



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 Aspersdorf

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

Frech & Gsund, 2000 Stockerau

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
Markknödel · Wurzelgemüse | A C G L

Vegane Kohlrabicremesuppe 6,80
gebackenes Gemüse · Sonnenblumenkerne | A 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

Bulgur Falafel Melanzani-Sesamcreme · Frühlingsgemüse AFNO VEGAN	11,50
Spargelsalat Schafsfrischkäse · Roggenbrotroutons AGMO VEGETARISCH	11,80
Rosa Rinderrücken Garnele · Zuckermelone BFO	13,50
Gebackenes Kalbsbries Stangensellerie · Schnittlauchsauce ACMO	13,50
Heiß geräucherter Seesaibling Steirischer Erdäpfelsalat · Käferbohnen DGLMO	13,50
Gebeizte Lachsforelle Pancake · Zucchini-Tsatsiki BCFGMO	13,50

Alle Preise sind in Euro und inklusive Steuer angegeben.

Hauptspeisen

Hühnerroulade gefüllt 17,80 / 26,80
gratinierter Erdäpfel · grüner Spargel
GLMO

Butterschnitzel & rosa Rücken vom Kalb 18,90 / 27,90
Zwiebelschnecke · Tomaten-Zucchini Salat
ACGLMO

Gegrillter Oktopus 18,90 / 27,90
Risotto · Zitrusfrüchte
GLOR

Gebratener Wels 17,80 / 26,80
marinierter Mangold · Dinkel
ADFGLNO

Gebratener Zander 17,80 / 26,80
Rucola Gnocchi · knusprige Karotte
ACDGLNO

Polentafladen 14,50 / 19,50
Misopilze · Blattsalat
FNO | VEGAN

Fisolengulasch 14,50 / 19,50
Böhmischer Knödel · Sauerrahm
ACGO | VEGETARISCH

Alle Preise sind in Euro und inklusive Steuer angegeben.

Süßes

Topfenknödel Erdbeere · Nougat A C G	11,80
Vanille Millefeuille Melisse · Himbeere A C G	11,80
Schokoladen-Panna Cotta Marille · Kakaostreusel A C G H O	11,80
Sorbet Trio	9,50
Dessertvariation	18,50

DESSERT-WEINEMPFEHLUNG *Wein enthält Sulfite*

Trockenbeerenauslese Schloss Esterhazy 2015	1/16	6,80
Portwein		
Quinta Noval Fine Ruby	1/16	7,50
Quinta Noval Late Bottle Vintage 2015	1/16	9,80

JUMI KÄSE | G H

Trüffelhonig	3 Sorten	12,50
	5 Sorten	18,50

Alle Preise sind in Euro und inklusive Steuer angegeben.
