</b> mit Erdäpfelsalat . . . . .	<b>21,00</b>
<b>Traditional fried chicken</b> with potato salad	
<b>Wiener Schnitzel</b> <b>Wiener Schnitzel</b> . . . . .	<b>25,00</b>
<b>Kleines Wiener Schnitzel</b> <b>Small Wiener Schnitzel</b> . . . . .	<b>19,00</b>
Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Gurkensalat / parsley potatoes, cranberries and cucumber salad	
<b>Alt Wiener Tafelspitz in 2 Gängen serviert</b> . . . . .	<b>26,00</b>
1) Kraftbouillon mit Fritatten	
2) Tafelspitz mit Schnittlauchsauce, Apfelkren und Crème-Spinat „de luxe“	
<b>Old Viennese Tafelspitz served in 2 courses</b>	
1) Beef bouillon with thinly cut pancakes	
2) Tafelspitz with chive sauce, apple-horseradish and cream-spinach „de luxe“	

# DESSERT Dessert

<b>Einstein Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce . . . . .	<b>8,00</b>
<b>Homemade apple strudel</b> with vanilla sauce	
<b>Zarte Orangen Palatschinken</b> mit Tonkabohnen Sauce . . . . .	<b>9,50</b>
<b>Orange Palatschinken</b> with tonka bean sauce <b>(Austrian crêpe)</b>	
<b>Topfenknödel</b> mit Holler-Zwetschgenragout . . . . .	<b>9,00</b>
<b>Cured cheese dumplings</b> with elderberry and plum sauce	
<b>Topfensouffle</b> mit Preiselbeerobst . . . . .	<b>9,00</b>
<b>Cured cheese soufflé</b> with cranberry cream	
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschkenröster . . . . .	<b>9,50</b>
<b>Kaiserschmarrn</b> with plum compote	
	2 Personen / for two <b>16,00</b>
<b>Auswahl von Alpenkäse</b> mit Liptauer und eingelegtem Rettich . . . . .	<b>16,00</b>
<b>Selection of Alpine cheese</b> with Austrian cream cheese and pickled radish	

## WEISSWEINE

### ÖSTERREICH

<b>2016 Weißburgunder</b>	<b>30,00</b>
Weingut Judith Beck, Burgenland	
<b>2017 Gelber Muskateller</b>	<b>42,00</b>
Weingut Neumeister, Steiermark	
<b>2016 Hausmarke "Super Naturel"</b>	<b>45,00</b>
Weingut Moric, Großhöflein, Burgenland	
<b>2014 Chardonnay Leithaberg DAC</b>	<b>45,00</b>
Weingut Gernot Heinrich, Neusiedlersee	
<b>2016 Ried STEINSETZ Grüner Veltliner</b>	<b>48,00</b>
Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal	
<b>2016 Grüner Veltliner Federspiel</b>	<b>48,00</b>
Weingut Emmerich Knoll, Wachau	
<b>2016 Sauvignon Blanc Steirische Klassik</b>	<b>48,00</b>
Weingut Albert Neumeister, Südsteiermark	
<b>2015 AXPOINT Grüner Veltliner Smaragd</b>	<b>95,00</b>
Weingut Hirtzberger, Wachau	
<b>2013 Chardonnay Gloria</b>	<b>115,00</b>
Weingut Kollwentz, Neusiedlersee-Hügelland	

