

# Willkommen!

NUSSIGE KOST, COOLER CITY LIFESTYLE

@chestnutvienna

## VORSPEISEN

**Wagyu Beef Tartar** <sup>ACMO</sup> **13,50**  
fein geschnittenes Wagyu Rindfleisch in Kefir-Zitronen-  
Olivenöl, garniert mit frisch gehobeltem  
Parmesan, Rucola Salat und Toastbrot

**Kastanien Ravioli** <sup>ACGHM</sup> **9,50**  
"blunz'n" in hausgemachten Kastanien Ravioli, cremiger  
Kohl in Weißwein-Senf Sauce

**Garten Salat** <sup>ACHMO</sup> **6,50**  
gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Avokado und French  
Dressing  
DAZU gebratener Ziegenkäse / Garnelen / Hühnerbrust  
geräucherter Lachs **3,00**

**Bruschetta Platte** <sup>AGHO</sup> **9,50**  
Tomatensalsa, Nüsse mit Kräutern, cremiges Rindfleisch,  
Guacamole

**Beef Tataki Salat** <sup>ACFMNO</sup> **10,50**  
gemischter Salat, Spargel, Shimeji Pilze, in der Pfanne gebratenes Wagyu Flank Steak und Soya Ingwer Vinaigrette

## SUPPEN

**Gurken und Mandeln Gazpacho** <sup>BGHL</sup> **7,00**  
in Paprika marinierte Garnelen und Bloody Mary Sorbet

**Kastaniencrèmesuppe** <sup>GH</sup> **5,50**  
mit karamellisiertem Butternusskürbis

## HAUPTSPEISEN

**Black Angus Tenderloin Steak** <sup>AC</sup> **24,00**  
Cherry Tomaten Confit, Chimichurri, Potato Wedges oder  
grüner Salat

**Halbes geröstetes Frühlingshuhn** <sup>CGO</sup> **17,00**  
Rosmarin Baby-Erdäpfel, gemischtes Gemüse und Sauce  
Hollandaise

**Tuna Steak** <sup>ACHMO</sup> **18,00**  
Oliven-Erdäpfel, Zitronen Confit und Rucola

**Ratatouille** <sup>ACHMO</sup> **13,50**  
mariniertes und geröstetes Gemüse, Macadamia, Tofu und  
Chili Tomaten

**Red Bun Pulled Beef Burger** <sup>ACGO</sup> **12,50**  
12-Stunden gegarte Rinderbrust mit karamellisierten  
Zwiebeln, nussigem Käse, eingelegtem Gemüse  
in handgemachtem rotem Burger,  
serviert mit Kartoffelspalten

**Black Bun Chicken Burger** <sup>ACEFGNR</sup> **11,50**  
Hähnchen in Erdnuss-Sauce, eingelegtes Gemüse,  
in handgemachtem schwarzem Burger  
dazu Kartoffelspalten

**Chestnut Steak Sandwich** <sup>ACGHO</sup> **14,00**  
auf Baguette Brot, in der Pfanne gebratenes Angus Tenderloin,  
zwei verschiedene Zwiebeln und Sauce Béarnaise

\*Option Coleslaw Salat oder Kartoffel-Wedges

## DESSERTS

**Pflaumen-Pekannuss-Schokoladen Torte** <sup>ACGH</sup> **7,50**  
Marillen Coulis und wilde Beeren

**Pistazien Crème Brûlée** <sup>CGH</sup> **7,50**  
gesalzene Pistazien, Kakaobrösel

**Käseplatte** <sup>ACEGH</sup> **11,50**  
Marcona Mandeln, schwarze Nussglasur und Walnussbrot

**Exotic Fruit Platter** **8,50**  
Mangostane, Pitahaya, Mango, Maracuja und Carambola

**Original Tichy's Eismarillenknödel** <sup>ACGH</sup> **6,00**  
Eisbällchen mit Marillen und Nüssen

**Portion Nüsse** <sup>EH</sup> **5,00**  
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 Unverträglichkeitsauslösern können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten ServicemitarbeiterInnen!

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

ALL PRICES IN € incl. VAT

## ALKOHOLFREI

<b>Coca Cola</b> Classic, Light, Zero	0,33l	3,00
<b>Almdudler</b>	0,25l	3,00
<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>Fentimans</b> Rose Lemonade	0,275l	4,50
<b>Schwepes</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

## SÄFTE

Naturtrüb Apfel | Orange | Ananas | Mango  
Pink Grapefruit | Preiselbeere | Tomaten

0,25l 3,00

Frisch gepresst (bis 17:00)

Orange | Pink Grapefruit

0,2l 3,50

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Maracuja | Kumquat

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> FLASCHE	0,33l	4,00

## WEISSWEIN<sup>0</sup>

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

## ROTWEIN<sup>0</sup>

<b>BLAUFRÄNKISCH</b>	1/8l	5,50
WELLANSCHITZ, Hochberg, 2014, Neckenmarkt, Mittelbgld., Bgld.		
<b>ZWEIGELT</b>	1/8l	5,00
BECK, Gols, 2014 Neusiedlersee, Bgld.		
<b>CUVÉE</b>	1/8l	7,00
SCHLUMBERGER PRIVATKELLER 2012, Bad Vöslau, Thermenregion		

## ROSE<sup>0</sup> / SÜBWEIN<sup>0</sup>

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

## SPARKLING<sup>0</sup>

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

## SPEZIAL

<b>Aperol Spritz<sup>0</sup></b>	6,50
Aperol, Prosecco MARTINI Royale bianco, Soda	
<b>Hugo<sup>0</sup></b>	6,50
Prosecco MARTINI Royale bianco, St. Germain, Mint, Lime, Soda	
<b>Lillet Spritz<sup>0</sup></b>	6,50
Lillet, Prosecco MARTINI Royale bianco, St. Germain, Cucumber, Soda	

## KAFFEE

<b>Kleiner Espresso, Ristretto</b>	2,70
<b>Brauner<sup>G</sup>, Macchiato<sup>G</sup></b>	2,80
<b>Großer Espresso</b>	4,00
<b>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

## TEE

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

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