

WIEN · NEUBAUGASSE 8

DOOR

No. 8

THE STEAKHOUSE

Steak it easy

DEN ALLTAG VERGESSEN · DEN ABEND GENIESSEN

Herzlich empfangen, aufmerksam umsorgt, mit Haubenküche verwöhnt.
Als Familienbetrieb nehmen wir uns Zeit für Sie –
und freuen uns auf alle, die für einen Abend dem Alltag entfliehen möchten.

*A warm welcome, attentive service and award-winning cuisine –
as a family business, we take our time for you.*



GAULT & MILLAU 1 Haube



FALSTAFF 2 Gabeln

Gedeck 4 pro Gast

Cover 4 per guest

Allergene finden Sie auf der letzten Seite. Preise in Euro, inkl. USt.
Ab 7 Personen wird eine Gesamtrechnung pro Tisch ausgestellt.
*Allergens are listed on the last page. All prices in Euro, including VAT.
For groups of 7 people or more a total bill per table will be issued.*

A P E R I T I F

...der elegante Einstieg · the elegant start

PRICKELND *sparkling*

VEILCHENSPRITZ

8

Veilchensirup | Prosecco | Soda | Limette
violet syrup | prosecco | soda | lime

BIRNELLINI

9

Cava | Birne | Zitrone
cava | pear | lemon

SCHAUMWEIN IM GLAS *sparkling wine by the glass*

FREIXENET

0,1l 8,5

Cordon Negro Gran Selección Brut
Spanish cava

SCHLOSS GOBELSBURG

0,1l 10

Sekt Brut Reserve
Austrian sekt

GRATIEN & MEYER

0,1l 11

Cuvée Flamme Crémant Brut Rosé
French crémant rosé

BITTER & KLASSISCH *bitter & classic*

NEGRONI

10

Campari | Gin | Vermouth Rosso

AVERNA SOUR COCKTAIL

9

Averna | Orange | Zitrone
Averna | orange | lemon

BIERGRONI

9

Campari | Gin | Vermouth Rosso |
Trumer Zwickl

CAMPARI

7 | 8

Soda | Orange

LAURENT-PERRIER La Cuvée Brut · Champagne

0,1l 15

fein perlig | Brioche & Honig

0,375l 55

fine perlage | brioche & honey

0,75l 88

V O R S P E I S E N

Entrée & Starters

BEEF TATAR

120 g 24

Beef Tartare

180 g 36

handgeschnitten | Perlzwiebel | Quinoa | Crème fraîche | Sauerteigbrot von Joseph Brot
hand-cut | pearl onion | quinoa | crème fraîche | sourdough bread by Joseph Brot

Rauchglocke *smoky cloche*

+ 2

Bio-Stunden-Ei mit flüssigem Kern *organic slow-cooked egg with runny yolk*

+ 4

Ossetra Kaviar 5 g *Ossetra caviar 5 g*

+ 15

TATAKI VOM RIND

24

Beef Tataki

junge Sprossen | Miso-Mayonnaise | Chili-Kaffirlimettenöl | Reispapier-Crisps | Koriander
young sprouts | miso mayonnaise | chili & makrut lime oil | rice paper crisps | cilantro

WAGYU SASHIMI

42

Wagyu Miyazaki Filet A5+ | Ponzu-Jus | Chili | Koriander | Babyspinat-Salat
Wagyu Miyazaki filet A5+ | ponzu jus | chili | cilantro | baby leaf salad

STRACCIATELLA

19

Dreierlei von der Rübe | Feige | Grünkohl-Crisps | Kren
three kinds of turnip | fig | kale crisps | horseradish

LACHS SASHIMI

21

Salmon Sashimi

Kohlsprossensalat | Blutorangensud | Röstschalotten | Cashewkerne | Szechuanpfeffer
Brussels sprouts salad | blood orange broth | roasted shallots | cashews | Sichuan pepper

GETRÜFFELTE KARTOFFELSCHAUMSUPPE

14

Truffled Potato Foam Soup

Kaspressknödel

Tyrolean cheese dumpling

VORSPEISENVARIATION FÜR ZWEI

42

Appetizer Variation for Two

Stracciatella | Beef Tatar | Lachs Tatar

stracciatella | beef tartare | salmon tartare

UNSER STEAK

Our steak

„Wir wählen unser Fleisch rein nach Geschmack.“

We choose our beef purely by taste.

AUSGEWÄHLT IM BLINDTEST

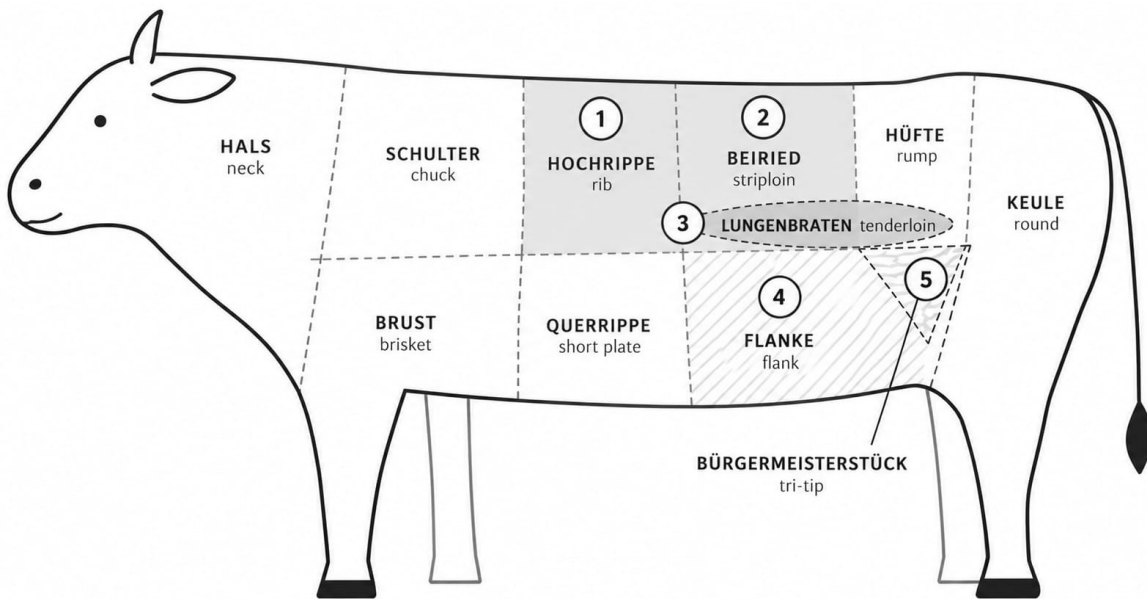
Nicht Herkunft oder Prestige entscheiden, sondern allein der Geschmack: Jedes Stück hat sich in Blindverkostungen durchgesetzt. Unsere Steaks stammen überwiegend von Hereford- und Black-Angus-Rindern – fein in der Faser, schön marmoriert.

