

brasserie
SOPHIE

Wohl bekomm's...

Servus Verjus	16
Holunder, Verjus, Rosmarin, Zitrone	
<i>Elderflower, verjus, rosemary, lemon</i>	
Dirndl Royal	22
Wiener Dirndl Likör, Schlumberger Pinot Noir	
<i>Wiener Dirndl liqueur, Schlumberger Pinot Noir</i>	
Wiener Nobelspritzer	16
Burschik Vermouth Red, Kracher Beerenauslese, Verjus, Zitrone	
<i>Burschik Vermouth Red, Kracher Beerenauslese, verjus, lemon</i>	
Vienna Hornet	18
Klimt Wien Gin, Grapefruit Tonic, Ribisel, Zitrone	
<i>Klimt Wien Gin, grapefruit tonic, current, lemon</i>	
Schilerol Vibes	16
Schilerol, Prosecco, Minze	
<i>Schilerol, prosecco, mint</i>	

Sprudel & Co...

Sparkling Wine

0,1 l / 0,75 Fl.

Schlumberger Prestige

15 / 96

Schlumberger Pinot Noir Reserve

17 / 98

Bio-Weiß Geiger 0,2l *alkoholfrei / alcoholfree*

12,5

Germany

Champus

Champagne

Moët & Chandon Brut Impérial

25 / 149

Moët & Chandon Brut Rosé Impérial

29 / 175

Alle Preise in Euro und inkl. aller Steuern / Price in Euro inclusive VAT and service charge

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Our team is delighted to assist you with your dietary requests and allergies

Saisonale Köstlichkeiten

Seasonal delicacies

Zum starten / to start with

Spargelsulz  16,5
Erdbeersalat & Waldkresse
Asparagus aspic with strawberry salad & wood sorrel

Warme Spargel-Quiche  16,5
Frühlingslauch & Trockentomaten
Warm asparagus quiche with spring leek & sun-dried tomatoes

Suppe / Soup

Spargelcremesuppe  11,5
Kerbelöl & Kartoffel-Crunch
Asparagus soup with chervil oil & potato crunch

Spargel „Natur“ / Asparagus „naturelle“ 250 g

Marchfelder Stangen Spargel mit jungen Kartoffeln  

Serviert mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise 24

White asparagus with young potatoes served with melted butter or sauce hollandaise

Add on

Beinschinken 

5,5

Cooked Ham

Forellenfilet

14

Trout Fillet

Rinderfilet 180 g

25

Beef Tenderloin 180 g

Zum Anfang , Zwischendurch oder Zum Teilen

To start with, in between or to share

Sautierte Alpen Garnelen

Joseph Brot Crostinis & Marchfelder Safran Butter

19,5

Sautéed Alpine prawns, Joseph bread crostinis & Marchfeld saffron butter

Sommelier's Choice - Sauvignon Blanc / Weingut Cloudy Bay / Neuseeland

5 Austern Fine de Claire #2



Limetten Gurke, Schalotten Vinaigrette & Schnittlauch

28

5 fine de claire oysters, limed cucumber, shallot vinaigrette & chives

Sommelier's Choice - Schlumberger Prestige

Bao Bun

18

Österreichische Rinderbacke Teriyaki, Kren & Frühlingszwiebel

Mini Bao bun, beef cheek teriyaki, sesame seeds & spring onion

Sommelier's Choice - Riesling / Weingut Fred Loimer / Kamptal

Striezel

16

Kressecreme, Tiroler Bauchspeck, Rucola, roter Pfeffer & Chioggia

Austrian brioche bread, garden cress cream, Tyrolean cured ham, pickled chioggia beetroot