### DEUTSCHLAND

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

### FRANKREICH

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

## ROTWEINE

### ÖSTERREICH

<b>2016 Blaufränkisch</b>	<b>32,00</b>
Weingut Reinhold Krutzler, Südburgenland	
<b>2015 Blauer Zweigelt</b>	<b>35,00</b>
Weingut Gernot Heinrich, Neusiedlersee	
<b>2015 Blaufränkisch</b>	<b>42,00</b>
Weingut Moric, Großhöflein, Burgenland	
<b>2015 Heideboden (Zweigelt/Blaufr.St.Laurent)</b>	<b>45,00</b>
Weingut Judith Beck, Neusiedlersee	
<b>2008 Sankt Laurent- Schafleiten</b>	<b>60,00</b>
Weingut Judith Beck, Neusiedlersee	
<b>2014 Blaufränkisch Leithaberg DAC BIO</b>	<b>65,00</b>
Weingut Heinrich, Burgenland	
<b>2014 Moric Reserve Blaufränkisch</b>	<b>78,00</b>
Weingut Moric, Großhöflein, Burgenland	
<b>2014 Eichkogel (Blaufränkisch/Zweigelt)</b>	<b>78,00</b>
Weingut Kollwentz, Burgenland	
<b>2014 Schwarz ROT (Zweigelt)</b>	<b>115,00</b>
Weingut Johann Schwarz, Burgenland	

### DEUTSCHLAND

<b>2016 Spätburgunder trocken</b>	<b>45,00</b>
Weingut Meyer-Näkel, Ahr	
<b>2013 Frühburgunder Pauline</b>	<b>45,00</b>
Weingut Manz, Rheinhessen	
<b>2015 Spätburgunder trocken</b>	<b>48,00</b>
Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl	
<b>2013 Spätburgunder Kalkmergel</b>	<b>60,00</b>
Weingut Gebrüder Knipser, Pfalz	
<b>2015 Spätburgunder Blauschiefer</b>	<b>62,00</b>
Weingut Meyer-Näkel, Ahr	
<b>2014 Holy Moly (Syrah) trocken</b>	<b>80,00</b>
Weingut Markus Schneider, Pfalz	
<b>2009 Cuvée X (Cabernet S./Merlot/Cabernet F.)</b>	<b>115,00</b>
Weingut Gebrüder Knipser, Pfalz	

### FRANKREICH

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

# SPIRITUOSEN

## GIN

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

## WODKA

<b>Grey Goose Vodka</b> 40%	4cl	<b>10,00</b>
<b>Stolichnaya</b> 40%	4cl	<b>6,50</b>
<b>Wybrowa</b> 40%	4cl	<b>7,00</b>

## WHISKYS

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

## RUM

<b>Havana Club 7 years</b> 40%	4cl	<b>9,00</b>
<b>Ron Zacapa Centenario</b> 23 40%	4cl	<b>12,00</b>
<b>Meyer's Rum</b> 40%	4cl	<b>7,00</b>

## COGNAC

<b>Hennessy Fine</b> 40%	4cl	<b>9,00</b>
<b>Hennessy "XO"</b> 40%	4cl	<b>24,00</b>
<b>Cognac "XO" Daniel Bouju</b> 40%	4cl	<b>18,00</b>

## ARMAGNAC

<b>Baron de Cognac VSOP</b> 40%	4cl	<b>9,00</b>
---------------------------------	-----	-------------

## GRAPPA

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

## OBSTBRÄNDE

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

## TEQUILA

<b>Tequila Gran Dovejo blanco</b> 40%	4cl	<b>10,00</b>
---------------------------------------	-----	--------------

## VERMOUTH

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

## LIKÖR

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

## PORT - SHERRY

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

## DIGESTIF

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

**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

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

## HEISSE SPEZIALITÄTEN

Hot specials

<b>Glühwein</b>	Glas 0,2l	<b>6,50</b>
Mulled wine		
<b>Grog</b>	Glas 0,2l	<b>6,50</b>
Grog		

## BIER Beer

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

## KAFFEE Coffee

<b>Espresso</b>	<b>3,20</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,20</b>
<b>Verlängerter / Americano</b>	<b>3,50</b>

## TEE IM KÄNNCHEN Tea

<b>Früchtetee</b>	<b>4,90</b>
<b>Verveine</b>	<b>4,90</b>
<b>Kamille</b>	<b>4,90</b>
<b>Frischer Ingwer und Limette</b>	<b>5,50</b>
<b>Frische Minze</b>	<b>5,50</b>

**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.