Every cut has won a blind tasting. Most come from Hereford and Black Angus cattle.

RESPEKT VOR DEM TIER

Gutes Fleisch beginnt mit Respekt vor dem Tier. Wir achten auf Tierwohl, werden täglich frisch beliefert und kaufen bewusst so ein, dass nichts verschwendet wird. Ist ein Cut einmal vergriffen, zeigt das nur: Bei uns ist alles frisch.

Great beef starts with respect for the animal: animal welfare, fresh deliveries every day, nothing wasted. A sold-out cut simply shows that everything here is fresh.



STEAK-KOMPASS

Welches Steak passt zu Ihnen? · Which steak suits you?

MAGER & ZART

lean & tender

Filet | Chateaubriand |
Filetspitzen

MAGER & KRÄFTIG

lean & full-flavoured

Flank Steak

SAFTIG MIT FETT

juicy with fat

Rib Eye | Door No. 8
Special Cut |
Dry Aged Rumpsteak

AM KNOCHEN

on the bone

T-Bone | Porterhouse |
Clubsteak |
Tomahawk

CUTS & HERKUNFT

Cuts & origin

RIB EYE · TOMAHAWK URUGUAY · IRLAND · HEREFORD

Aus der Hochrippe: fein marmoriert, sehr saftig und aromatisch, mit dem typischen Fettauge.

Das Tomahawk – „der Steakhammer“ – ist Rib Eye am extralangen Knochen. ①

From the rib: marbled and juicy with the characteristic eye; the tomahawk is a rib eye on the long bone.

DRY AGED RUMPSTEAK ÖSTERREICH · KALBIN

Aus dem Beiried der jungen Kalbin vom Fleckvieh oder Simmentaler, 28 Tage trocken am Knochen gereift: kräftig, leicht nussig, mit markanter Fettkante. ②

Striploin from an Austrian heifer, dry aged on the bone for 28 days – rich and slightly nutty.

T-BONE · PORTERHOUSE · CLUBSTEAK USA · BLACK ANGUS

Aus dem Rinderrücken, am Knochen gegrillt und dadurch besonders saftig und aromatisch: Das T-Bone vereint festes Beiried und zartes Filet, das Porterhouse hat mehr Filet, das Clubsteak ist reines Beiried am L-Knochen. ② ③

From the short loin, grilled on the bone for extra juiciness and flavour: striploin and filet on the T-bone, more filet on the porterhouse, pure striploin on the club steak.

FILET · CHATEAUBRIAND · FILETSPITZEN NEUSEELAND · HEREFORD

Alle drei stammen aus dem Lungenbraten, dem am wenigsten beanspruchten Muskel: mager, mild und unvergleichlich zart. Das Chateaubriand ist das große Mittelstück des Lungenbratens, die Filetspitzen sind kleine Happen mit besonders viel Röstkruste. ③

All from the tenderloin – lean, mild, incomparably tender.

Chateaubriand is the large centre cut of the tenderloin; filet tips are small bites with extra crust.

FLANK STEAK USA · BLACK ANGUS

Aus der Flanke am Bauch des Rindes – der Konkurrent zum Filet: grobfaserig und mager, aber deutlich intensiver und kräftiger im Geschmack. Wir servieren es medium. ④

From the flank – the filet's rival: lean and coarse-grained, yet far more intense. Served medium.

DOOR NO. 8 SPECIAL CUT USA · BLACK ANGUS

Unser Haus-Steak aus dem Bürgermeisterstück (Tri-Tip), einem kleinen Teilstück der Hüfte: buttriger Fettrand um saftig-zartes, würzig-aromatisches Fleisch, serviert medium. ⑤

Our house steak from the tri-tip, a small cut of the rump – buttery rim of fat, juicy and full of flavour, served medium.

WAGYU JAPAN · AUSTRALIEN

Ursprünglich aus Japan, berühmt für seine außergewöhnlich feine Marmorierung.

Das **Miyazaki A5+** trägt die höchste japanische Qualitätsstufe, das australische **F1** steht für die erste Kreuzungsgeneration aus Wagyu und Angus und ist kräftiger im Fleischgeschmack.

Famous for exceptionally fine marbling – A5+ is Japan's top grade; F1 means first-generation Wagyu × Angus cross – beefier in flavour.

BEEF MARBLING SCORE – je höher, desto feiner marmoriert

BMS 1–2	BMS 3–5	BMS 6–7	BMS 8–10	BMS 11–12
kaum marmoriert	klassische Steaks	Wagyu F1	sehr stark	Wagyu A5+
classic beef	classic steaks	Australia	very high	Japan

STEAKS

Classics

ALLE CUTS IN ROHGEWICHT · *all cuts in raw weight*

FILET NEUSEELAND	200 g	39
zart mager mild <i>tender lean mild</i>	300 g	57
FILETSPITZEN NEUSEELAND	250 g	42
zart mager in kleinen Stücken gegrillt für mehr Röstaromen <i>tender lean grilled in small pieces for extra roast flavour</i>		
RIB EYE URUGUAY	400 g	58
aromatisch marmoriert typisches Fettauge <i>aromatic marbled the characteristic "eye"</i>		
DRY AGED RUMPSTEAK ÖSTERREICH	300 g	48
28 Tage gereift saftig typischer Fettrand <i>aged 28 days juicy rim of fat</i>		
FLANK STEAK USA	230 g	34
mager kräftig servieren wir medium <i>lean hearty served medium</i>	330 g	42
DOOR NO. 8 SPECIAL CUT USA	250 g	36
zartes Fleisch butteriger Fettrand servieren wir medium <i>tender meat buttery rim of fat served medium</i>	350 g	44