Rocket salad & red pepper

Sommelier's Choice - Gemischter Satz / Weingut Rotes Haus / Wien

Klassisches Beef Tatar & Kartoffelbrot



28

Classic beef tartare served at the table & potato Bread

Sommelier's Choice - Pinot Noir / Weingut Joseph Faiveley / Bourgogne

Feine österreichische Charcuterie & „Kas“

16

einggelegtes Essig Gemüse, Radi, Feigensenf & frischer Kren

Fine Austrian charcuterie & cheese

pickled vinegar vegetables, radish, fig mustard & fresh horseradish

Sommelier's Choice - Grüner Veltliner / Weingut Frischengruber / Wachau

Perlgraupensalat

15

Grüner Veltiner Birne, Österkron & Chicoree

Pearl barley salad, Grüner Veltiner pear, Österkron cheese & Chicory

Sommelier's Choice - Grüner Veltliner / Weingut Frischengruber / Wachau

Suppe

Soup

Pannonische Fischsuppe  14,5

Fische aus dem Neusiedler See, Speck, Paprika, Sauerrahm & Knoblauch

Pannonian fish soup Fish from Lake Neusiedl, bacon, Paprika, sour cream & garlic

Karfiol

geräucherte Rote Bete, Schnittlauch & Laugen Croutons

Cauliflower, smoked beetroot, chives & pretzel croutons

Vegane Tom Kha Gai   16

Kokosnussmilch, Reismudeln, Junglauch, Shiitake, Koriander

Vegan tom kha gai with coconut, rice noodles, young leek, shiitake, coriander

Meer / Luft / Erde

Sea / Air / Soil

Wiener Schnitzel 31

Erdäpfel –Vogelssalat & Kürbiskernöl Dressing

Wiener Schnitzel with potato and lamb's lettuce salad & pumpkin seed oil dressing

Sommelier's Choice - Gemischter Satz / Weingut Rotes Haus / Wien

Gebratenes Goldforellenfilet  26

Schalotten-Schaum, Dill-Öl & Wurzelgemüse

Pan fried golden trout fillet, dill foam, dill oil & root vegetables

Sommelier's Choice - Riesling / Weingut Fred Loimer / Kamptal

Schlutzkrapfen  19

Pilze, Trüffel, geräucherter Bergkäse & Mandel

Tyrolian ravioli, mushrooms, truffle, smoked mountain cheese & almond

Sommelier's Choice - St. Laurent / Weingut Johannahof Reinisch / Tattendorf

Maishendlragout 24

Alle Preise in Euro und inkl. aller Steuern / Price in Euro inclusive VAT and service charge

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Our team is delighted to assist you with your dietary requests and allergies

kleine Kürbisknödel, Schwammerl & Alpenkräuter

Corn fed chicken ragout / small pumpkin dumplings / mushrooms / alpine herbs

Sommelier's Choice - Chardonnay / Weingut Julie Fevre / Bourgogne

220 g Rib-Eye Steak vom Grill



44

getrübtes Erdäpfelpüree mit Knochenmark, Baby Gemüse & grüne Pfeffer Sauce

220 g grille rib-eye steak

truffled mashed potatoes with bone marrow, baby vegetables & green pepper sauce

Sommelier's Choice - Cabernet Sauvignon / Weingut Salomon / Australien

Hausgemachte Spinat-Ravioli



21

mit mediterranem Gemüse, Basilikumespuma & gerösteten Mandeln

Homemade Spinach Ravioli

with mediterranean vegetables, basil espuma & roasted almonds

Für unsere Gerichte verwenden wir Eier aus Freilandhaltung und beziehen unsere Fleisch & Fischprodukte aus Österreich.

For our dishes we use only free-range eggs and locally sourced meat & fish products from Austria.



Schweinefleisch / *Contains pork*



Vegetarisch / *Suitable for vegetarians*



Vegan / *Suitable for vegans*



Glutenfrei / *Gluten-Free*



Laktosefrei / *Lactose-Free*

Alle Preise in Euro und inkl. aller Steuern / Price in Euro inclusive VAT and service charge

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.
Our team is delighted to assist you with your dietary requests and allergies

