



ESSDUR

LIEBE GÄSTE!

Wir legen großen Wert auf den Einkauf regionaler und heimischer Lebensmittel um Saisonalität und Frische zu garantieren.

Ein Auszug unserer Bezugsquellen:

Fleischerei Steiner Wien

Österreichische Milchprodukte

Eier aus inländischer Freilandhaltung

Erdäpfel Erdäpfelhof Rauchberger, Aspersdorf

Eishken Estate Wien

Gut Dornau Leobersdorf

Ölmühle Fandler Pöllau, Steiermark

Bäckerei Weichslbaum Rohrendorf bei Krems

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden bei uns!

Das EssDur-Team

ÖFFNUNGSZEITEN

an Konzerttagen ab 17.30 Uhr

bei Matinéen und Mittags-

konzerten ab 11.30 Uhr

RESERVIERUNG

+43 1 512 5550

restaurant@essdur.wien

essdur.wien

Klassiker & Suppen

ESSDUR KLASSIKER

»Wiener Konzerthaussteller« 15,00
Thum's Beinschinken · Wurzelspeck · geräucherte Forelle
eingelegtes Gemüse · Bergkäse · Grammelschmalz | D G L M O

»Antipasti Teller« 15,00
Prosciutto · italienische Salami · Sardinen
Oliven · Grana · eingelegtes Gemüse | A D G M O

SUPPEN

Rinderkraftsuppe 5,80
Marktascherl · Wurzelgemüse · Schnittlauchöl | A C F G L M

Erbsencrèmesuppe 5,80
Räuchertofu · Erbsenschoten | F X L N O · V E G A N

Gedeck pro Person 3,00
Brot von der Bäckerei Weichslbaum / Rohrendorf bei Krems
und Butter

ALLERGENE – INFORMATION

nach der EU-Lebensmittelinformationsverordnung

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A Gluteinhaltiges Getreide · **B** Krebstiere · **C** Eier · **D** Fisch
E Erdnuss · **F** Soja · **G** Milch · **H** Schalenfrüchte · **L** Sellerie
M Senf · **N** Sesam · **O** Sulfite · **P** Lupinen · **R** Weichtiere
V Vegetarisch · **X** Laktosefrei · **V E G A N**

Alle Preise sind in Euro und inklusive Steuer angegeben.

Vorspeisen

Hühnerleber Tiramisu Biskuit · Chili-Sauerkirsche A C G M O	9,00
Rosa Kalbstafelspitz Wiener Austernpilze · Estragon G L M O	9,80
Bachsaibling gebläut Rundkornreis · Topinambur · Miso D F G L M N	9,80
Pulpo kalt-warm mediterrane Kartoffelsalat F G L M O R	9,50
Rote Rüben Tartar Herbstrübe · Trüffelcreme F M O V · VEGAN	8,50
Ziegenkäseröllchen knusprig Kräutersalat · Senf-Feige A C G L M O V	8,50

Alle Preise sind in Euro und inklusive Steuer angegeben.

Hauptspeisen

Gerösteter Karfiol 11,00 / 16,00
Koriander Hollandaise · pikante Crumble
ACGLMOV

Fregola Sarda 12,00 / 17,00
Langer von Neapel · Belper Knolle
ACGLMOV

Zanderfilet gebraten 14,00 / 25,00
Fisolen Gulasch · Salzkartoffeln · Prosciutto
DGLMOX

Seeforelle sanft gegart 14,00 / 25,00
Petersilien-Variation · Sojabohnen · Kaviar
DGFLMNO

Landhuhn 13,00 / 22,00
Grammeln · Winterspargel · Mais-Grieß
CGLMO

Hirsch Ravioli 12,50 / 18,00
Rotkraut Salat · braune Butter
ACGLMO

Rinderfilet 16,00 / 29,00
Knuspriger Erdäpfel · wilder Brokkoli
ACFGLMO

Alle Preise sind in Euro und inklusive Steuer angegeben.

Süßes

Ricotta Törtchen Brombeer · Orangenblüte A C G	9,00
Mandelmousse Zwetschke · Amaretto A C G H	9,50
Valrhona Schokoladen Pavlova Praline Meringue · Kaffee C G H	9,50
Sorbet Trio	9,00
Dessertvariation	15,00

DESSERT-WEINEMPFEHLUNG

Beerenauslese Weingut Kracher · Illmitz, Neusiedlersee	1/16	5,30
Porto FONSECA BIN27 Finest Reserve Vila Nova de Gaia, Portugal	1/16	6,20

JUMI KÄSE

Trüffelhonig · Nüsse · Butter	3 Sorten	12,00
	5 Sorten	18,00

Alle Preise sind in Euro und inklusive Steuer angegeben.