STEAK ADD-ONS *for all our steaks*

STEAK INFERNO + 5

am Tisch flambiert
flambéed at your table

SURF & TURF

rote Wildgarnele *red wild prawn* + 6

Pulpo-Arm *octopus tentacle* + 14

WAGYU

butterzart · buttery-tender

WAGYU MIYAZAKI FILET A5+ JAPAN pro 10 g 10

100 – 150 g | höchste japanische Qualitätsstufe
highest Japanese grade

WAGYU F1 FILET BMS 6/7 AUSTRALIEN pro 10 g 6

180 – 250 g | F1 | Wagyu × Angus
F1 Wagyu × Angus cross

A M K N O C H E N

on the bone – especially juicy

TÄGLICH FRISCH VORBEREITET · AB 700 G · *freshly prepared daily, from 700 g*

T-BONE USA

pro 100 g 12

zartes Filet & festes Beiried am T-Knochen
tender filet & firm striploin

PORTERHOUSE USA

pro 100 g 12

wie das T-Bone, mit größerem Filetanteil
like the T-bone, with more filet

CLUBSTEAK USA

pro 100 g 12

Beiried mit Fettrand am L-Knochen
striploin on the L-bone

TOMAHAWK IRLAND

pro 100 g 15

Rib Eye am extralangen Knochen
rib eye on the extra-long bone

F Ü R Z W E I

for two

CHATEAUBRIAND NEUSEELAND

550 g 97

das große Mittelstück vom Filet | zart & mild
the big centre cut of the filet

TRILOGIE

~610 g 89

Trilogy

Door No. 8 Special Cut | Filetspitzen | Flank Steak
Door No. 8 special cut | filet tips | flank steak

CHATEAUBRIAND IM SALZMANTEL

550 g 103

Chateaubriand in Salt Crust

am Tisch mit Hammer & Meißel freigeschlagen
uncovered with hammer & chisel at your table

DECONSTRUCTED BEEF WELLINGTON

121

Chateaubriand | Blätterteig | Babyspinat | Wildbrokkoli | Duxelles | Trüffeljus
chateaubriand | puff pastry | baby spinach | wild broccoli | duxelles | truffle jus

BEILAGEN

Sides

FRENCH FRIES <i>french fries</i>	6	CORN RIBS <i>corn ribs</i>	8
FRENCH FRIES TRÜFFEL & PARMESAN <i>fries with truffle & parmesan</i>	9	OFENKARTOFFEL CRÈME FRAÎCHE <i>baked potato with crème fraîche</i>	8
PIMIENTOS DE PADRÓN <i>Padrón peppers</i>	7	CAESAR SALAD <i>Caesar salad</i>	7
OFENGEMÜSE <i>oven roasted vegetables</i>	7	WILDBROKKOLI SÜSS & SCHARF <i>mit Miso-Honig-Glasur sweet & spicy broccoli miso-honey glaze</i>	9

GETRÜFFELTE MAC & CHEESE <i>Truffled Mac & Cheese</i>	9
---	---

SAUCEN & DIPS

Sauces & dips

KRÄUTER-KNOBLAUCHBUTTER <i>herbed garlic butter</i>	4	CAFÉ DE PARIS BUTTER <i>Café de Paris butter</i>	4
RINDERFETT-CHIMICHURRI <i>beef fat chimichurri</i>	5	PFEFFERSAUCE <i>pepper sauce</i>	5
SAUCE BÉARNAISE <i>béarnaise sauce</i>	5	BARBECUE SAUCE <i>barbecue sauce</i>	4
HOT NO. 8 <i>our hot sauce</i>	4	FRISCHER CHILI <i>fresh chili</i>	3

TRÜFFELJUS <i>Truffle Jus</i>	6
---	---

HAUPTGERICHTE

Main dishes

GEGRILLTER OKTOPUS

29

Grilled Octopus

geschmorter & gepickelter Hokkaido | Madras-Curry-Berglinsen | Grünkohlchips | Estragon
braised & pickled Hokkaido pumpkin | Madras curry lentils | kale crisps | tarragon

PUMPKIN SPICED PASTA

23

selbstgemachte Tagliatelle | geschmorter Kürbis | Käse-Espuma | Kürbiskern-Crumble
homemade tagliatelle | slow-braised pumpkin | cheese espuma | pumpkin seed crumble

BURGER

life is better with burger

DOOR 8'S CLASSIC BURGER

21

Barbecue Sauce | Schalotten | Babyleaf-Spinat
barbecue sauce | shallots | baby leaf spinach

PULLED BEEF BURGER

21

gezupftes Rindfleisch in Jus | Rotkraut | Salat
pulled beef in jus | red cabbage | salad

BURGER ADD-ONS *for all our burgers*

CRISPY PANCETTA

+ 3

crispy pancetta

CHEDDAR

+ 3

cheddar

BIO-STUNDEN-EI

+ 4

mit flüssigem Kern

organic slow-cooked egg with runny yolk

Unsere Burger servieren wir mit French Fries | our burgers are served with french fries

DESSERT

Sweet endings

SCHOKO-KIRSCH-TRAUM	14
<i>Chocolate Cherry Dream</i>	
Schokoladenkuchen Kirsche Crème fraîche Kakao-Crisp	
<i>chocolate cake cherry crème fraîche cocoa crisp</i>	
CRÈME BRÛLÉE	10
mit feiner Vanille	
<i>with a hint of vanilla</i>	
KÜRBIS KÜSST ORANGE	12
<i>Pumpkin Kisses Orange</i>	
Kürbiskuchen Kürbisallerlei Orange Ingwer	
<i>pumpkin cake pumpkin variations orange ginger</i>	
EISWOLKE À LA TIRAMISU	10
<i>Ice Cloud à la Tiramisu</i>	
Kaffee-Eierlikör-Eis von der Wiener Eiswerkstatt Mascarpone-Amaretto-Schaum Biskotten	
<i>coffee & eggnog ice cream by Wiener Eiswerkstatt mascarpone amaretto foam ladyfingers</i>	

KÄSEPLATTE VON JUMI	3 Stück ~90 g	16
<i>Cheese Platter by Jumi</i>	5 Stück ~150 g	21
Feigensenf Sauerteigbrot von Joseph Brot		
<i>fig mustard sourdough bread by Joseph Brot</i>		

KAFFEE

Coffee by Bieder & Maier

Arabica & Robusta mit dichter, haselnussbrauner Crema, leichter Säure & vollem, zartbitterem Körper.
Dense hazel crema, light acidity and a full bittersweet body.

