



# 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

Erdäpfelhof Rauchberger Aspörsdorf

Eishken Estate Wien

Gemüse & Obst Unfried, Krems

Cibus Italia Vösendorf

Bäckerei-Handwerksbetrieb Weichslbaum Rohrendorf bei Krems

Valrhona Tain l'Hermitage Departement Drôme

Schenkel Delikatessen Klosterneuburg

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« 17,80  
Thum's Beinschinken · Wurzelspeck · geräucherte Forelle  
eingelegtes Gemüse · Bergkäse · Aufstrich | D G L M O

»Antipasti Teller« 17,80  
Prosciutto · italienische Salami · Sardinien  
Oliven · Grana · eingelegtes Gemüse | D G M O

## SUPPEN

---

Rindsuppe 6,80  
Pilzschöberl · Wurzelgemüse | A C G L

Vegane Spinatcremesuppe 6,80  
Radieschen · Sojarahm | F L O

Gedeck pro Person 3,90  
Malzbrot · Wurzelbrot · geschlagene Butter  
Bäckerei Weichslbaum, *Rohrendorf bei Krems*

---

## 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 · **VEGAN**

*Alle Preise sind in Euro und inklusive Steuer angegeben.*

---

# Vorspeisen

---

<b>Vegane Kichererbsen-Frittata</b> Mandelcreme · bunte Sprossen HO   VEGAN	11,50
<b>Avocado-Mousse</b> Gemüsetartar · gepuffter Buchweizen GO   VEGETARISCH	11,50
<b>Gehacktes Rind</b> Miso · pikantes Spitzkraut CFGMO	13,50
<b>Gebackenes Hirn</b> Eistich · Frühlingskräuter ACGMO	13,50
<b>Eingelegte Seeforelle</b> Hausfrauensalat · Trüffelkartoffel DGMO	13,50
<b>Gegrillte Sardine</b> Fladenbrot · Sumach-Zwiebel ADGNO	13,50

*Alle Preise sind in Euro und inklusive Steuer angegeben.*

---

# Hauptspeisen

---

**Rinderfledermaus-Gulasch** 15,80 / 24,80  
Butternocken · Wachtelei  
A C G L O

**Gebackenes und rosa Lamm** 18,90 / 27,90  
Petersilien Blinis · Erbsen-Minzsalat  
A C G L M O

**Sanft gegarter Skrei** 17,80 / 26,80  
Schwarze Bohnen · Lardo  
D G L M O

**Lachsforelle gebraten** 16,80 / 25,80  
Geflämmter Lauch · knusprige Reisbällchen  
A C D G L O

**Melanzani-Roulade** 14,50 / 19,50  
Schmortomate · Scamorza  
G | VEGETARISCH

**Brokkoli-Karfiol-Tarte** 14,50 / 19,50  
Frühlingspesto · veganer Fetakäse  
A F O | VEGAN

**Glacierte Kalbsleber** 15,80 / 24,80  
Erdäpfelpüree · Apfel  
G L M O

*Alle Preise sind in Euro und inklusive Steuer angegeben.*

---

# Süßes

---

**Schokoladenküchlein** 10,80  
Ingwereis · Hippe | ACG

**Haselnussmousse** 10,80  
Karamell · Passionsfrucht | ACGH

**Baiser** 10,80  
Earl Grey Creme · Grapefruit | CG

**Sorbet Trio** 9,50

**Dessertvariation** 17,50

## DESSERT-WEINEMPFEHLUNG *Wein enthält Sulfite*

---

**Trockenbeerenauslese** 1/16 6,80  
Schloss Esterhazy 2015

### Portwein

Quinta Noval Fine Ruby 1/16 7,50

Quinta Noval Late Bottle Vintage 2015 1/16 9,80

## JUMI KÄSE | GH

---

Trüffelhonig 3 Sorten 12,50

5 Sorten 18,50