

NEUE HOHEIT



NEUE HOHEIT

TUCHLAUBEN 4 | 1010 WIEN

+43 1 7999 888 8777
www.neuehoheit.at
@neuehoheit

Handwritten signature

AUSTERN & KAVIAR



6 pcs | 12 pcs
58 | 102
52 | 90
38 | 66

10g | 30g
45 | 135
40 | 120
35 |

24

18

30

28

28

26

20

je +12

18

18

22

14

13

30

42

28

28

+12

+7

+17

+8

+10

Oysters 🌿

von David Hervé

Royale No2

Gillardeau No2

Fine de Claire No2

Serviert mit Sauce Mignonette | Chipotle Salsa | Zitrone

Caviar

von Alpen Caviar

Osietra

Baeri

Ruthenus

Serviert mit Blinis | Eiweiß | Crème Fraîche | Schnittlauch | Schalotten

VORSPEISEN

Ceviche vom Saibling 🌿

Saibling | Spinat Mayonnaise | Kren | Pfirsich

Pure Sardines de Garde

Jahrgangssardinen | Marinierte Grüne Oliven | Ciabatta

Gegrillter Pulpo Salat 🌿

Gurken | Petersilie | Zuckerschoten

Wild Prawns on the Rocks 🌿

Argentinische Rote Garnelen | Cocktailsauce | Chipotle Salsa | Avocadocreme

Lobster Roll

Hummer Schwanz | Pfefferoni Salsa | Sesam Mayonnaise | Brioche

Beef Tartar

Grüner Pfeffer Mayonnaise | Belper Knolle | Zitrone

Caesar Salad

Salatherzen | Croutons | Tomaten | Kapern | Sardinen | Parmesan

Dazu Hühnchen | Garnelen

Burrata 🌿

Konfierte Tomaten Raritäten | Basilikum | Pinienkerne

Schafskäse Ricotta 🌿

Ricotta | Frischkäse | Marinierte Oliven | Lorbeer Öl | Sauerteigbrot

Bunte Karotten 🌿🌿

Geschmorte Karotte | Hibiskus Blüten | Macadamia | Zupfkarotte

SUPPEN

Consommé vom Tafelspitz

Fleischstrudel | Wurzelgemüse | Geschmorter Lauch | Frittaten

Löwenzahnschaumsuppe 🌿

Velouté | Kohlrabi Ravioli | Tomaten

HAUPTGÄNGE

Smashed Beef Burger

Traudi's Senfgurken | Salat | Dijonnaise | Pommes

Zur Wahl: Cheddar | Blauschimmelkäse | Speck

Saibling "Büsumer" 🌿

Schneekrabbe | Fenchel | Tomate | Kapern

Sommer Pasta 🌿

Linguine | Zitrone | Mangold | Pinienkerne

Marchfelder Spargel

Petersilienkartoffel | Sauce Hollandaise | Nussbutter

Dazu: 3 Stk. Black Tiger Garnele

2 Stk. Pochierte Eier

Mini Wiener Schnitzel

Kaiserschinken

Räucherlachs

Gedeck 5 Euro – Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben

🌿 Vegetarisch | 🌿 Vegan | 🌿 Glutenfrei, Gerne informiert Sie unser Servicepersonal über allergene Inhaltsstoffe

VOM GRILL

Österreichisches Dry Aged Rib Eye vom Rind 🌿

Erdäpfelcreme | Geschmorte Frühlingszwiebel

300g 52

Österreichisches Rinderfilet 🌿

Erdäpfelcreme | Geschmorte Frühlingszwiebel

150g 45 | 200g 60

Chateaubriand 🌿

~500g Beef Filet | Erdäpfelcreme | Geschmorte Frühlingszwiebel

Verfügbar ab 18:00 Uhr | 45 Min. Vorfreude

130

Special Cuts 🌿

Täglich frisch vom Markt, Bitte fragen Sie unser Servicepersonal

Verfügbar ab 18:00 Uhr | 45 Min. Vorfreude

Tagespreis

Nach Rossini Art +18
Gänseleber | Trüffel | Trüffeljus

BEILAGEN & SAUCEN

Pommes 🌿

Dazu Trüffel & Parmesan

10

+5

Süßkartoffel Pommes 🌿

Dazu Trüffel & Parmesan

12

+5

Erdäpfelpüree 🌿🌿

8

Gemüse 🌿🌿

Zur Wahl: Gegrilltes Gemüse | Wilder Brokkoli mit Sesam Sauce

10

Salat 🌿🌿

Zur Wahl: Coleslaw | Saisonaler Salat

8

Klassische Saucen 🌿

Zur Wahl: Beurre Blanc | Trüffel Jus | Pfeffer | Béarnaise | Madeira

6

Mayonnaise 🌿

Zur Wahl: Trüffel | Sesam | Honig-Chili | Dijonnaise

5

ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄTEN

Wiener Schnitzel

Paniertes Kalbsfleisch | Petersilienerdäpfel | Gurken-Rahmsalat | Preiselbeeren | Zitrone

37

Forelle Müllerin

Petersilienerdäpfel | Saisonaler Salat

37

Wiener Backhendl

Gebackene & Ausgelöste Oberkeule | Lauwarmer Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren | Zitrone

32

Tafelspitz für Zwei

Cremespinat | Knochenmark | Apfelkren | Rindsuppe | Schnittlauch Sauce | Rösti | Sauerteigbrot

75

Reisfleisch

Geschmortes Scherzel | Risotto | Paprika | Frischkäse | Panko-Crunch

32

NACHSPEISEN

Kaiserschmarrn

Rumrosinen | Vanillesauce | Zwetschkenröster

25 Min. Vorfreude

18 | 28

Schokolade Moelleux

Guanaja 70% | Warme Karamellsauce | Nusseis

17

Roland's Roulade

Biskuitroulade | Sauerkirsche | Mascarpone

17

Wiener Obstgarten 🌿🌿

Saisonale Früchte | Beeren | Limettenzucker

16

Bananensplit 🌿

Mandeleis | Vanilleeis | Bananensorbet | Bananenragout | Schlagobers | Schokosauce

15

Vanille Eisbecher & Topping Bar 🌿

Frische Beeren | Nusskrokant | Schokospäne

Zur Wahl: Schokosauce | Karamellsauce | Beerencouli | Marillencouli

16

Brillat Savarin

Feigensenf | Chutney | Trauben

16

UNSERE PARTNER



Unser Partnerprogramm wurde ins Leben gerufen, um die Wertschätzung für die lokale Landwirtschaft zu zeigen und das Ziel zu verfolgen, unseren Gästen Zutaten von hervorragender Qualität zu bieten. Im Rosewood Vienna arbeiten wir eng mit österreichischen Bauernhöfen und Lieferanten zusammen, um unseren Gästen ganzjährig erstklassige regionale Produkte anbieten zu können.

