

VORSPEISEN

Wagyu Beef Tartar ^{ACMO} 13,50
fein geschnittenes Wagyu Rindfleisch in Kefir-Zitronen-
Olivenöl, garniert mit frisch gehobeltem
Parmesan und Rucola Salat

Kastanien Ravioli ^{ACGHM} 9,50
"blunz'n" in hausgemachten Kastanien Ravioli, cremiger
Kohl in Weißwein-Senf Sauce

Gebackener Ziegenkäse ^{ACG} 9,50
gegrillte Kohlsprossen, Pinienkerne, Balsamico

Chestnut Anti Pasti ^{GH} 9,00
Gegrilltes Gemüse, Parmaschinken, Oliven, getrocknete
Tomaten, Weintrauben, Käse und schwarze Nüsse

Herbst Salat ^{HO} 9,50
Gemischter Blattsalat, rote Rübe, karamellierte Kastanien, gegrillter Kürbis, Granatapfel und Walnussdressing

SUPPEN

Wildsuppe ^{AGL} 5,50
mit Gemüse

Kastaniencrèmesuppe ^{GH} 5,50
mit karamellisiertem Butternusskürbis I

Suppe des Tages 4,50
Lassen Sie sich von unserem Service-Team beraten!

HAUPTSPEISEN

Fillet vom Hirschrücken ^{GLO} 24,50
Kürbispüree mit Sternanis, poschierte Birne und fünf
Gewürz-Sauce

Gebratener Saibling ^{DGH} 17,00
Karfiol, Frühlingszwiebel, Mandeln und Dill Öl

Penne Gambero ^{LGH} 11,00
gegrillte Garnelen und Ricotta-Basilikum

Walnuss Dinkel Risotto ^{GH} 12,00
ganze Walnüssen und Schafkäse

Red Bun Pulled Beef Burger ^{ACGO} 12,50
12-Stunden gegarte Rinderbrust mit karamellisierten
Zwiebel, nussigem Käse, eingelegtem Gemüse
in handgemachtem rotem Burger,
serviert mit Kartoffelspalten

Black Bun Chicken Burger ^{ACEGR} 11,50
Hähnchen in Erdnuss-Sauce, eingelegtes Gemüse,
in handgemachtem schwarzem Burger
dazu Kartoffelspalten

Chestnut Burger ^{LGH} 14,00
Geräucherte Entenbrust,
Rotkraut, karamelierte Kastanien und Kartoffel Wedges

DESSERTS

Pflaumen-Pekannuss-Schokoladen Torte ^{ACGH} 7,50
Karamellsauce, Mangostücke und Brombeerkompott

Pistazien Crème Brûlée ^{CGH} 7,50
Zitronen-Crème, Beeren-Mix, Pistazien Biskuit

Käseplatte ^G 11,50
Weingelee, Trauben und schwarze Nüsse

Besoffener Kapuziner ^{ACGH} 5,50
Gugelhupf in warmen Gewürzweinl

Chestnut Palatschinken ^{ACGH} 6,00
Kastanien-Füllung und Vanillesauce

Portion Nüsse ^E 3,00
hausgeröstete Nussmischung

Wichtige Information zu Allergenen

A Glutenhaltiges Getreide B Krebstiere C Ei D Fisch E Erdnuss F Soja G Milch oder Laktose H Schalenfrüchte L Sellerie M Senf N Sesam O Sulfite P Lupinen R Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeitauslösern können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten ServicemitarbeiterInnen!
Gem. § 3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014

ALKOHOLFREI

Coca Cola Classic, Light, Zero	0,33l	3,00
Almdudler	0,25l	3,00
Montes Mineral Still, Sparkling	0,33 3,00	0,75l 5,00
Soda	0,25 2,00	0,5l 3,50
Soda* Lemon, Lime, Elder Flower	0,25 2,50	0,5l 4,00
Fever-Tree Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic Water, Lemon Tonic	0,2l	4,00
Fentimans Tonic Water	0,125l	4,00
Fentimans Rose Lemonade	0,275l	4,50
Schweppes Dry Tonic	0,2l	3,50
Red Bull Classic	0,25l	4,50
Makava Delighted Ice Tea	0,33l	3,50

