



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« 18,50
Thum's Beinschinken · Wurzelspeck · geräucherte Forelle
eingelegtes Gemüse · Bergkäse · Aufstrich | D G L M O

»Antipasti Teller« 18,50
Prosciutto · italienische Salami · Sardinien
Oliven · Grana · eingelegtes Gemüse | D G M O

SUPPEN

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

Vegane Pilzcremesuppe 6,80
knuspriger Tortellini · Majoran | A F L O

Gedeck pro Person | A 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

Gerösteter Romanesco weiße Zwiebelcreme · Erdnüsse EFO VEGAN	11,80
Gegrilltes mariniertes Gemüse Burrata · Pistazien GHO VEGETARISCH	12,80
Rosa Kalbstafelspitz geräucherte Bohnen · Mais BFO	13,80
Gebackene Blutwurstpraline Vogersalat · Erdäpfelschaum ACGMO	12,80
Gebeizter und geräucherter Seesaibling Erbsen · Chicorée DGMO	13,80
Muschelsalat Fenchel · Miso AFMNOR	13,80

Alle Preise sind in Euro und inklusive Steuer angegeben.

Hauptspeisen

Geschmorte Schweinswangerl 16,80 / 27,80
Pizokel · Schwammerl
ACGLMO

Rosa Kalbsribeye 18,90 / 28,90
Pommes Allumettes · Guanciaie-Bohnensalat
CGLMO

Gefüllte Knödel 16,80 / 26,80
Ochsenschlepp · Szegediner Kraut
ACGLMNO

Confierte Lachsforelle 17,80 / 27,80
Brokkolicreme · gefüllter Paprika
ADGLO

Gebratener Zander 17,80 / 27,80
Puntalette · Kichererbsen
ACDGLO

Gebackene Melanzani 15,80 / 21,80
pikante Spinatcreme · Sojajoghurt
AF | VEGAN

Ravioli 15,80 / 21,80
Jumi's Raclettekäse · rote Rüben
ACGO | VEGETARISCH

Alle Preise sind in Euro und inklusive Steuer angegeben.

Süßes

Zwetschkenstrudel 11,80
weißer Rum-Sabayon · Vanilleeis | A C G H O

Himbeertarte 11,80
Pistazie · Orange | A C G H

Valrhona-Variation 11,80
Brownie · Schokoladencrumble | A C G H

Sorbet Trio 9,50

Dessertvariation 18,50

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 | G H

Trüffelhonig 3 Sorten 12,50

5 Sorten 18,50