

Donnersmarkt

HÄPPCHEN

Tempura Melanzani Rolle ^{A,C,G,P}	8 €
Marinierter Tofu mit Chili Marmelade ^{A,F,B}	8 €
Gegrillter Kohl mit Trüffel	11 €
Donnersmarkt Vegane Häppchen ^{L,M,H,E}	10 €
Guacamole / veganer Kaviar / Chicorée	

VORSPEISEN

Portobello Pilz, getrocknete Tomaten, geräucherter Frischkäse und Kräutermayonnaise ^{C,G}	12 €
Ceviche vom roten Karpfen, scharfe Gingerbeer-Granita ^D	14 €
Tartar vom Kalb, Stör Kaviar und hausgemachte Focaccia ^{A,C,D,M}	16 €
Burrata aus Apulien an hausgemachten Tomaten-Chutney ^{G,H}	14 €

SUPPEN

Topinambur Cremesuppe ^G	12 €
Kürbissuppe ^N	10 €

SALATE

Gemischter Salat mit Birne & Blauschimmelkäse ^{G,H}	11 €
Rote Beete, Joghurt, Haselnüsse ^{C,G,H}	11 €
Blumenkohl, Rucola & Fenchel Salat ^{N,M}	14 €

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Melanzani an knusprigen Zwiebeln ^{F,G,O}	18 €
Wiener Ur-Karotte ^G	16 €
Orecchiette an Steinpilzen & Mangold ^{A,G}	22 €
Rib Eye von „Bio Schober“ an Rosmarinkartoffeln & wildem Brokkoli ^G	42 €
Zander an Wurzel-Gemüse & Sauce Béarnaise ^{C,G}	32 €

NACHSPEISEN

Donnersmarkt Cappuccino, Kaffee Crème Brulée, Vanilleeis ^{C,G,O,P}	8 €
Rote Beete Brownie mit Sorbet ^A	10 €
Nikolaos „Revani Kuchen“ ^{A,C,G,H}	12 €

Donnersmarkt

SNACKS

Tempura aubergine roll ^{A,C,G,P}	8 €
Marinated tofu with chili jam ^{A,B,F}	8 €
Roasted cabbage with truffle	11 €
Donnersmarkt Vegan bites ^{L,M,H,E}	10 €
Guacamole / vegan Caviar / Chicorée	

STARTERS

Portobello mushroom, dried tomatoes, smoked cream cheese, herb mayonnaise ^{C,G}	12 €
Red catfish ceviche, spicy ginger beer granita ^D	14 €
Veal tartare, sturgeon caviar and homemade focaccia ^{A,C,D,M}	16 €
Burrata from di Puglia with homemade tomato chutney ^{G,H}	14 €

SOUPS

Crèmesoup of Jerusalem artichoke ^G	12 €
Pumpkin-Soup ^N	10 €

SALADS

Mixed leaf's salad with per & blue cheese ^{G,H}	11 €
Beetroot salad, yoghurt, hazelnuts ^{C,G,H}	11 €
Cauliflower – Ruccula – Fennel Salad ^{N,M}	14 €

MAINS

Slow cooked aubergine with crispy onions ^{F,G,O}	18 €
Viennese heritage carrots and spicy sunflower seeds ^G	16 €
Orecchiette with Porcini mushrooms & chard	22 €
Rib eye from "Bio Schober" with rosemary-potatoes & wild broccoli	42 €
Pike perch with glazed root vegetables & sauce béarnaise	32 €

DESSERTS

Donnersmarkt cappuccino, coffee Crème Brulée, vanilla ice cream ^{C,G,P,O}	8 €
Beetroot Brownie with Cardamom Sherbet ^A	10 €
Nikolaos broken Revani Cake ^{A,C,G,H}	12 €