

Food

Snacks

ZIEGENKÄSE PRALINEN Birnen-Chutney / Kürbiskerne	12,80
KNUSPRIGE BEEF TATARE PRALINEN Dijonsenfcreme / Kresse / frittierte Kapern	15,80
FISH TACO Seesaibling / Sriracha Mayo / Grüne Salsa	13,40
BAR TELLER Chorizo / Oliven / Grana / Pimientos	12,90
KOREAN FRIED CHICKEN (Scharf) Sesam / Jungzwiebel	14,90
FISH&CHIPS Limette / Erbsencreme	15,90
TAGLIATA VOM RINDERFILET getrocknete Paradeiser / Oliven / Kräuter	21,40
P&V CHICKEN SANDWICH fries / Chili-Aioli	18,60
STEAK-HOUSE FRIES Aioli	7,90
KALAMATA OLIVEN	5,00

Vorweg

BEEF TATARE PAUL&VITOS Dijonsenfcreme / getoastetes Rosmarinbrot / Kapern	18,40
GEBEIZTER ROTE RÜBEN LACHS Bärlauch-Aioli / Orange / Fenchel / Reispapier	17,80
BÜFFELMOZZARELLA Avocadocreme / Löwenzahn / Paprika-Chili-Vinaigrette	17,20
GEGRILLTER OKTOPUS Kichererbsencreme / Blattsenf / Rote Rüben	17,60
CREMESUPPE VOM BÄRLAUCH gebackenes Ei / Zitronenzeste / Chorizo-Chips	11,90
VIENNA PHO Eierstich / Koriander / Reismudeln / Kalbstafelspitz	11,40

Hauptspeisen

LINGUINE Paradeiser / Chili / Basilikum / Grana Padano	19,20
LACHSFORELLENFILET Süßerdäpfelcreme / Pak Choi / Wasabinüsse	28,90
WIENER SCHNITZEL Petersilienerdäpfel / Zitrone	29,20
GRÜNES CURRY Edamame / Brokkoli / Wirsing / Basmatireis	20,20
GESCHMORTER KALBSTAFELSPITZ Brennnessel-Risotto / Portwein / süß-saurer Rhabarber	29,20
FASCHIERTE KALBSBUTTERSCHNITZEL Bärlauch-Erdäpfelpüree / Rotweinschalotten / Röstzwiebel	28,20
GEBRATENE MAISHUHNBRUST Schwarzer Knoblauch / Risotto / Lemon leaf / Shiitake / Lauch	28,60

SÜß

HAUSGEMACHTER BLONDIE Himbeersorbet / Minzpesto	10,20
FLAUMIGE TOPFENKNÖDEL Vanillesauce / Zimt / Zwetschken	10,20

Drinks

Drinks

WEIßER SPRITZER	1/4	6,00
ROSÉ SPRITZER	1/4	8,00

Weißwein

	Glas 1/8 l	Flasche 0,75 l
GRÜNER VELTLINER „Muschelkalk“ 2025 MANUEL GMEINBÖCK / Poysdorf Weinviertel	6,00	36,00
CHARDONNAY „Heritage 1130 Cite de Carcassonne“ 2024 GERARD BERTRAND / Languedoc-Roussillon Frankreich	7,50	45,00
RIESLING DAC BIO 2024 LOIMER / Langenlois, Kamptal	7,50	45,00
WIENER GEMISCHTER SATZ DAC 2024 CHRIST / Wien	6,50	40,00
SAUVIGNON BLANC IGP 2024 J. DE VILLEBOIS VAL DE LOIRE / Loire Frankreich	7,00	42,00
GELBER MUSKATELLER Vulkanland 2024 KRISPEL / Straden Vulkanland Steiermark	7,00	42,00
SHARIS BIANCO 2023 LIVIO FELLUGA / Friaul Italien		55,00
SAUVIGNON BLANC 2024 POLZ / Strass		58,00
GRÜNER VELTLINER „Alte Reben“ DAC RESERVE 2022 BRÜNDLMAYER / Langenlois Kamptal		60,00
JOCHINGER RIESLING 2023 JAMEK / Joching		60,00
RIESLING „Ungeheuer Forst“ Grosses Gewächs 2020 MOSBACHER / Pfalz		88,00
CHATAEU GAZIN ROQUENCOURT (Sauvignon Blanc) 2018 PESSAC-LEOGNAN / Bordeaux Frankreich		78,00
MEURSAULT AC 2022 DOMAINE HENRI BOILLLOT / Volnay Burgund Frankreich		140,00
CHABLIS AC 2023 DOMAINE DU COLOMBIER / Burgund		60,00

