

RESTAURANT

Donnersmarkt

## HÄPPCHEN

TEMPURA MELANZANI ROLLE A,C,G,P  
*gefüllt mit veganem Käse*

€ 8,-

MARINierter TOFU A,F,B  
*mit Chili Marmelade*

€ 8,-

GEGRILLTER KOHL  
*mit Trüffel*

€ 11,-

DONNERSMARKT VEGANE HÄPPCHEN L,M,H,E  
*Guacamole / veganer Kaviar / Chicorée*

€ 10,-

## VORSPEISEN

PORTOBELLO PILZ C,G  
*getrocknete Tomaten, geräucherter Frischkäse und  
Kräutermayonnaise*

€ 12,-

CEVICHE VOM ROTEN KARPEN D  
*scharfe Gingerbeer Granita*

€ 14,-

TARTAR VOM KALB A,C,D,M  
*Stör Kaviar und hausgemachtes Focaccia*

€ 16,-

BURRATA AUS APULIEN A,G,L,M  
*hausgemachten Tomaten-Chutney*

€ 14,-

## SUPPEN

TOPONAMBUR CREMESUPPE G

€ 12,-

KÜRBISSUPPE N

€ 10,-

## SALATE

GEMISCHTER SALAT G,H  
*mit Birne & Blauschimmelkäse*

€ 11,-

ROTE BEETE SALAT C,G,H  
*mit Joghurt und Haselnüsse*

€ 11,-

BLUMENKOHL,  
RUCOLA & FENCHEL SALAT N,M

€ 14,-

## HAUPTSPEISEN

GESCHMORTE MELANZANI F,G,O  
*an knusprigen Zwiebeln*

€ 18,-

WIENER UR KAROTTE G  
*püriert, glasiert und in Wiener Honig gebacken*

€ 16,-

ORECCHIETTE A,G  
*an Steinpilzen & Mangold*

€ 22,-

RIP EYE VON „BIO SCHOBER“ G  
*an Rosmarinkartoffeln & wildem Brokkoli*

€ 42,-

ZANDER D,L,G  
*an Wurzel-Gemüse & Sauce Béarnaise*

€ 32,-

## NACHSPEISEN

DONNERSMARKT CAPPUCCINO C,G,O,P  
*Kaffee crème brûlée, Vanilleeis*

€ 8,-

ROTE BEETE BROWNIE A  
*mit Sorbet*

€ 10,-

NIKOLAOS A,C,G,H  
*„Revani Kuchen“*

€ 12,-

GEDECK, BREAD & BUTTER 3€

ALLERGENINFORMATION / ALLERGENIC INFORMATION

A – Glutenhaltiges Getreide / Cereals Containing Gluten | B – Krebstiere / Crustacean | C – Ei / Eggs | D – Fisch / Fish | E – Erdnuss / Peanuts | F – Soja / Soy | G – Milch oder Laktose / Milk or Lactose | H – Schalenfrüchte / Nuts | L – Sellerie / Celery | M – Senf / Mustard | N – Sesam / Sesame | O – Sulfite / Sulphites | P – Lupinen / Lupin | R – Weichtiere / Molluscs

RESTAURANT

Donnersmarkt

## SNACKS

TEMPURA AUBERGINE ROLL A,C,G,P  
*stuffed with vegan cheese*

€ 8,-

MARINATED TOFU A,F,B  
*with chili marmalade*

€ 8,-

ROASTED CABBAGE  
*with truffle*

€ 11,-

DONNERSMARKT VEGAN BITES L,M,H,E  
*guacamole / vegan Caviar / chicorée*

€ 10,-

## STARTERS

PORTOBELLO MUSHROOM C,G  
*portobello mushroom, dried tomatoes,  
smoked cream cheese, herb mayonnaise*

€ 12,-

RED CATFISH CEVICHE D  
*spicy ginger beer granite*

€ 14,-

VEAL TARTAR A,C,D,M  
*sturgeon caviar and homemade focaccia*

€ 16,-

BURRATA FROM PUGLIA A,G,L,M  
*with homemade tomato chutney*

€ 14,-

## SOUPS

CRÉMESOUP OF  
JERUSALEM ARTICHOKE G

€ 12,-

PUMPKIN SOUP N

€ 10,-

## SALADS

MIXED LEAF'S SALAD N,L,M  
*with pear & blue cheese*

€ 11,-

BEETROOT SALAD C,G,H  
*with yoghurt, hazelnuts*

€ 11,-

CAULIFLOWER  
RUCCULA FENNEL SALAD M,N

€ 14,-

## MAINS

SLOW COOKED AUBERGINE F,G,O  
*with crispy onions*

€ 18,-

VIENNESE HERITAGE CARROTS G  
*and spicy sunflower seeds*

€ 16,-

ORECCHIETTE A,G  
*with Porcini mushrooms & chard*

€ 22,-

RIB EYE FROM "BIO SCHOBER" G  
*with rosemary potatoes & wild broccoli*

€ 42,-

PIKE PERCH D,L,G  
*with glazed root vegetables & sauce béarnaise*

€ 32,-

## SWEETS

DONNERSMARKT CAPPUCCINO C,G,O,P  
*coffee crème brûlée, vanilla ice cream*

€ 8,-

BEETROOT BROWNIE  
*with Cardamom Sherbet*

€ 10,-

NIKOLAOS BROKEN A,C,G,H  
*„broken revani cake“*

€ 12,-

COVER, BREAD & BUTTER 3€

ALLERGENINFORMATION / ALLERGENIC INFORMATION

A - Glutenhaltiges Getreide / Cereals Containing Gluten | B - Krebstiere / Crustacean | C - Ei / Eggs | D - Fisch / Fish | E - Erdnuss / Peanuts | F - Soja / Soy | G - Milch oder Laktose / Milk or Lactose | H - Schalenfrüchte / Nuts | L - Sellerie / Cellery | M - Senf / Mustard | N - Sesam / Sesame | O - Sulfite / Sulphites | P - Lupinen / Lupin | R - Weichtiere / Molluscs