ESPRESSO	3,6	ESPRESSO MACCHIATO	4
DOPPELTER ESPRESSO	4,5	VERLÄNGERTER	4
<i>double espresso</i>		<i>lungo</i>	
CAPPUCCINO	5	TEE	4
		<i>tea</i>	

MIT KAFFEE

with coffee

IRISH COFFEE

14

Kaffee | Tullamore D.E.W. 14 | Kaffeelikör | Sahne
coffee | Tullamore D.E.W. 14 | coffee liqueur | cream

ESPRESSO MARTINI

13

Espresso | Wodka | Kaffeelikör
espresso | vodka | coffee liqueur

DOOR NO. 8 COCKTAIL

13

Kaffeelikör | Cointreau | Obers
coffee liqueur | Cointreau | cream

AFFOGATO AL CAFFÈ

8

Espresso | Vanilleeis
espresso | vanilla ice cream

DIGESTIF

...zum Ausklang · to round off

GRAPPA POLI

2 cl 8

Sarpa Oro

GRAPPA BERTA

2 cl 16

Tre Soli Tre

PFAU

2 cl 8

Williamsbirne | Williams pear

HÄMMERLE

2 cl 8,5

Marille | Himbeere | apricot | raspberry

AVERNA

4 cl 6

AVERNA SOUR

6,5

KRACHER RED ROSES

0,1l 15

Süßwein | sweet wine

RAMOS PINTO PORTO

5 cl 9

Portwein | port wine

GOZIO AMARETTO

4 cl 7

Mandellikör | almond liqueur

MARTINS MUSS

4 cl 12

Walnusslikör | walnut liqueur

PALLINI LIMONCELLO

4 cl 7,5

Zitronenlikör | lemon liqueur

BAILEYS

4 cl 6

Sahnelikör | cream liqueur

ROTWEINE

Red wines by the glass

1/8l 0,75l

PÖCKL Zweigelt

8 48

BURGENLAND · ÖSTERREICH · 13 %

Kirsche in der Nase | blumig-florale Anklänge | gute Würze | rund, samtig & saftig
nose of cherries | floral touches | good spice | full, velvety and juicy

TRITIUM Rioja Tinto

8,5 51

RIOJA · SPANIEN · 14 %

schönes Granatrot | elegantes, weiches Tannin | Lakritze im Abgang
garnet red | elegant soft tannins | liquorice in the finish

GARTNER Cabernet Sauvignon

9 54

BURGENLAND · ÖSTERREICH · 13,5 %

Preiselbeere, Weichsel & Zwetschenröster | Powidl & ein Hauch Nelke |
kraftvolle Tannine
*cowberry, sour cherry & stewed plum | plum jam & a touch of clove |
powerful tannins*

HAGN Colloredo

9,5 57

WEINVIERTEL · ÖSTERREICH · 14 %

wuchtig | Ribisel & Cassis in der Nase | beerig mit Weichsel & Lakritze |
dezente Tannine
bold | currant & cassis | berries, sour cherry & a touch of liquorice | subtle tannins

CHÂTEAU PLAISANCE Bordeaux

9,5 57

MARGAUX · FRANKREICH · 14 %

Kirsche & rote Beeren | Noten von Brombeere & Cassis |
ausbalancierte Tannine | schöne Säure
cherries & red berries | blackberry & cassis | well balanced tannins | pleasant acidity

WEINQUADRAT

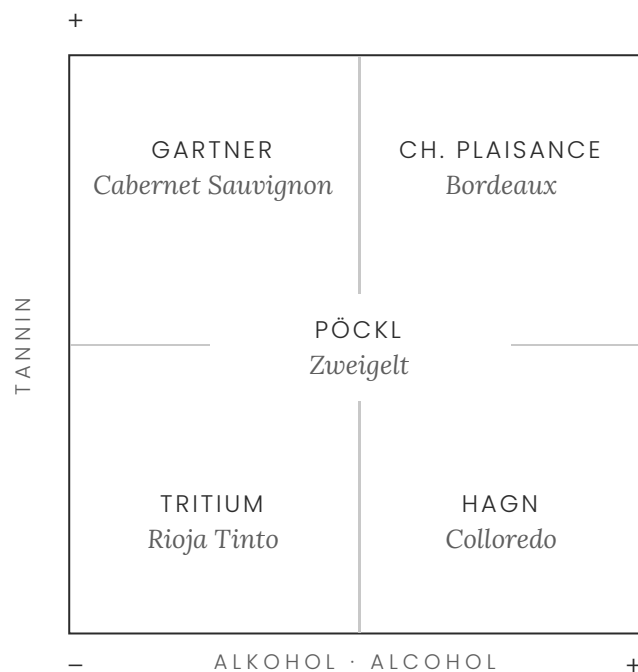
Rotwein · red wine

Sie müssen nicht alle Lagen, Winzer, Rebsorten und Jahrgänge kennen, denn eigentlich geht es nur um eine Frage: Wie soll der Wein heute schmecken? Unser Weinquadrat zeigt es auf einen Blick: die eine Achse steht für den Alkohol, die andere für das Tannin – und in der Mitte warten die Allrounder, die immer passen.

Vielleicht entdecken Sie so genau den Wein, den Sie sonst nicht gewählt hätten?

No need to know every vineyard, grower or vintage; the only question is how your wine should taste tonight. One axis shows alcohol, the other tannin – and the all-rounders wait in the centre.

Perhaps you will discover the very wine you would never have chosen otherwise?



LINKS UNTEN
bottom left

leicht | samtig
light | velvety

IN DER MITTE
in the centre

der Allrounder
the all-rounder

RECHTS OBEN
top right

schwer | kräftig
rich | powerful

UNSERE EMPFEHLUNG
our recommendation

FILET · Tritium Rioja Tinto
filet leicht & samtig | light & velvety

CLUBSTEAK · Hagn Colloredo
club steak wuchtig & beerig | bold & berry-driven

RIB EYE · Château Plaisance Bordeaux
rib eye kräftig & elegant | powerful & elegant

ROTE FINE ART WEINE

Red fine art wines by the bottle · 0,75l

**Aktueller Jahrgang: Fragen Sie gerne unseren Sommelier. Current vintage: feel free to ask our sommelier.*

ÖSTERREICH *Austria*

SCHEIBLHOFER Cuvée Reserve Big John 2024 58

BURGENLAND · 14 %

dunkles Rubin | Amarena, Cassis, Brom- & Preiselbeere | dunkle Schokolade, Zimt & Vanille
dark ruby | black cherry, blackberry & cowberry | dark chocolate, cinnamon & vanilla

