

NEUE HOHEIT

SNACKS

Charcuterie ~	14
<i>Vulcano-Schinken, Wildschweinsalami, Coppa, Oliven, Grissini</i>	
Lobster Roll	21
<i>Kanadischer Hummer, Cajun-Mayonnaise, Brioche, Feine Kräuter, Pommes Frites</i>	
Babaganoush ♣ ♥	12
<i>Melanzani-Dip, Tahini, Sumac, Olivenöl Pita Brot</i>	

SEAFOOD BAR

Austern von David Hervé	6 Stk		12 Stk
<i>Royale No2</i>	50		85
<i>Fine de Claire No2</i>	30		55
<i>Sauce Mignonette, Zitrone, Tabasco</i>			
Alpenkaviar ~			
<i>Osietra 30g</i>			90
<i>Baeri 10g</i>			28
<i>Serviert mit Blinis, Ei, Sauerrahm, Schalotten, Schnittlauch</i>			

PLATES DE FRUIT DE MER

Serviert mit Sauce Mignonette, Zitrone, Cocktailsauce, Zitrus-Ponzu, Tabasco

**1/2 Hummer, 4 Stk Fine de Claire No2, Meeresfrüchtesalat,
4 Stk Rote Wildgarnele, Jakobsmuschel-Ceviche**

90

Meeresfrüchtesalat ♥	17
<i>Roter Kalmar, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Salsa Criolla, Knuspriger Mais</i>	
Jakobsmuscheln ♥	17
<i>Roh Mariniert, Melone, Jalapeño, Minze, Koriander</i>	
Rote Garnele ♥	
Pro Stück	5
<i>Wildfang, Serviert mit Cocktailsauce, Zitrone</i>	

Gedeck €5 – Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben

♣ Vegetarisch / ♥ Gesundes / ~ Partner

Gerne informiert Sie unser Servicepersonal über allergene Inhaltsstoffe

NEUE HOHEIT

VORSPEISEN

Salade Provencale 🌿 ♥	14
<i>Fenchel, Orange, Salatherzen, Lavendel, Quinoa</i>	
Burrata 🌿 ~	16
<i>Bunter Paradeisersalat, Basilikum, Fleur de Sel</i>	
Salade Niçoise ♥ ~	17
<i>Hauptelsalat, Geräucherte Forelle, Oliven, Ei, Fisolen, Erdäpfel, Kirschparadeiser</i>	
Beef Tartar ~	23 37
<i>Handgeschnittene Österreichische Rinderhüfte, Dijon-Senf, Essiggurken, Kapern, Petersilie, Schalotten, Eigelb, Sauerteigbrot</i>	

SUPPEN

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

NEUE HOHEIT

HAUPTSPEISEN

160g 200g Rinderfilet ~	46 52
<i>Pommes Frites, Pfeffersauce</i>	
Kalbsrücken ~	34
<i>Parmaschinken, Cremige Polenta, Fisolen, Weißweinschaum</i>	
Coquelet ♥ ~	29
<i>Gebratene Steinpilze, Maiscreme, Zitrone</i>	
Gegrilltes Goldbrassenfilet ~	32
<i>Artischocken „Barigoule“, Vulcanoschinken, Paradeisersud</i>	
Campanelle ♣ ~	21
<i>Hausgemachte Pasta, Paradeiserragout, Kapern, Oliven, Rucola, Parmesan</i>	

ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄTEN

Wiener Schnitzel ~	34
<i>Paniertes Kalbsfleisch, Zitrone, Petersilienerdäpfel, Gurken-Rahmsalat, Preiselbeeren</i>	
Steirischer Rindfleischsalat ~	20
<i>Gekochter Tafelspitz, Kernöl-Vinaigrette, Paprika, Zwiebel, Sauerteigbrot</i>	
Truite Meunière ~	28
<i>Regenbogenforelle, Braune Butter, Zitrone, Petersilienerdäpfel, Blattsalat</i>	



UNSERE PARTNER

Rosewood'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 Öfferl oder Fisch und Meeresfrüchte von der Fischzucht Eishken in Radlberg anbieten zu können.

Gedeck €5 – Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben

♣ Vegetarisch / ♥ Gesundes / ~ Partner

Gerne informiert Sie unser Servicepersonal über allergene Inhaltsstoffe

NEUE HOHEIT

JOSPER GRILL ~

Alle Steaks werden mit Knochenmark & geschmorten Schalotten serviert

Tomahawk Steak (zum Teilen)

Österreichisches Dry Aged Tomahawk Steak - ab 1000g

Vorbereitungszeit ~45 Min.

14 / 100g

300g Österreichisches Dry Aged Rinder Rib Eye

46

Schweinskotelett

Salatherzen, Feigen, Jus

30

Pulpo

1/4 Spanischer Oktopus, Erdäpfel, Romesco, Olivenöl

45

Melanzani 🌿

Rotes Miso, Feta, Cashews, Kräutersalat

23

BEILAGEN

7

Pommes Frites

Dazu Trüffel & Parmesan +4

Ofenerdäpfel

Sauerrahm, Jalapeño, Dill

Gegrillter Brokkoli

Chili, Knoblauch

Marinierter Häuptelsalat

Estragon, Speck, Pecornio

Tian Provençal

SAUCEN

5

Pfeffersauce

Sauce Béarnaise

Café De Paris Butter

Knoblauch-Petersilienbutter

Chimichurri

Gedeck €5 – Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben

🌿 Vegetarisch / ❤️ Gesundes / ~ Partner

Gerne informiert Sie unser Servicepersonal über allergene Inhaltsstoffe

NEUE HOHEIT

SPECIALS MIT ALKOHOL 0,2l

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

APERITIF & SPRITZ

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



ALKOHOLFREIER APERITIF

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



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		F
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

NEUE HOHEIT

ROSÉ

G | F

Clemens Strobl, Donauschotter

9 | 52

Österreich

Miraval, Côte de Provence

13 | 71

Frankreich



ROT

Blaufränkisch, Rosi Schuster

12 | 61

Österreich

Cuvée, Pannobile, Andreas Gsellmann

16 | 78

Österreich

Cérès, Haut Bages Liberal

18 | 92

Frankreich

Gamay, Beaujolais Villages, Julien Sunier

12 | 61

Frankreich

Cuvée 2017, Gratavinum

16 | 78

Spanien

NEUE HOHEIT

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 0,33L

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	8