∞ Natural und Orange Wein

Glas
1/8 l

Flasche
0,75 l

BLONDE BY NATURE 2022	7,50	45,00
PITTNAUER / Gols		
GEMISCHTER SATZ „Natural“ 2021		56,00
HAJSZAN NEUMANN / Wien Döbling		
GRAUE FREYHEIT 2022		64,00
GERNOT HEINRICH / Gols Neusiedlersee		
THEODORA 2022		58,00
TSCHEPPE-ESELBÖCK / Oggau Leithaberg		
FUME BLANC 2020		62,00
ZILLINGER NUMEN / Weinviertel		

∞ Rotwein

Glas
1/8 l

Flasche
0,75 l

WIENER TRILOGIE BIO 2021	7,50	45,00
WIENINGER / Stammersdorf Wien		
COTES DU RHONE AOC 2023	8,00	48,00
DOMAINE ROGER SABON / Rhonetal Frankreich		
ZWEIGELT „Rubin Carnuntum“ 2024	8,50	51,00
MARKOWITSCH / Göttlesbrunn		
BLAUFRÄNKISCH „Dürrau“ Reserve 2021		65,00
MARIA KERSCHBAUM / Lackenbach Mittelburgenland		
ADMIRAL (ZW ME CS) 2021		86,00
PÖCKL / Mönchhof Neusiedlersee		
AMAROK (ZW BF ME SY) 2022		54,00
ARTNER / Höflein Carnuntum		
PINOT NOIR „Select“ 2022		92,00
WIENINGER / Wien 21. Bez.		
WILDFLOWER SYRAH V PENINSULA 2016		56,00
SALOMON ESTATE / Peninsula South Australia		
CHIANTI RESERVA DOCG 2021 BIO		55,00
PODERE DI POMAIIO / Italien		
PURPLE PARADISE 2020 (ZF, PS, SY, GR)		58,00
CHRONIC CELLARS / Kalifornien		
PROMIS TOSCANA IGT 2021 (ME SY SG)		72,00
ANGELO GAJA Ca'Macanda / Toskana Italien		
HABEMUS IGT „Lazio Rosso“ 2020 (SY MOUR GR TEMP)		92,00
SAN GIOVENALE AGRICOLA / Lazio Italien		
L'HOSPITALITAS 2017 (SY MOUR)		105,00
GERARD BERTRAND / Languedoc-Roussillon Frankreich		

Roséwein

Glas 1/8 l
Flasche 0,75 l

FRÄULEIN ROSÉ VON DÖBLING 2024 MAYER AM PFARRPLATZ / Wien, Döbling	7,50	45,00
CHATEAU MIRAVAL Rosé AOC 2024 CHATEAU MIRAVAL / Correns Provence Frankreich		56,00
WHISPERING ANGEL „Cotes de Provence“ AC 2024 CHATEAU D'ESCLANS / Provence Frankreich		58,00
ULTIMATE PROVENCE Rosè 2024 BODEGA ULTIMATE PROVENCE / La Garde-Freinet Frankreich		54,00

Schaumwein

Glas 0,1 l
Flasche 0,75 l

PROSECCO VOM FASS „Glera delle Venezie“ Frizzante 10,5% SERENA VINICOLA / Conegliano Venetien Italien	6,50	
PROSECCO TREVISO BRUT CASA GHELLER/ Montello Venetien Italien		40,00
CAVA BRUT PRIMER RISERVA „Metodo Tradicional“ PERE VENTURA / Sant Sadurni d'Anoia Spanien	7,50	52,50
ROSÉ CREMANT DE LOIRE BRUT „Excellence Methode Traditionnelle“ BOUVET-LADUBAY / St Florent Maine & Loire	9,00	63,00
CHAMPAGNE INSPIRATION 1818 BRUT CHARLES LE BEL / Mareuil-sur-Ay Champagne Frankreich	14,00	98,00
CHAMPAGNE COLLECTION 245 LOUIS ROEDERER / Reims Champagne Frankreich		150,00
CHAMPAGNE BRUT CUVÉE ROSÉ LAURENT PERRIER / Tours-sur-Marne Champagne Frankreich		180,00
CHAMPAGNE BRUT IMPERIAL ROSÉ MOET & CHANDON / Epernay Champagne Frankreich		165,00
CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON BRUT VINTAGE 2012/13 MOET & CHANDON / Epernay Champagne Frankreich		320,00