UMATHUM Zweigelt Ried Hallebühl 2020 93

NEUSIEDLERSEE · 13,5 %

Pflaume & Kirsche | leicht rauchig, pfeffrig | schönes Tannin, feiner Abgang
plum & cherry | lightly smoky, peppery | beautiful tannins, fine finish

J. HEINRICH Blaufränkisch Cupido* 96

MITTELBURGENLAND · 14,5 %

schwarze Waldbeeren | feines Holz | mineralisch | saftig, dicht & elegant
black forest berries | fine oak | mineral | juicy, dense & elegant

auch als Magnum 1,5l *also available as magnum 1.5l* 210

ARGENTINIEN *Argentina*

BODEGA PIEDRA NEGRA Malbec Alta Colección Bio 2024 62

VALLE DE UCO · 14 %

Dörripflaume & Brombeere | Weichsel & Kaffee | saftig | dezente, elegante Tannine
dried plum & blackberry | sour cherry & coffee | juicy | subtle, elegant tannins

ALPAMANTA Natal Cabernet Sauvignon 2019 68

LUJÁN DE CUYO · MENDOZA · 14 %

rote Früchte | Pflaume mit Gewürz- & Vanillenote | kraftvolle Tannine | langer Abgang
red fruit | plum with spice & vanilla | very strong tannins | long finish

ROTE FINE ART WEINE

Red fine art wines by the bottle · 0,75l

*Aktueller Jahrgang: Fragen Sie gerne unseren Sommelier. *Current vintage: feel free to ask our sommelier.*

ITALIEN *Italy*

FRESCOBALDI Brunello di Montalcino DOCG 2021 104

TOSKANA · 14,5 %

Kirsch-Brombeer-Bouquet | Pfeffer, Kaffee & Tabak | elegante Tannine, üppiger Körper
cherry & blackberry | pepper, coffee & tobacco | elegant tannins, full body

AVIGNONESI Merlot Desiderio 2021 120

TOSKANA · 14 %

Dörrobst | Zartbitterschokolade | von Sandelholz bis Kaffee
dried fruit | bittersweet chocolate | from sandalwood to coffee

ANGELO GAJA Barolo Nebbiolo Dagromis 2022 155

PIEMONTE · 14 %

reife Beeren | Kirsche & Gewürze | feinmaschiges Tannin | langer Abgang
ripe berries | cherry & spice | perfectly fine tannins | long finish

ANGELO GAJA Barbaresco Nebbiolo* 345

PIEMONTE · 14 %

Waldfrüchte & Pflaume | aufregendes Bouquet | eingebundene Säure |
unglaublich langer Abgang
forest berries & plum | exciting bouquet | integrated acidity | incredibly long finish

„Wo aber der Wein fehlt, stirbt der Reiz des Lebens.“

“Where the wine is missing, life’s joy dies.”

EURIPIDES

W E I S S W E I N E

White wines by the glass

1/8l 0,75l

HAGN Riesling Classic

7,5 45

WEINVIERTEL · ÖSTERREICH · 12,5 %

feine Frucht in der Nase | Anklänge von Birne & Marille | gut eingebundene Säure
pear and apricot on the nose | well integrated acidity | fresh on the palate

SCHMIDT Gemischter Satz

7,5 45

NIEDERÖSTERREICH · ÖSTERREICH · 12 %

saftig erfrischend | grüner Apfel | ausgeprägte Säure
juicy and refreshing | green apple | well built acidity

HUBER Gelber Muskateller Bio

8 48

NIEDERÖSTERREICH · ÖSTERREICH · 11,5 %

feines Bouquet nach Muskat & Holunderblüten | trocken, aber trotzdem saftig
aromatic bouquet of muscat & elderflower | dry, yet juicy

NITTNAUS Chardonnay

8,5 51

BURGENLAND · ÖSTERREICH · 12,5 %

strahlende goldgelbe Farbe | Apfel- & Zitrusaroma | lang im Abgang
radiant golden yellow | aroma of apple & citrus fruit | lingering finish

MARTINS Grüner Veltliner Reserve

9 54

WEINVIERTEL · ÖSTERREICH · 13,5 %

goldgelbe Farbe | Birnen- & Röstaromen | kräftig am Gaumen |
dichter, cremiger Abgang
golden yellow | pear & roasted aromas | strong on the palate | dense, creamy finish

R O S É

Rosé wine

STREHN Blaufränkisch Rosé

8,5 51

BURGENLAND · ÖSTERREICH · 12 %

feine Zitrusnoten & Wiesenkräuter | Noten von Erdbeere & Pfirsich |
saftig am Gaumen
fine citrus & meadow herbs | notes of strawberry & peach | juicy on the palate

WEINQUADRAT

Weißwein · white wine

Sie müssen nicht alle Lagen, Winzer, Rebsorten und Jahrgänge kennen, denn eigentlich geht es nur um eine Frage: Wie soll der Wein heute schmecken? Unser Weinquadrat zeigt es auf einen Blick: die eine Achse steht für den Alkohol, die andere für die Säure – und in der Mitte warten die Allrounder, die immer passen.

Vielleicht entdecken Sie so genau den Wein, den Sie sonst nicht gewählt hätten?

No need to know every vineyard, grower or vintage; the only question is how your wine should taste tonight. One axis shows alcohol, the other acidity – and the all-rounders wait in the centre.

Perhaps you will discover the very wine you would never have chosen otherwise?



LINKS UNTEN

bottom left

leicht | wenig Säure
light | low acidity

IN DER MITTE

in the centre

der Allrounder
the all-rounder

RECHTS OBEN

top right

kräftig | viel Säure & Körper
rich | acidity & body

UNSERE EMPFEHLUNG

our recommendation

GEGRILLTER OKTOPUS · Hagn Riesling Classic
grilled octopus *frisch & fein | fresh & fine*

DOOR NO. 8 SPECIAL CUT · Martins Grüner Veltliner Reserve
special cut *kräftig & cremig | rich & creamy*

FLANK STEAK · Nittnaus Chardonnay
flank steak *vollmundig & lang | full-bodied & long*

WEISSE FINE ART WEINE

White fine art wines by the bottle · 0,75l

ÖSTERREICH Austria

MARTINS Pinot Blanc · Weißburgunder Reserve 2022 60

WEINVIERTEL · 14 %

zart nussig | reife Birne | Anklänge von Pfirsich | cremiger, mächtiger Körper
delicately nutty | ripe pear | a hint of peach | creamy, powerful body

