

# NEUE HOHEIT

## SEAFOOD BAR ~

<b>Austern</b>	<b>6 Stk</b>   <b>12 Stk</b>
<i>Royale No2</i>	50   85
<i>Fine de Claire No2</i>	30   55
<i>Sauce Mignonette, Zitrone, Tabasco</i>	
<b>Meeresfrüchtesalat ♥</b>	17
<i>Roter Kalmar, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Salsa Criolla, Knuspriger Mais</i>	
<b>Rote Garnele ♥</b>	
Pro Stück	5
<i>Wildfang, Serviert mit Cocktailsauce, Zitrone</i>	

## VORSPEISEN

<b>Salade Provencale ♣ ♥</b>	14
<i>Fenchel, Orange, Salatherzen, Lavendel, Quinoa</i>	
<b>Burrata ♣</b>	16
<i>Bunter-Paradeisersalat, Basilikum, Fleur de Sel</i>	
<b>Beef Tartar ~</b>	23   37
<i>Handgeschnittene Österreichische Rinderhüfte, Dijon-Senf, Essiggurken, Kapern, Petersilie, Schalotten, Eigelb, Sauerteigbrot</i>	
<b>Lobster Roll</b>	21
<i>Kanadischer Hummer, Cajun-Mayonnaise, Brioche, Feine Kräuter, Pommes Frites</i>	

## SUPPEN

<b>Gazpacho ♣</b>	12
<i>Melonenkaltschale, Basilikum, Baguette</i>	
<b>Bouillabaisse</b>	19
<i>Französische Fischsuppe, Muscheln, Garnele, Sauce Rouille, Croûtons</i>	

## HAUPTSPEISEN

<b>Steirischer Rindfleischsalat ~</b>
<i>Gekochter Tafelspitz, Kernöl-Vinaigrette, Paprika, Zwiebel, Sauerteigbrot</i>
20
<b>Wiener Schnitzel ~</b>
<i>Paniertes Kalbsfleisch, Zitrone, Petersilienerdäpfel, Gurken-Rahmsalat, Preiselbeeren</i>
34
<b>Gegrilltes Goldbrassenfilet</b>
<i>Artischocken "Barigoule", Vulcanoschinken, Paradeisersud</i>
32
<b>160g   200g Rinderfilet</b>
<i>Pommes Frites, Pfeffersauce</i>
46   52
<b>Melanzani ♣</b>
<i>Rotes Miso, Feta, Cashews, Kräutersalat</i>
23

## BURGER

*Alle Burger werden mit Pommes Frites oder Gemischtem Salat serviert.*

<b>Klassik Burger</b>	24
<i>200g Patty, Brioche Bun, Cheddar, Eisbergsalat, Paradeiser, Rote Zwiebel</i>	
<b>Falafel Burger ♣</b>	19
<i>Knuspriges Falafel-Patty, Sesam Brioche Bun, Tahini-Mayonnaise, Eingelegte Rote Rübe, Endivie</i>	

## BEILAGEN

<b>Pommes Frites</b>	+4
<i>Dazu Trüffel &amp; Parmesan</i>	
<b>Ofenerdäpfel</b>	
<i>Sauerrahm, Jalapeño, Dill</i>	
<b>Gegrillter Brokkoli</b>	
<i>Chili, Knoblauch</i>	
<b>Marinierter Häuptelsalat</b>	
<i>Estragon, Speck, Pecorino</i>	
<b>Tian Provençal</b>	

## SAUCEN

<b>Pfeffersauce</b>	
<b>Sauce Béarnaise</b>	
<b>Café De Paris Butter</b>	
<b>Knoblauch-Petersilienbutter</b>	
<b>Chimichurri</b>	



Gedeck € 5 – Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben  
♣ Vegetarisch / ♥ Gesundes / ~ Partner  
Gerne informiert Sie unser Servicepersonal über allergene Inhaltsstoffe



## UNSERE PARTNER

Roosewood's Partnerprogramm ist aus dem Respekt vor lokaler Landwirtschaft und dem Bestreben entstanden, Lebensmittel von höchster Qualität zu liefern. Das Rosewood Vienna arbeitet mit lokalen Bauernhöfen und Lieferanten zusammen, um unseren Gästen das ganze Jahr über, erstklassige heimische Produkte wie Schnecken von der Manufaktur Gugumuck, Fleisch vom Höllerschmid, Brot der Bäckerei Öferl oder Fisch und Meeresfrüchte von der Fischzucht Eishken in Radlberg anbieten zu können.

