

# RESTAURANT AD VINUM

# WEINEMPFEHLUNG

# À LA CARTE

Als Gastgeber des Hauses freue ich mich ganz besonders, Sie in unserem mit

**zwei Hauben und 13,5 Punkte  
von Gault Millau**

ausgezeichneten Gourmetrestaurant Ad Vinum zu begrüßen.

Lassen Sie sich von  
Küchenchef Marcus Grüner  
und seinem Küchenteam verwöhnen!

Genießen Sie zu Ihren Gerichten die passende Weinbegleitung. Entdecken Sie so neue Geschmackskombinationen. Wir beraten Sie gerne! Verbringen Sie einen schönen kulinarischen und vinophilen Abend!  
Ihr Christoph Simonich



Liebe Gäste, wir erlauben uns darauf hinzuweisen, dass wir Sie laut Verordnung (BGBL II 175/2014) über allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen und Getränken informieren.

Gerne geben wir Ihnen hierzu mündlich Auskunft, weisen aber im Vorfeld schon darauf hin, dass sämtliche von uns angebotenen Speisen und Getränke allergene Inhaltsstoffe aufweisen können. Trotz sorgfältiger Herstellung und Zubereitung der Gerichte sind Kreuzkombinationen nicht vermeidbar! Alle Angaben erfolgen trotz genauer Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.

## BLANC DE BLANC RESERVE PREMIER CRU

Fernand Lemaire | Frankreich | Hautvilliers  
trocken 12,5% Vol.  
0,75l., 69,00 €

## 2018 GRÜNER VELTLINER SMARAGD

Ried Singerriedel  
Weingut Rixinger | Spitz | Wachau  
trocken 13,5% Vol.,  
0,75l., 55,00 €

## 2015 CUVÉE BELLES GRAVES

Merlot + Cabernet Sauvignon + Cabernet Franc  
Chateau Belles Graves | Pommerol | Bordeaux  
trocken, 14,0% Vol.  
0,75l., 49,00 €

## 2009 BLAUFRÄNKISCH DEUTSCHKREUTZ

Weingut Ernst | Deutschkreutz | Mittelburgenland  
trocken, 13,5% Vol.  
0,75l., 59,00 €

## 2022 RIESLING BEERENAUSLEESE

Weingut am Berg | Langenlois | Kamptal DAC  
Beerenauslese – süß, 9% Vol., 190g RZ  
0,375l., 49,00 €

Gerne empfehlen wir Ihnen besondere  
Weißweine und Rotweine  
passend zum jeweiligen Gericht  
auch Glasweise.

## VORSPEISEN

### Beef Tatar

Eigelb | Belper Knolle | Schnittlauch | krosses Weißbrot  
25,50 €

### Rinderkraftsuppe

Käseknödel mit Gemüseeinlage  
9,50 €

### Caesar Salat

Parmesan | Röstbrot | Bauchspeck  
16,00 €

### Burrata

Kirsche | Haselnuss | Röstbrot  
21,50 €

### Pastinakencremesuppe

Topfentascherl | Birne  
10,90 €

### Marinierte Blattsalate

Himbeer-Vinaigrette | Hirtenkäse | Röstnüsse  
16,00 €

## SALATE

wahlweise mit

Rinderfilet 13,50 € oder gebackene Hühnerstreifen 10,50 €

## HAUPTSPEISEN

### Filet Steak 200g

Kartoffelpaunzen | Gemüse | Bärlauch-Aioli  
55,00 €

### Öztaler Tries

Spinatknödel | Käsepressknödel | Pfifferlingsschlutzkrapfen  
22,50 €

### Ragout vom Tiroler Wild

Schüttelbrotschupfnudeln | Rotkraut  
33,50 €

### Geschmorte Rinderwangen

Kartoffelstampf | Wurzelgemüse  
35,00 €

### dry aged T- Bone Steak (nur auf Vorbestellung)

Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip | Pfannengemüse | Kartoffelpaunzn  
23,00 € pro 100g

## DIE KLASSIKER

### Gebackene Hühnerstreifen

Kartoffelpaunzen  
20,50 €

### Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren  
25,50 €

### Pasta Asciutta

Parmesan  
15,00 €

### Öztaler Marende

19,50 €

## DESSERT

### Eisbecher AD Vinum

Brownie | Himbeereis | Sauerrahmeis | Karamell  
15,50 €

### Topfen-Nougatknödel

Zwetschkenröster | Sauerrahmeis  
19,00 €

## Tagesdesserts aus der Vitrine

### Portion Hausbrot

2,90 €

### Kästler aus der Käsevitrine

klein, vier verschiedene Käsesorten 19,00 €  
groß, sechs verschiedene Käsesorten 25,00 €