

Restaurant Spitzweg 5 - Gang Jubiläums - Menue

16. Oktober
2001



16. Oktober
2026

Die Aperitif - Empfehlungen

"Calvados - Cocktail"

Cidre | Calvados |

Crémant

10,50

sowie

Apfelsecco (alkoholfrei)

vom Stift

Klosterneuburg

bei Wien

10,00

Best of 25 Years

Rotkohl - Ingwer - Salat

mit Teriyaki - Lachs & Miso - Mayonnaise

Herbstliche Miniatur - Suppentriologie

Kürbis | Blumenkohl | Zwiebel

Fussiloni mit feinem Parmesanschaum,

Zuckerschoten und frisch

gehobelter Belper Knolle

Rosa gebratener Kalbsrücken auf Steinpilzrisotto,

frischem Herbsttrüffeln & wildem Brokkoli

Spitzwegs Dreierlei vom Dessert

Mocca - Parfait - Sambuca |

Valrhona Schokotarte - Black-Forrest | Crème brûlée

Menuepreis p.P: 77,00 €

inklusive einem Gläschen Grand C - Crémant Rosè oder Blanc

Die Weinempfehlung

2023 Jordan Cuvée 1858 Memories & Generations in Red

Niederösterreich, Weingut Jordan

Gut balancierter Wein, duftend nach roten Beeren, etwas Schoko,
Zwetschgenkompott, weicher Gaumen und ausgesprochen fruchtbetont

Glas 0,2 | 10,50 Flasche 0,75 | 38,00

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit



Spitzweg's Speisenkarte goldener Herbst

... vorab ...

Treviso Salat mit Himbeer – Walnussöl- Vinaigrette, schwarzer Walnuss, Rotweibirne mit Gorgonzola gratiniert	19,00
Steinpilz – Crostini mit marinierten Cipollini, Birne & Rucola, Parmesan & altem Balsamico	19,00
Crispy Shrimps – Ball & Spicy Tuna – Tataki mit Wakame Avocado Curry	21,50
Rind – Teriyaki – Spieß mit Erdnuss – Mango-Sauce, Kokosreis & Asia – Gemüse (als vegane Variante ohne Rind)	20,50 17,50

... zwischendrin ...

Hokkaido Kürbissüppchen mit Orange, Ingwer, Kernöl & Kernen	11,50
Französische Zwiebelsuppe mit Estragon & Gruyère	11,50

... zur Hauptsache ...

Lammrücken, rosa gebraten, auf einem orientalischen Gemüse – Curry mit Linsen, Rosinen, Cashewkernen & Papadam	39,50
„Zweierlei vom heimischen Rind“ auf kräftiger Burgunder-Jus 24 Stunden auf Niedrigtemperatur geschmorte Bäckchen rosa gebratener Rücken, Süßkartoffelpüree & wilder Brokkoli	41,00
Zanderfilet auf Rahmspitzkohl, Kartoffelstampf & feinem ABB – Senfschaum	37,00
Wolfsbarschfilet auf feinem Hummerschaum mit Avocado – Limetten – Risotto & Zuckerschoten	38,50
Filet vom weißen Atlantik – Heilbutt mit wildem Brokkoli, Asia Gemüse & Kokosreis auf Orangen – Ingwerbutter	39,00

... zur Hauptsache vegetarisch ...

Orientalisches Gemüsecurry mit Linsen, Rosinen, Cashewkernen & Kokosreis	23,00
Gratin von Waldpilzen & Spitzkohl mit Bergkäse & Serviettenknödel	24,50
Steinpilz – Ravioli mit Zuckerschoten & Ofentomaten auf Parmesanschaum	24,50

... danach ...

Kürbis – Sponch – Cake mit Vanilleeis & Kürbiskernöl	9,50
Zimtpflaumen – Mascarpone – Tiramisu mit Amarettini	9,50
Weißer Schoko – Panna Cotta mit grünem Apfel, Fenchel & Gurke	10,50
Käseauswahl mit Rotweibirne, Nüssen & Hinkel's Früchtebrot	13,50