# NEUE HOHEIT

## CHAMPAGNER

G | F

Louis Roederer, Brut	20   120
Louis Roederer, Rosé Vintage	26   155
Louis Roederer, Cristal, Brut	450

## CRÉMANT

Domaine La Louviere, Crémant de Limoux, Brut <i>Frankreich</i>	9   52
Domaine La Louviere, Crémant de Limoux, Rosé <i>Frankreich</i>	11   61

## WEISS

G | B

Gelber Muskateller, Tement <i>Österreich</i>	12   61
Gemischter Satz, Ried Ulm, Wieninger <i>Österreich</i>	15   74
Grüner Veltliner, Rosenholz, Strobl <i>Österreich</i>	12   61
Riesling, Ried Hochäcker Privat, Nigl <i>Österreich</i>	22   110
Chablis, Maison Chevallier <i>Frankreich</i>	18   90
Sauvignon Blanc, Pfitscher <i>Italien</i>	13   65

## ROSÉ

G | F

Clemens Strobl, Donauschotter <i>Österreich</i>	9   52
Miraval, Côte de Provence <i>Frankreich</i>	13   71

## ROT

Blaufränkisch, Rosi Schuster <i>Österreich</i>	12   61
Cuvée, Pannobile, Andreas Gsellmann <i>Österreich</i>	16   78
Cérès, Haut Bages Liberal <i>Frankreich</i>	18   92
Gamay, Beaujolais Villages, Julien Sunier <i>Frankreich</i>	12   61
Cuvée 2011, Gratavinum <i>Spanien</i>	16   78

## SPECIALS MIT ALKOHOL 0,2l

Five Seconds of Summer <i>Pisco, Cherry Blossom, Rosé Limonade</i>	16
Purple Lemon Drop <i>Gin, Lavendel, Orangen-Likör</i>	16
Summergarden Sour <i>Gin, Hollunder, Hibiskus</i>	16

## APERITIF & SPRITZ

Rosé Spritz 0,2l <i>Rosé, Rosé Limonade</i>	12
Aperol Spritz / Royal 0,2l <i>Aperol, Prosecco/Champagner</i>	13   22
Hugo / Royal 0,2l <i>Hollunder, Wein, Prosecco/Champagner</i>	13   22
Campari Orange / Soda <i>4 CL Campari, (Orange)</i>	13
Bellini 0,2l <i>Weißer Pfirsich Prosecco</i>	14
Negroni 0,15l <i>Campari, Wermut, Gin</i>	17



## ALKOHOLFREIER APERITIF

Belli-no 0,2l <i>Weißer Moscato Most, Pfirsich</i>	9
Bitter Spritz 0,2l <i>Weißer Traubensaft, Kurkuma, Hollunderblüte</i>	9

## HAUSGEMACHTER

EISTEE 0,4L

8

Klassischer Eistee Still   Prickelnd	
Kirschblüten Eistee Still   Prickelnd	
Lavendel Limonade	
Saisonale Limonade	

## WASSER

Sodawasser	500ml	
3,5		
Vöslauer Still   Prickelnd	330ml / 750ml	5   10
Evian	330ml / 750ml	9   15
San Pellegrino	250ml / 700ml	6   12
Hallstein	750ml	20

## FASSBIER

Ottakringer Wiener Original <i>Helles</i>	6
Ottakringer <i>Pils</i>	6
Brauwerk, Hellberry Red <i>IPA</i>	8

## FLASCHENBIER 0,33L

Ottakringer Alkoholfrei	5
Budweiser Budvar Original	8
Augustiner <i>Weizen</i>	500ml



# NEUE HOHEIT

## SEAFOOD BAR ~

Oysters	6 pcs		12 pcs
<i>Royale No2</i>	50		85
<i>Fine de Claire No2</i>	30		55
<i>Mignonette Sauce, Lemon, Tabasco</i>			
Seafood Salad ♥			17
<i>Red Squid, Mussels, Clams, Salsa Criolla, Crispy Corn</i>			
Red Prawn ♥			
Per Piece			5
<i>Wild Catch, Served with Cocktail Sauce, Lemon</i>			

## APPETIZERS

Salade Provencale ♣ ♥			14
<i>Fennel, Orange, Baby Gem, Lavender,</i>			
<i>Quinoa</i>			
Burrata ♣			16
<i>Mixed Tomato Salad, Basil, Fleur de Sel</i>			
Beef Tartare ~	23		37
<i>Austrian Hand Cut Beef, Dijon Mustard, Gherkin,</i>			
<i>Capers, Parsley, Shallots, Egg Yolk, Sourdough Bread</i>			
Lobster Roll			21
<i>Canadian Lobster, Cajun-Mayonnaise, Brioche,</i>			
<i>Fine Herbs, Potato Fries</i>			

## SOUPS

Gazpacho ♣			12
<i>Chilled-Melon-Soup, Basil, Baguette</i>			
Bouillabaisse			19
<i>French Fish Soup, Mussels, Prawn, Sauce Rouille,</i>			
<i>Croûtons</i>			

## MAINS

Styrian Beef Salad ~	
<i>Cooked "Tafelspitz", Pumpkin Seed Oil-Vinaigrette, Bell Peppers,</i>	
<i>Onions, Sourdough Bread</i>	
	20
Wiener Schnitzel ~	
<i>Breaded Veal, Lemon, Parsley-Potatoes, Cucumber-Cream-Salad,</i>	
<i>Cranberry Sauce</i>	
	34
Grilled Sea Bream	
<i>Artichoke „Barigoule“, Vulcano-Ham, Tomato Stock</i>	
	32
160g   200g Beef Fillet	
<i>Potato Fries, Peppercorn Sauce</i>	
	46   52
Eggplant ♣	
<i>Red Miso, Feta, Cashews, Herb Salad</i>	
	23