MARTINS Pinot Gris · Grauburgunder Reserve 2021 60

WEINVIERTEL · 13 %

Steinobst | Anklänge von Honig & exotischen Früchten | langer Abgang
stone fruit | touches of honey & exotic fruit | long finish

WALTER SKOFF Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg 2022 60

SÜDSTEIERMARK · 13,5 %

Holunderblüten | weißer Pfirsich | dezent Apfel & Litschi | saftig, schöner Abgang
elderflower | white peach | subtle apple & lychee | juicy, beautiful finish

DONABAUM Grüner Veltliner Smaragd Ried Spitzer Point 2024 90

WACHAU · 13,5 %

schöne Mineralik | gelber Apfel & Orange | facettenreiches Bouquet
beautiful minerality | yellow apple & orange | multifaceted bouquet

SCHLOSS GOBELSBURG Grüner Veltliner Ried Lamm 2021 95

KAMPTAL · 13,5 %

kräftige Vanille | Marille | leichte Pfeffernote | eleganter Holzton | fruchtig-würzig
vanilla | apricot | a hint of pepper | elegant oak | fruity & spicy

DEUTSCHLAND Germany

GEIL Riesling Geyersberg 2024 62

RHEINHESSEN · 12,5 %

Zitrusfrüchte, Mango & Pfirsichlikör | beeindruckende Fülle | frischer, langer Abgang
citrus, mango & peach liqueur | impressive opulence | fresh long finish

FRANKREICH France

DOMAINE FOURREY Chablis Village 2023 75

BURGUND · 12,5 %

lebhaft Frische | weißer Pfirsich & grüner Apfel | Vanille | Touch Limette
lively freshness | white peach & green apple | vanilla | touch of lime

S C H A U M W E I N

Sparkling wine

	0,1l	0,75l
FREIXENET Cordon Negro Gran Selección Brut	8,5	64
CAVA · SPANIEN · 11,5 %		
spanischer Schaumwein fruchtig & frisch <i>Spanish sparkling wine fruity & fresh</i>		
SCHLOSS GOBELSBURG Sekt Brut Reserve	10	75
KAMPTAL · ÖSTERREICH · 12 %		
wohliges Mousseux cremige Textur reifer gelber Apfel <i>pleasant mousseux creamy texture ripe yellow apple</i>		
GRATIEN & MEYER Cuvée Flamme Crémant Brut Rosé	11	82
FRANKREICH · 12,5 %		
Pinot Noir, Chenin Blanc & Chardonnay beeriges Aroma trockener Abgang <i>Pinot Noir, Chenin Blanc & Chardonnay berry aroma dry finish</i>		

C H A M P A G N E R

Champagne

LAURENT-PERRIER La Cuvée Brut	0,1l	15
sehr feinperlig dezente Brioche- & Honignote erfrischende Säure 12 % <i>very fine perlage subtle brioche & honey refreshing acidity</i>		
	0,375l	55
	0,75l	88
VEUVE CLICQUOT Brut	0,75l	96
trockene Frische üppige Fruchtigkeit 12,5 % <i>fresh & dry opulent fruitiness</i>		
MOËT & CHANDON Rosé	0,75l	104
leuchtendes Pink lebhaftes Bouquet Walderdbeere, Himbeere & Kirsche 12 % <i>glowing pink lively bouquet wild strawberry, raspberry & cherry</i>		
DOM PÉRIGNON Vintage 2015	0,75l	370
Weißbrot, Honig, Mandel & Marille rauchige Akzente enorme Tiefe 12,5 % <i>white bread, honey, almond & apricot smoky accents enormous depth</i>		

UNSERE EMPFEHLUNG

our recommendation

KÄSEPLATTE VON JUMI	·	Gratien & Meyer Crémant Rosé
<i>cheese platter by Jumi</i>		<i>beerig & trocken berry & dry</i>
STRACCIATELLA	·	Schloss Gobelsburg Sekt Reserve
<i>stracciatella</i>		<i>cremig & frisch creamy & fresh</i>

CRAFTBIERE

Craft beer

GEMÄSSIGT *moderate*

BREWDOG Punk IPA 12

SCHOTTLAND · 7,2 % · 330 ML

goldgelb | angenehm hopfig-herb | erfrischende Zitrus- & Litschinoten
golden yellow | deliciously hoppy | citrus & lychee

WEITRA das Schwarze 11

ÖSTERREICH · 4,8 % · 330 ML

feine Kaffee-Röstaromen | Zartbitterschokolade | Dörripflaume | dezent malzig
roasted coffee aromas | bittersweet chocolate | dried prune | touch of malt

HOFSTETTNER Aurora 16

ÖSTERREICH · 6 % · 330 ML

Imperial Pils | malziges Bouquet | intensive Hopfennote | Orange & Koriander
imperial pils | malty bouquet | intense hops | orange & cilantro

PINETREE Aotearoa 13

ÖSTERREICH · 4,6 % · 330 ML

feinherbes Pils | hell, leicht & erfrischend | neuseeländischer Hopfen
delicate pils | bright, light & refreshing | New Zealand hops

SAMUEL SMITH Taddy Porter 12

ENGLAND · 6 % · 355 ML

cremiges, sehr dunkles Porter | Malz & Röstaromen | Kaffee, Lakritze & dunkle Schokolade
creamy dark porter | malt & roast | coffee, liquorice & dark chocolate

AUFREGEND ANDERS *excitingly different*

AECHT SCHLENKERLA Rauchbier 13

DEUTSCHLAND · 5,1 % · 500 ML

rauchiges Märzen | herbwürzig nach geräuchertem Schinken | Karamell
smoked märzen | smoky ham & caramel