Nachspeisen

Desserts

Kaiserschmarrn & Apfelmus 	14
<i>Kaiserschmarrn & apple sauce</i>	
<i>Sommelier's Choice - Beerenauslese / Weingut Kracher / Burgenland</i>	
Topfen Nougat Souffle 	12,5
<i>Curd cheese nougat souffle</i>	
<i>Sommelier's Choice - Beerenauslese / Weingut Kracher / Burgenland</i>	
Brandteigkrapfen 	12
Vanille & Gewürschokolade Sauce	
<i>Vanilla choux pastry doughnuts & spiced chocolate sauce</i>	
<i>Sommelier's Choice - Schlumberger Prestige oder Moët & Chandon Champagner</i>	
Esterhazy Torte  	7,5
<i>Hazelnut cake with vanilla buttercream</i>	

Hopfengenuss

Austrian Craft Beer

0,33l

Trumer Obertrum Zwickl Bio

6

Trumer Pils

7

Trumer Freispiel *alkoholfrei / alcoholfree*

7

100 Blumen Theophil Lager

8

Die Weiße Hell Weißbier

8

Weiß

White Wine

1/8 / 0,75 Fl

Wiener Gemischter Satz DAC 2023

8 / 50

*Weingut Rotes Haus
Wien, Österreich*

Grüner Veltliner Federspiel DAC 2023

9 / 55

*Weingut Frischengruber
Wachau, Österreich*

Loimer Riesling Kamptal DAC 2023

8 / 50

*Weingut Loimer
Wachau, Österreich*

Chardonnay 2023

12 / 69

*Weingut Julie Fevre Bourgogne
Burgund, Frankreich*

Rosé

Rosé Wine

1/8 / 0,75 Fl

Rose Donauschotter 2023

12 / 70

Weingut Strobl

Wagram, Österreich

Rot

Red Wine

1/8 / 0,75 Fl

Johanneshof Reinisch St. Laurent bio 2020

7 / 40

Weingut Johanneshof Reinisch

Tattendorf, Österreich

G&R Triebaumer Merlot 2022

9 / 55

Weingut Triebaumer

Rust, Österreich

Wieninger Wiener Trilogie bio 2019

8 / 50

Weingut Wieninger

Wien, Österreich

Salomon Cabernet Sauvignon 2019

10 / 60

Weingut Solomon

Fleurieu Peninsula, Australien

Alle Preise in Euro und inkl. aller Steuern / Price in Euro inclusive VAT and service charge

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Our team is delighted to assist you with your dietary requests and allergies

Sprudel & Co...

Sparkling Wine

0,1 l / 0,75 Fl.

Austria

Schlumberger Prestige	96
Schlumberger Pinot Noir Reserve	98
Schlumberger Chardonnay 2018	98
Schlumberger Große Reserve 2017	149
Gobelsburg Extra Brut 2012	89

France

Crémant de Bourgogne Agnès Paquet	149
Crémant de Jura Blanc Brut Nature Domaine Pignier	149
Domaine de la Petite Roche Crémant	69

Spain

Juve Y Camps Cava Brut nature	104
-------------------------------	-----

Champus

Champagne

Blanc

0,1 l / 0,75 Fl.

Moët & Chandon Brut Impérial

25 / 149

Veuve Clicquot Brut

170

Ruinart Brut

179

Bollinger Special Cuvee

185

Laurent Perrier Blanc de Blanc Brut Nature

300

Rosé

0,1 l / 0,75 Fl.

Moët & Chandon Brut Rosé Impérial

29 / 175

Veuve Clicquot Rosé

190

Ruinart Rosé

245

Billecart-Salmon Rosé

220

Bollinger Rosé

220

Alle Preise in Euro und inkl. aller Steuern / Price in Euro inclusive VAT and service charge

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Our team is delighted to assist you with your dietary requests and allergies

Alkoholfrei...

Non-alcoholic Sparkling Wine

Bio-Weiß Geiger 0,2l

Germany

12,5

Sparkling Tea Bla

Denmark

90

Quellwasser

Mineral Water

0,33l / 0,75l

Römerquelle still

Römerquelle mineral water – still

6 / 9

Römerquelle prickelnd

Römerquelle mineral water – sparkling

6 / 9

San Pellegrino

San Pellegrino mineral water

7,5 / 10,5

Aqua Panna

Aqua Panna mineral water

7,5 / 10,5

Evian Pure

Evian pure mineral water

7,5 / 10,5

Alle Preise in Euro und inkl. aller Steuern / Price in Euro inclusive VAT and service charge

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Our team is delighted to assist you with your dietary requests and allergies

Safterl

Juices

Apfelsaft gespritzt 0,25l

Apple juice with soda

6

Preiss Fruchtnektar 0,20l

Apfel / Birne / Marille

Apple / pear / apricot

8

Rauch Fruchtsaft 0,20l

Mango / Tomate / Cranberry-Aronia

Mango / tomato / cranberry-aronia

6

Kracherl & Co ...

