

welcome!

NUTTY FLAVOUR, COOL CITY LIFESTYLE

@chestnutvienna

## STARTERS

**Wagyu Beef Tartar** <sup>AGHM</sup>  **13,50**  
fine cut wagyu beef, onion chutney, Thai asparagus,  
nut-butter and toasted bread

**Chestnut's Antipasti Mix** **9,50**  
preserved peppers, tomatoes, zucchini, green olives, spa-  
nisch Chorizzo, Serrano ham, Grana Padano and  
roasted nuts

**Foie Gras à la Chestnut** <sup>AGHNO</sup> **15,00**  
as a terrine, port wine gel with butter brioche  
and fresh Affila cresse

**Crispy Autumn Salad** <sup>OL</sup> **6,50**  
beetroot, pumpkin, fennel, crisp carrot ginger rings, mixed  
leaf salad, pumpkin seed oil with sherry vinegar dressing

**Tempura Rock Shrimps Salad** <sup>ABMNO</sup> **8,00**  
with sun-ripened tomatoes, avocado and crispy leaf salad

**Bruschette Plate** <sup>AGHO</sup> **9,50**  
tomato salsa, nuts with herbs,  
creamy-smoked beef, guacamole

## SOUPS

**Creamy Pumpkin Soup** <sup>G</sup> **5,00**  
home made

**Chestnut Cream Soup** <sup>AGH</sup>  **5,50**  
with caramelised nut-pumpkin

## MAINS

**Tender Filet Steak** <sup>CFGH</sup> **25,00**  
in soy brown sugar marinade with potato-chestnut gratin  
and baby carrots

**Pheasant Wrapped in Bacon** <sup>ACGHO</sup>  **15,00**  
with chestnut Serviettenknödel and chorizo

**Tuna Steak** <sup>DFR</sup> **18,00**  
olive-crushed potato, spinach and sepia ink

**Pasta Veggie** <sup>ACH</sup> **10,00**  
linguine with dried tomatos, zucchini, pine seeds and Grana  
Padano

## BURGERS

  
**Red Bun Pulled Beef Burger** \* <sup>ACGH</sup> **12,50**  
12 hours slow cooked beef brisket, caramelized onions,  
nutty cheese, pickled vegetables in home made red bun

**Black Bun Chicken Burger** \* <sup>ACGNO</sup> **11,50**  
chiken in Whisky-Sauce, vegetables, chedar cheese, salad,  
tomatoes and red onions in home made black bun

**Chestnut Steak Sandwich** \* <sup>ACGO</sup> **13,00**  
baguette bread, pan seared Angus tenderloin, caremelised and  
pickled onions, béarnaise sauce

\* Coleslaw Salad or Potato Wedges

## DESSERTS

**Vienna's Sachertorte** <sup>ACG</sup> **4,50**  
chocolate cake with apricot marmelade

**Pistachio Crème Brûlée** <sup>ACGH</sup> **7,50**  
salty pistachios, cocoa

**Anita's Chestnut Cheesecake** <sup>ACGH</sup>  **5,50**  
with delicious toffee-creme

**Mascarpone-Maroni püree** <sup>GHO</sup>  **5,50**  
with sour cherry

**Original Tichy's Eismarillenknödel** <sup>ACGH</sup> **4,00**  
ice cream filled with apricot, nuts

**Chestnut Nuts** <sup>EH</sup> **5,50**  
portion of home roasted nuts

### Information for allergens

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 Unverträglichkeitenauslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten ServicemitarbeiterInnen!

Gem. § 3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014

ALL PRICES IN € incl. VAT



## NON-ALCOHOLIC

<b>Coca Cola</b> Classic, Light, Zero	0,33l	3,00
<b>Almdudler</b>	0,25l	3,00
<b>Almdudler</b>	0,35l	4,50
<b>Montes Mineral</b> Still, Sparkling	0,33l 3,00	0,75l 5,00
<b>Soda</b>	0,25l 2,00	0,5l 3,50
<b>Soda*</b> Lemon, Lime, Elder Flower	0,25l 2,50	0,5l 4,00
<b>Fever-Tree</b> Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic Water, Lemon Tonic	0,2l	4,00
<b>Fentimans</b> Tonic Water	0,125l	4,00
<b>Schweppes</b> Dry Tonic	0,2l	3,50
<b>Red Bull</b> Classic	0,25l	4,50
<b>Makava</b> Delighted Ice Tea	0,33l	3,50

## JUICES

Natural Cloudy Apple | Orange | Pineapple | Mango  
Pink Grapefruit | Cranberry | Tomato

0,25l 3,00

Freshly squeezed (till 17:00)

