

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

2015 Grüner Veltliner „Am Berg“ 5,00

Bernard Ott, Feuersbrunn, Wagram

2015 Riesling Schieferterrassen 7,00

Heymann-Löwenstein, Mosel

2016 Weißburgunder Bio 4,50

Judith Beck, Burgenland

2016 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

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

Duval-Leroy Rosé 89,00

Jacquesson 739 100,00

Ruinart Rosé 120,00

Krug Grande Cuvée 225,00

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNG

We recommend

Hugo **9,00**
Holunderblütensirup, Riesling Sekt, Sodawasser, Limette, Minze

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

We recommend

2016 Rose Clarette **32,00**
Weingut Knipser, Pfalz
Flasche *bottle 0,75l*

VORSPEISEN Starter

Paradeis - Gemüsekaltschale **9,50**
Cold tomatoes vegetable soup

Junge Erbsen und Artischocken in der Petersilienbrühe **9,50**
Young peas and artichokes in the parsley broth

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

Ganzer Kopfsalat mit marinierten grünen Bohnen und Artischocken **14,00**
Lettuce with marinated green beans and artichokes

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

Kabeljau im Limettensaft mit mariniertem Tomaten-Paprikagemüse **16,50**
Codfish ceviche with marinated tomatoes and peppers

Matjesfilet 2017 mit grünen Speckbohnen und Hausfrauensauce **16,50**
Matjes filet 2017 with green bacon beans and housewife sauce

Geröstete Garnelen mit roten Essiglinsen **17,00**
Roasted shrimp with red vinegar lentils

HAUPTGÄNGE Main Course

Wiener Schnitzel Wiener Schnitzel **25,00**

Kleines Wiener Schnitzel Small Wiener Schnitzel **19,00**

Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Gurkensalat / parsley potatoes and cucumber salad

Wiener Backhendl mit Erdäpfelsalat **21,00**

Traditional fried chicken potato salad

Wiener Saftgulasch mit Serviettenknödeln **19,00**

Goulache Vienne Style with dumplings

Alt Wiener Tafelspitz in 2 Gängen serviert **26,00**

1) Kraftbouillon mit Fritatten

2) Tafelspitz mit Schnittlauchsauce, Apfelfren 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“

Wildfang Zander mit grünem Spargel und Paprika - Paradeissauce **24,00**

Wild pikeperch with green asparagus and peppers - tomato sauce

Kronfleisch vom pommerschen Ochsen rose mit marinierten Estragon Bohnen **26,00**

Flank steak of the Pomeranian ox with marinated tarragon beans

Kärntner Kartoffel - Minzteigtaschen mit Belper Knolle **16,00**

Carinthian potato - mint dumplings with Belper tuber

DESSERT Dessert

Einstein Apfelstrudel mit Vanillesauce **8,00**

Homemade apple strudel mit vanilla sauce

Wachauer Marillen Palatschinken mit geeister Vanillesauce **9,50**

Wachauer apricot Palatschinken with iced vanilla sauce (Austrian crêpe)

Brandteig Krapferl mit dunkler Schokoladensauce und Konditorcreme. **9,50**

Choux with dark chocolate sauce and confectioner cream

Topfenknödel mit Briochebröseln und warmer Himbeersauce **9,00**

Cured cheese dumplings with brioche crumbs and warm raspberry sauce

Marinierte Erdbeeren mit Vanillehalbgefrorenem **9,50**

Marinated strawberries with vanilla parfait

Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster **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 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	