SAMUEL SMITH Organic Chocolate Stout 15

ENGLAND · 5 % · 550 ML

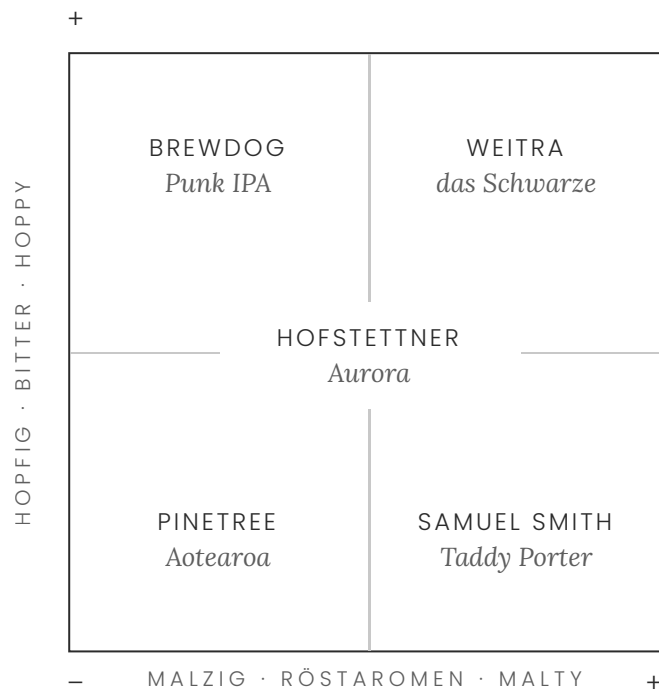
cremiger Schaum | dunkle Schokolade, Vanille & Espresso
creamy foam | dark chocolate, vanilla & espresso

CRAFTBIERQUADRAT

Craft beer square

Auch für unsere Craftbiere gibt es eine Geschmackslandkarte: von hopfig-herb bis malzig-süß mit feinen Röstaromen.

A taste map for our craft beers – from hoppy and bitter to malty, sweet and roasty.



UNSERE EMPFEHLUNG

our recommendation

- | | |
|--|---|
| BURGER & CORN RIBS
<i>burger & corn ribs</i> | · Hofstettner Aurora
<i>malzig & hopfig malty & hoppy</i> |
| DRY AGED RUMPSTEAK
<i>dry aged rumpsteak</i> | · Aecht Schlenkerla Rauchbier
<i>rauchig & würzig smoky & spicy</i> |
| SCHOKO-KIRSCH-TRAUM
<i>chocolate cherry dream</i> | · Samuel Smith Chocolate Stout
<i>Schokolade & Espresso chocolate & espresso</i> |

600° HEISSE BIERSTACHEL

+ 3,5

the 600 °C beer spike

Veredeln Sie Ihr Bier: Der glühende Stachel karamellisiert es sanft – der Schaum wird wohlig warm, das Bier bleibt eiskalt.

Refine your beer: gently caramelised – warm foam, ice-cold beer.

SPRITZ

spritzers

HUGO* Prosecco Holunder Minze Limette Soda	8	WEISSER SPRITZER Weißwein Soda	5
APEROL SPRITZ Aperol Prosecco Soda	8,5	APEROL MARACUJA SPRITZ Maracuja Aperol Prosecco Soda	9
LILLET SPRITZ Lillet Holunder Soda Gurke	8	VEILCHENSPRITZ* Veilchensirup Prosecco Soda Limette	8
WILDBERRY SPRITZER* Prosecco Russian Wild Berry Beeren	8	LILLET ROSÉ BERRY Prosecco Lillet Rosé Russian Wild Berry	9,5
CAMPARI SPRITZ Campari Prosecco Soda	9,5		

* auch alkoholfrei möglich | also available alcohol-free

B I E R

Beer

VOM FASS draught

	Seidel 0,3	Krügerl 0,5
TRUMER PILS	4,5	6
TRUMER ZWICKL	4,5	6
RADLER Trumer Zwickl Almdudler	4,5	6
SAURER RADLER Trumer Pils Soda	3,5	4,5

AUS DER FLASCHE bottled

UNERTL WEISSBIER	0,5l	6	BUDWEISER BUDVAR alkoholfrei alcohol-free	0,5l	6
-------------------------	------	---	---	------	---

LONGDRINKS & COCKTAILS

shaken & stirred

RUM

MOJITO

weißer Rum | brauner Zucker | Limette |
Minze | Soda

11

CUBA LIBRE

weißer Rum | Cola | Limette

12

PIÑA COLADA

weißer Rum | Kokos | Ananas | Obers

14

VODKA

MOSCOW MULE

Vodka | Ginger Beer | Limette

12

WHITE RUSSIAN

Vodka | Kaffeelikör | Obers

10

VODKA GIMLET

Vodka | Limette

9

LIKÖR

AMARETTO SOUR

Amaretto | Zitronen | Orange | Zuckersirup

12

AMARETTO COOLER

Amaretto | Cranberry | Orange

9

COINTREAU POLITA

Cointreau | Limette | Cranberry

13

WHISKY

OLD FASHIONED

Whisky | Zucker | Angostura | Orange

12

MANHATTAN

Whisky | Vermouth | Angostura

12

WHISKY SOUR

Whisky | Zitronen | Orange | Zuckersirup

12

SMOKED

14

GIN

MARTINI COCKTAIL

Gin | Vermouth | Olive

11

GIN SOUR

Gin | Zitronen | Zuckersirup

11

GIMLET

Gin | Limette

9

GIN & TONIC

our gin & tonic selection

CLASSIC

Beefeater | Fentimans Tonic

12

CUCUMBER

Hendrick's | Thomas Henry Tonic | Gurke

15

WIENER MADL

Wien Gin | Fentimans Rose Lemonade |
Zitronen

15

VIENNESE

Wien Gin | Fentimans Tonic | Orange

15

LEMON

Monkey 47 | Fentimans Tonic | Zitronen

17

GEISTREICHES

Spirits

W H I S K (E) Y

BASIL HAYDEN 4 cl 11
Kentucky Straight Bourbon

TULLAMORE D.E.W. 14 Y 4 cl 11
Single Malt Irish Whiskey

GLENFIDDICH 12 Y 4 cl 12
Single Malt Scotch

LAGAVULIN 16 Y 4 cl 19
Single Malt Scotch | Islay

BRUICHLADDICH OCTOMORE 13.3 4 cl 35
Single Malt Scotch

R U M

EL DORADO 15 Y 4 cl 11
Special Reserve

RON ZACAPA 4 cl 14
Solera Gran Reserva

RON ZACAPA XO 4 cl 24
Solera Gran Reserva Especial

V O D K A

GREY GOOSE 4 cl 10
Frankreich

BELVEDERE 4 cl 12
Polen

BELUGA 4 cl 18
Russland

G R A P P A

POLI 2 cl 8
Sarpa Oro

BERTA 2 cl 16
Tre Soli Tre | Invecchiata

G I N

WIEN GIN 4 cl 12
Vienna Dry Gin

HENDRICK'S 4 cl 11
Scotland, est. 1886

MONKEY 47 4 cl 13
Schwarzwald Dry Gin

WINDSPIEL 4 cl 16
Premium Dry Gin Reserve | Limited Edition

T E Q U I L A & M E Z C A L

MEZCAL BENEVA 2 cl 7

DON JULIO 2 cl 8
Reposado

TEQUILA 818 2 cl 17
Eight Reserve Añejo

C O G N A C & A R M A G N A C

CLÉS DES DUCS 4 cl 10
Armagnac V.S.O.P.