## BURGER

*All Burgers are served with Potato Fries or Mixed Leaf Salad.*

Classic Burger	24
<i>200g Patty, Brioche Bun, Cheddar, Iceberg Lettuce,</i>	
<i>Tomatoes, Red Onions</i>	
Falafel Burger ♣	19
<i>Crispy Falafel-Patty, Sesame-Brioche Bun,</i>	
<i>Tahini-Mayonnaise, Pickled Beetroot, Endive</i>	

## SIDE DISHES

Potato Fries	
<i>Add Truffle &amp; Parmesan</i>	
	+4
Oven Baked Potato	
<i>Sour Crème, Jalapeño, Dill</i>	
Grilled Broccoli	
<i>Chili, Garlic</i>	
Marinated Lettuce	
<i>Estragon, Lardons, Pecorino</i>	
Tian Provençal	

## SAUCES

Peppercorn Sauce	
Sauce Béarnaise	
Café De Paris Butter	
Garlic-Parsley Butter	
Chimichurri	



Cover €5 – All prices are in Euro and include all government tax  
 ♣ vegetarian / ♥ healthy choice / ~ partner  
 We are happy to provide information regarding allergens and intolerances on request



## PARTNERS IN PROVENANCE

Rosewood's Partners in Provenance commitment is borne out of respect for local farmers, indigenous agriculture and a dedication to delivering the highest quality food. Rosewood Vienna partners with local farms and purveyors to provide guests with fresh, seasonal products throughout the year, such as Snails from Gugumuck, Meat from Höllerschmid, Bread from Öfferl or Seafood from Eishken in Radlberg.

# NEUE HOHEIT

## CHAMPAGNE

G | B

Louis Roederer, Brut	20   120
Louis Roederer, Rosé Vintage	26   155
Louis Roederer, Cristal, Brut	450

## CRÉMANT

Domaine La Louviere, Crémant de Limoux, Brut <i>France</i>	9   52
Domaine La Louviere, Crémant de Limoux, Rosé <i>France</i>	11   61

## WHITE

G | B

Gelber Muskateller, Tement <i>Austria</i>	12   61
Gemischter Satz, Ried Ulm, Wieninger <i>Austria</i>	15   74
Grüner Veltliner, Rosenholz, Strobl <i>Austria</i>	12   61
Riesling, Ried Hochäcker Privat, Nigl <i>Austria</i>	22   110
Chablis, Maison Chevallier <i>France</i>	18   90
Sauvignon Blanc, Pfitscher <i>Italy</i>	16   65

## ROSÉ

G | B

Clemens Strobl, Donauschotter <i>Austria</i>	9   52
Miraval, Côte de Provence <i>France</i>	13   71

## RED

Blaufränkisch, Rosi Schuster <i>Austria</i>	12   61
Cuvée, Pannobile, Andreas Gsellmann <i>Austria</i>	16   78
Cérès, Haut Bages Liberal <i>France</i>	18   92
Gamay, Beaujolais Villages, Julien Sunier <i>France</i>	12   61
Cuvée 2011, Gratavinum <i>Spain</i>	16   78

## ALCOHOLIC SPECIALS 0,2l

Five Seconds of Summer <i>Pisco, Cherry Blossom, Rosé Lemonade</i>	16
Purple Lemon Drop <i>Gin, Lavender, Orange-Liquor</i>	16
Summergarden Sour <i>Gin, Elderflower, Hibiscus</i>	16

## APERITIF & SPRITZ

Rosé Spritz 0,2l <i>Rosé, Rosé Lemonade</i>	12
Aperol Spritz / Royal 0,2l <i>Aperol, Prosecco/Champagne</i>	13   22
Hugo / Royal 0,2l <i>Elderflower, Wine, Prosecco/Champagne</i>	13   22
Campari Orange / Soda <i>4 CL Campari, (Orange)</i>	13
Bellini 0,2l <i>White Peach Prosecco</i>	14
Negroni 0,15l <i>Campari, Vermouth, Gin</i>	17



## NON-ALCOHOLIC APERITIF

Belli-no 0,2l <i>White Moscato Must, Peach</i>	9
Bitter Spritz 0,2l <i>White Grape Juice, Turmeric, Elderflower</i>	9

## HOMEMADE ICED TEA 0,4L 8

Classic Ice Tea Still   Sparkling	
Cherry Blossom Ice Tea Still   Sparkling	
Lavender Lemonade	
Seasonal Lemonade	

## WATER

Sparkling Water	500ml	3
Vöslauer Still   Sparkling	330ml / 750ml	5   10
Evian	330ml / 750ml	9   15
San Pellegrino	250ml / 700ml	6   12
Hallstein	750ml	20

## DRAFT BEER 0,33L

Ottakringer Wiener Original Helles	6
Ottakringer Pils	6
Brauwerk, Hellberry Red IPA	8

## BOTTLE BEER 0,33L

Ottakringer Alkoholfrei	5
Budweiser Budvar Original	8
Augustiner Weizen	500ml 8