Lemonades & Tonics

Hausgemachte Ingwer-Kurkuma Limonade 0,33l

Homemade ginger-turmeric lemonade

8,5

Hausgemachte Basilikum Limonade 0,33l

Homemade basil lemonade

8,5

Wiener Kracherl 0,33l

Viennese raspberry soda

6

Soft Drinks 0,33l

Cola / Fanta / Sprite / Almdudler

6

Red Bull 0,25l

8

Thomas Henry 0,2l

Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale

6

Kaffee

Coffee

Alle Preise in Euro und inkl. aller Steuern / Price in Euro inclusive VAT and service charge

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Our team is delighted to assist you with your dietary requests and allergies

Kleiner Mokka / Kleiner Brauner <i>Single espresso with or without milk</i>	4
Espresso Macchiato	4,5
Großer Mokka / Großer Brauner <i>Double espresso with or without milk</i>	6,5
Verlängerter <i>Americano</i>	6
Wiener Melange <i>Black coffee with hot milk and milk froth</i>	6,5
Cappuccino	6,5
Latte Macchiato	6,5

Tee im Kännchen

Tea Pot

Jing Blackcurrant & Hibiscus	7
Jing Chamomile	7
Jing Jade Sword	7
Jing Jasmin Silver Needle	7
Jing Peppermint Leaf	7
Jing Early Grey	7
Jing Darjeeling second Flush	7
Jing English Breakfast	7

Schokolade

Hot Chocolate

Heiße Schokolade	7
------------------	---

All unsere Kaffee & Teespezialitäten sind nachhaltig zertifiziert. Bitte wenden Sie sich an unser Team, falls Sie gerne einen entkoffeinierten Kaffee bestellen möchten.

All coffee and tea products are sustainably certified. Please let the restaurant team know if you would like to have decaffeinated coffee

Noch ein Absacker...

Falls Sie Lust auf einen Cocktail haben, freuen wir uns, Ihnen die Cocktailkarte zu bringen.

If you're in the mood for a cocktail, we'd be delighted to bring you the cocktail menu.

Schnaps

2cl

Austrian Fruit Brandies

Gölles Marille

16

Gölles apricot

Gölles Zwetschke

14

Gölles plum

Rochelt Williamsbirne

32

Rochelt Williams pear

Rochelt Weichsel

39

Rochelt sour cherry

Reisetbauer Johannisbeere

26

Reisetbauer black currant

Reisetbauer Himbeere

29

Reisetbauer raspberry

Alle Preise in Euro und inkl. aller Steuern / Price in Euro inclusive VAT and service charge

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Our team is delighted to assist you with your dietary requests and allergies

RUM

Austria

Ron Johan Rum Dark Gölles

Maria Theresia Rum de Coco

4cl

15

12

Whisky

Austrian Whisky

Reisetbauer 12Y

Ruotkers Ruediger 12Y

4cl

28,5

16,5

Gin

Austrian Gin

Aijst Gin

Hands On Gin

Blue Gin

Wien Gin

4cl

18

15

16

15

Liköre

2cl

Liquers

Zirbenlikör

9

Guglhof

Weichsellikör

8

Gölles

Marillenlikör

8

Gölles

Bitter

4cl

Bitters

Vogelbeer Bitter

9

Gölles

Edelbitter

8

Gölles

Wermut

4cl

Wermut Dry

10

Gölles

Wermut Rosso

10

Gölles

Alle Preise in Euro und inkl. aller Steuern / Price in Euro inclusive VAT and service charge

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Our team is delighted to assist you with your dietary requests and allergies