ÎLE DE RÉ 4 cl 12
Fine Island Cognac | Cliffside Cellar

PRUNIER 20 Y 4 cl 17
Cognac

FRAPIN 89-91-93 4 cl 29
Cognac

V E R M O U T H

MARTINI 4 cl 7
Bianco | Rosso | Extra Dry

S C H N A P S

PFAU 2 cl 8
Williamsbirne | Williams pear

HÄMMERLE 2 cl 8,5
Marille | Himbeere | apricot | raspberry

ALKOHOLFREI

Soft drinks

HAUSGEMACHT *our house specials*

HOMEMADE ICE TEA MANGO

Schwarztee | Mango | Limette
black tea | mango | lime

6

FRESH FRESHER MARACUJA SPRITZ

Soda | Limette | Maracuja
soda | lime | passion fruit

6

WASSER & SODA *water & soda*

VÖSLAUER

prickelnd | still
sparkling | still

0,33l | 0,75l 4 | 6,5

SODA MIT GESCHMACK

Zitrone | Holunder | Himbeere
*flavoured soda | lemon |
elderflower | raspberry*

0,25l | 0,5l 3,2 | 4,5

FRUCHTSÄFTE *fruit juices*

Apfel | Orange | Cranberry | Marille | Birne | Ananas *apple | orange | cranberry | apricot | pear | pineapple*

PUR

pure

0,25l | 0,5l 4,5 | 6,5

GESPRITZT

spritz

0,25l | 0,5l 4 | 6

LIMONADEN & FILLER *soft drinks & mixers*

COCA COLA

classic | zero

0,33l 5

ALMDUDLER

pur | pure

0,35l 5

ALMDUDLER GESPRITZT

spritz

0,25l | 0,5l 4 | 6

SCHWEPES

*Russian Wild Berry | Bitter Lemon |
Ginger Beer*

0,2l 5,5

FENTIMANS

Tonic | Rose Lemonade

0,2l 5,5

THOMAS HENRY

Tonic | Ginger Ale

0,2l 5,5

Auch alkoholfrei: Hugo, Veilchenspritz, Wildberry Spritzer und Budweiser Budvar.
Also alcohol-free: Hugo, violet spritz, wildberry spritzer and Budweiser Budvar.

ALLERGENE

Allergens

A glutenhaltiges Getreide	B Krebstiere
C Eier	D Fisch
E Erdnüsse	F Soja
G Milch & Laktose	H Schalenfrüchte
L Sellerie	M Senf
N Sesam	O Schwefeldioxid & Sulfite
P Lupinen	R Weichtiere

SPEISEN *food*

Barbecue Sauce	A/M	Getrübte Mac & Cheese	A/C/G	Rinderfett-Chimichurri	–
Beef Tatar	A/G	Hot No. 8	O	Rote Wildgarnele	B
Beef Wellington	A/C/G/L/O	Kaviar	A/C/D/G	Sauce Béarnaise	C/G/O
Burger	A/C/G/M	Kräuter-Knoblauchbutter	G/M	Schoko-Kirsch-Traum	A/C/G/H/O
Caesar Salad	C/G/M/O	Käseplatte	A/G/M	Bio-Stunden-Ei	C
Café de Paris Butter	D/G/L/M/O	Kürbis küsst Orange	A/C/G/H	Steak Inferno	–
Chateaubriand im Salzmantel	C	Lachs Sashimi	A/D/F/H/N	Steaks	–
Cheddar	G	Ofengemüse	–	Stracciatella	G/O/P
Corn Ribs	E/F/G/H/L/M/N	Ofenkartoffel Crème fraîche	G	Tataki vom Rind	C/F/M/N/O
Crème brûlée	C/G	Pancetta	–	Trüffel-Fries	A/B/C/D/F/G/H/M/O/R
Eiswolke à la Tiramisu	A/C/G	Pfeffersauce	G/L/O	Trüffeljus	G/L/O
French Fries	C/M	Pimientos de Padrón	–	Wagyu Sashimi	A/F/L/N
Frischer Chili	–	Pulled Beef Burger	A/G/L/M/O	Wildbrokkoli	A/C/F/G/H/M/N/P
Gegrillter Oktopus	G/L/M/O/R	Pulpo-Arm	R		
Getrübte	A/C/G/L	Pumpkin Spiced Pasta	A/C/F/G		
Kartoffelschaumsuppe		Rauchglocke	–		

GETRÄNKE *drinks*

Affogato al Caffè	G	Espresso Martini	–	Negroni	L/O
Alle Biere & Craftbiere	A/G/O	Espresso, Verlängerter	–	Old Fashioned	–
Alle Weine, Port & Süßweine	O	Fentimans, Schweppes, Thomas	–	Piña Colada	G
Almdudler	–	Henry	–	Rum, Tequila	–
Amaretto, Sour & Cooler	C/E/H/O	Fresh Fresher Maracuja Spritz	–	Schaumwein & Champagner	O
Aperol (Maracuja) Spritz	O	Fruchtsäfte	–	Sodas	–
Armagnac & Cognac	O	Gin, Gin Sour, Gimlet, Gin	C/L	Tee	–
Averna, Averna Sour	–	Tonics	–	Veilchenspritz, Wildberry Spritzer	–
Baileys	G	Grappa & Schnäpse	O	Vermouth	O
Biergroni	A/G/L/O	Homemade Ice Tea	–	Vodka	–
Birrellini	–	Hugo	O	Vodka Gimlet	L
Campari, Soda, Orange, Spritz	–	Irish Coffee	G	Vöslauer	–
Cappuccino	G	Lillet (Rosé) Spritz	O	Whisk(e)y	–
Coca Cola	–	Limoncello	O	Whisky Sour	C
Cointreaupolitan	–	Manhattan	–	White Russian	A/G
Cuba Libre	–	Martini Cocktail	L	Wiener Madl	L
Door No. 8 Cocktail	G	Martins Muss	H/O		
Espresso Macchiato	G	Mojito, Moscow Mule	–		

Kreuzkontaminationen mit Allergenen können nicht ausgeschlossen werden. *Cross contamination with allergens cannot be ruled out.*