Orange | Pink Grapefruit

0,2l 3,50

## HOMEMADE LEMONADES

Maracuja | Ice-Tea

0,5l 5,00

## BIER

<b>Ottakringer Wiener Original</b>	0,1l	1,50
<b>Ottakringer Wiener Original/Radler</b>	0,3l	3,50/ 4,00
<b>Ottakringer Wiener Original/Radler</b>	0,5l	4,50/ 5,00
<b>Zwettler Saphir</b>	0,3l	4,00
<b>Zwettler Saphir</b>	0,5l	5,00
<b>Budweiser</b> Bottle	0,33l	4,00
<b>MARONI Bier</b> Bottle (only seasonal)	0,33l	4,50

## WHITE WINE<sup>0</sup>

<b>Gespritzter white</b>	0,25l	3,50
<b>GRÜNER VELTLINER</b> CLASSIC HINDLER, Weinviertel DAC, 2015, Schrattenthal, NÖ	1/8l	4,50
<b>RIESLING</b> SAX, Steinmassl, DAC reserve 2015, Langenlois, Krems-land, NÖ	1/8l	5,50
<b>GELBER MUSKATELLER</b> ZINIEL, St. Andrä am Zicksee, 2016, Neusiedlersee, Bgld.	1/8l	5,00
<b>WIENER GEMISCHTER SATZ</b> MAYER Mayer Am Pfarrplatz, 2016, Wien	1/8l	6,50
<b>SAUVIGNON BLANC</b> TRIEBAUMER, GuR, Rust, 2015, Burgenland	1/8l	5,50

## RED WINE<sup>0</sup>

<b>BLAUFRÄNKISCH</b> WELLANSCHITZ, Hochberg, 2014, Neckenmarkt, Mittelbgld., Bgld.	1/8l	5,50
<b>ZWEIGELT</b> BECK, Gols, 2014 Neusiedlersee, Bgld.	1/8l	5,00
<b>CUVÉE</b> SCHLUMBERGER PRIVATKELLER 2012, Bad Vöslau, Thermenregion,	1/8l	6,50

## ROSE<sup>0</sup> / SWEET WINE<sup>0</sup>

<b>Rose</b> WURZINGER Orchide, 2016, Tadtten, Seewinkel., Bgld.	1/8l	5,50
<b>Süßwein</b> Beerenauslese 1/16l Tement, Temento sweet, 2013, Berghausen, Südstmk., Stmk.		4,50

## SPARKLING<sup>0</sup>

<b>Prosecco Martini</b> DOCG Superior	0,1l	5,00
<b>Champagner</b> Gobillard Brut Tradition	0,1l	9,50
<b>Champagner</b> Gobillard Brut Rosé	0,1l	13,50

## APERITIF

<b>Americano</b> Campari Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino, Soda	7,00
<b>Bellini<sup>0</sup></b> Peachpulp, Prosecco Martini DOCG	7,50
<b>Bronx Perfect</b> Bombay Dry Gin, Noilly Prat, Martini Riserva Speciale Rubino, Orange Juice	8,50
<b>Negroni</b> Bombay Dry Gin, Campari Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino	8,00

## SPECIAL

<b>Aperol Sprizz<sup>0</sup></b> Aperol, Prosecco Martini DOCG, Soda	6,50
<b>Hugo<sup>0</sup></b> Prosecco Martini DOCG, Mint, Lime, Soda	6,50
<b>Lillet Sprizz<sup>0</sup></b> Lillet, Prosecco Martini DOCG, Holunder Sirup, Cucumber, Soda	6,50

## COFFEE

<b>Small Espresso, Ristretto</b>	2,70
<b>Brauner<sup>G</sup>, Macchiato<sup>G</sup></b>	2,80
<b>Big Espresso,</b>	4,00
<b>Big Brauner<sup>G</sup>, Macchiato<sup>G</sup>,</b>	4,10
<b>Melange<sup>G</sup>, Cappuccino<sup>G</sup>, Verlängerter<sup>G</sup></b>	3,50
<b>Cafe latte<sup>G</sup></b>	4,00

## TEA

Assam Golden Melange | Oolong | Nana Minze  
Moringa Lemon Verbene | Guten Morgen Bio  
Wu Lu Nebeltee Bio | Mango | Maroni Tea  
Served in a tea pot  
4,50

Wine, Prosecco and Champagne contain Sulphites.  
Beer contains Glutein  
ALLE PRICES IN € inkl. VAT  
\*) Jugendgetränk



Chestnut

EAT • DRINK • GET NUTS



Follow us:



[www.facebook.com/chestnutvienna](https://www.facebook.com/chestnutvienna)  
[www.instagram.com/chestnutvienna](https://www.instagram.com/chestnutvienna)  
[www.chestnutvienna.com](http://www.chestnutvienna.com)