SÄFTE

Natural Cloudy Apple Orange Pineapple Mango Pink Grapefruit Cranberry Tomato	0,25l	3,00
Frisch gepresst Orange Pink Grapefruit Apple Carot	0,2l	3,50

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Maracuja Kumquat	0,5l	5,00
--------------------	------	------

BIER

Villacher Märzen	0,1l	1,50
Villacher Märzen Radler	0,3l	3,00
Villacher Märzen Radler	0,5l	4,50
Budweiser	FLASCHE 0,33l	4,00

WEISSWEIN⁰

Gespitzter weiß	0,25l	3,50
Grüner Veltliner Gruber Weinviertel DAC, Terrasse Reipersberg, 2015, Röschitz NÖ	1/8l	4,50
Grüner Veltliner Frischengruber FSP Frauenweingärten, 2015, Rossatz, Wachau, NÖ	1/8l	4,00
Riesling Schloss Gobelsburg, Urgestein, 2015, Gobelsburg, Kamptal, NÖ	1/8l	4,00
Gelber Muskateller Studený, 2015, Obermarkersdorf, Weinviertel, NÖ	1/8l	4,00
Sauvignon Blanc Fidesser, Platter Rieden, 2015, Platt, Weinviertel, NÖ	1/8l	4,50
Wiener Gemischter Satz Kroiss, Mitterberg, 2015, Wien	1/8l	4,50

ROTWEIN⁰

Blaufränkisch Moric, 2013, Neckermarkt, Mittelburgenland, Bgld.	1/8l	6,50
Zweigelt Schwarz, Michl, 2013, Andau, Neusiedlersee, Bgld.	1/8l	4,00
Cuvée Cabernet Sauvignon-Merlot Schlumberger Privatkeller, 2012, Bad Vöslau, Thermenregion, NÖ	1/8l	7,50
Rosé RW4 Zweigelt Reinhard Winiwarter, 2015, Stratzing, Kremstal, NÖ.	1/8l	5,50
Süßwein Beerenauslese Tement, Temento sweet, 2013, Berghausen, Südstmk., Stmk.	1/16l	4,50

SPARKLING⁰

Prosecco Carpene Malvolti DOCG Superior	0,1l	5,50
Champagner Gobillard Brut Tradition	0,1l	9,50
Champagner Gobillard Brut Rosé	0,1l	13,50

APERITIF

Americano Campari Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino, Soda	7,00
Bellini⁰ Peachpulp, Prosecco Carpene Malvolti DOCG	7,50
Bronx Perfect Hayman's London Dry Gin, Noilly Prat, Martini Riserva Speciale Rubino, Orange Juice	8,50
Negroni Hayman's London Dry Gin, Campari Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino	8,00

SPEZIAL

Aperol Sprizz⁰ Aperol, Prosecco Carpene Malvolti DOCG, Soda	7,00
Hugo⁰ Prosecco Carpene Malvolti DOCG, St. Germain, Mint, Lime, Soda	7,50
Lillet Sprizz⁰ Lillet, Prosecco Carpenen Malvolti DOCG, St. Germain, Cucumber, Soda	7,00

KAFFEE

Kleiner Espresso, Brauner^G, Macchiato^G, Ristretto	2,50
Großer Espresso, Brauner^G, Macchiato^G, Ristretto	4,00
Melange^G, Cappuccino^G, Verlängerter^G	3,50
Cafe latte^G	4,00

TEE

Assam Golden Melange Oolong Nana Minze Moringa Lemon Verbene Guten Morgen Bio Wu Lu Nebeltee Bio Mango	4,50
Serviert in der Kanne	

Wein, Prosecco und Champagner können Sulfite enthalten.
Bier enthält Glutein

ALLE PREISE IN € inkl. STEUERN und ABGABEN
(*) Jugendgetränk



Chestnut

EAT • DRINK • GET NUTS



Follow us:



www.facebook.com/chestnutvienna
www.instagram.com/chestnutvienna
www.chestnutvienna.com