Aperitif

CLASSIC NEGRONI Tanqueray 10, Campari, Antica Formula	14,00	STRAWBERRY SPRIZZ Erdbeer, Limette, Prosecco	9,50
NEGRONI SBAGLIATO Campari, Antica Formula, Prosecco	14,00	CAPRI SPRIZZ Limoncello, Weißwein, Soda	8,50
ROSE BLOSSOM Lillet, Prosecco, Rose Limonade	8,50	GINGER GIN SPRIZZ Ingwer-Pfirsichsirup, Gin, Soda, Limette	11,50
MOSCOW MULE Ketel One, Limettensaft, Ginger Beer	14,00	SPRIZZ VENEZIANO Prosecco, Aperol, Soda	8,50
LONDON MULE Tanqueray 10, Limettensaft, Ginger Beer	14,00	GIN & ROSE Tanqueray, Rose Lemonade, Ingwer	14,00
AMARETTO SOUR Amaretto, Orange, Zitrone, Läuterzucker	14,00	CAMPARI SPRIZZ	8,50
AVERNA SOUR Averna, Orange, Zitrone, Läuterzucker	14,00	CAMPARI SODA	6,50
ESPRESSO MARTINI Ketel One, Kahlua, Espresso	14,00	CAMPARI ORANGE	8,50
		HUGO	8,50
		LILLET SPRIZZ	8,00

☞Kaffee

PAUL&VITOS SPEZIAL RÖSTUNG
von Bieder & Maier

ESPRESSO	3,80
ESPRESSO DOPPIO	6,00
MELANGE/ CAPUCCINO	5,00
CAFFE LATTE	6,00

☞Tee

BIOTEE SONNENTOR	5,60
English Breakfast, Earl Grey, Kamille, Kräuter, Pfefferminze, Grüntee, Früchte	

☞Bier

REININGHAUS	0,2 l	0,3 l
MÄRZEN, Fass	4,50	5,50
SCHWECHATER	0,2 l	0,3 l
WIENER LAGER, Fass	4,50	5,50
WEIHENSTEPHAN WEIZENBEER	F1 0,50 l	6,50
GÖSSER RADLER	F1 0,33 l	5,50
ALKOHOLFREI GÖSSER		
NATURGOLD	F1 0,33 l	5,50

☞Kräuter 4cl

FERNET BRANCA	7,00
AVERNA	7,00
RAMAZOTTI	7,00

☞Rum & Tequila 4cl

HAVANA CLUB 7Y	9,00
PLANTATION RHUM BARBADOS 5 YEAR	18,00
DON JULIO REPOSADO	12,00

☞Gin 4cl

PAUL & VITOS PINK GIN	9,00
TANQUERAY 10	9,00
HENDRICKS	9,00
MONKEY 47	11,00
BROCKMANS	11,00

☞Alkoholfrei

RÖMERQUELLE		
Prickelnd, Still	0,33 l	4,50
Prickelnd, Still	0,7 l	7,50
COCA COLA		
Classic, Light, Zero	0,33 l	4,50
ORANGINA	0,25 l	4,50
Rauch		
Marille, Johannisbeere	0,2 l	4,20
Eistee Zitrone, Pfirsich	0,33 l	4,50

FENTIMANS		
Premium Indian Tonic	0,2 l	4,90
Ginger Ale	0,2 l	4,90
Ginger Beer	0,2 l	4,90
Rose Lemonade	0,2 l	5,50
FEVER-TREE		
Tonic Water	0,2 l	4,90
Mediterranean Tonic	0,2 l	4,90
THOMAS HENRY Bitter Lemon	0,2 l	4,90
ORANGENSAFT gepresst	0,25 l	6,80
SODAWASSER	0,25 l	2,40
Zitrone,Hollunder, oder Himbeer	0,25 l	3,20
KARAFFE LEITUNGSWASSER	0,50 l	2,00
APFELSAFT BIO	0,25 l	3,60
Naturtrüb Saftquelle		
APFELSAFT BIO Gespritzt	0,25 l	3,20
CRODINO Rosso Gespritzt	0,25 l	6,50
HAUSGEMACHTE LIMONADE	0,25 l	4,90

☞Whiskey 4cl

LAGAVULIN 16y	16,00
DALWHINNIE 15y	12,00
OBAN 14y	14,00
MAKERS MARK, BLACK LABEL	9,00

☞Portwine & Sherry 5cl

SANDEMAN WHITE / RUBY PORT	6,00
SANDEMAN DON FINO FRY SHERRY	6,00

☞Brände & Grappa 2cl

GUGLHOF WILLIAMSBRNE	7,00
GUGLHOF MARILLENBRAND	7,00
BIO LANDGUT STANGHOF APFELBRAND	7,00
GÖLLES VOGELBEER	9,00
GUGLHOF HASELNUSS	7,00
NONINO MUSCATO	5,00