

# Willkommen!

NUSSIGE KOST, COOLER CITY LIFESTYLE

@chestnutvienna

## VORSPEISEN

**Wagyu Beef Tartar** <sup>AGHM</sup>  **13,50**  
Fein geschnittenes Wagyu Rindfleisch, Zwiebel Chutney,  
gegrillte Thai Spargel, Nussbutter

**Chestnut's Antipasti Mix** **9,50**  
eingelegte Paprika, Tomaten, Zucchini, grüne Oliven, spa-  
nische Chorizo, Serrano-Schinken, Grana Padano und  
geröstete Nüsse

**Gänseleber à la Chestnut** <sup>AGHNO</sup> **15,00**  
als Terrine, Potweingelee mit Butterbrioche  
und frischer Affilla Kresse

**Knackiger Herbst Salat** <sup>OL</sup> **6,50**  
Rote Rüben, Kürbis, Fenchel, knusprige Karotten-  
Ingwerringe, gemischte Blattsalate, Kürbiskernöl mit  
Sherry Essig Dressing

**Tempura Rock Shrimps Salat** <sup>ABMNO</sup> **8,00**  
mit sonnengereiften Tomaten, Avocado und knackigen  
Blattsalat

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

## SUPPEN

**Cremige Kürbissuppe** <sup>G</sup> **5,00**  
hausgemachte Kürbiscremesuppe

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

## HAUPTSPEISEN

## UND


## BURGER

**Zartes Filetsteak** <sup>CFGH</sup> **25,00**  
in Soja-Braunzucker Marinade dazu Kartoffel-Kastanien  
Gratin und Babykarotten

**Fasan im Speckmantel** <sup>ACGHO</sup>  **15,00**  
mit Kastanien-Serviettenknödel auf Chorizo

**Thunfisch Steak** <sup>DFR</sup> **18,00**  
dazu Oliven-Erdäpfel, Spinat und Tintenfischlack

**Pasta Veggie** <sup>ACH</sup> **10,00**  
Linguine mit getrocknete Tomaten, Zucchini, Pinienkerne  
und Grana Padano

  
**Red Bun Pulled Beef Burger** \* <sup>ACGH</sup> **12,50**  
12-Stunden gegarte Rinderbrust mit karamellisierten  
Zwiebeln, nussigem Käse, eingelegtem Gemüse, in hand-  
gemachten rotem Burger

**Black Bun Chicken Burger** \* <sup>ACGNO</sup> **NEU** **11,50**  
Hühnchen in Whisky-Sauce, Gemüse, Cheddar Käse, Salat,  
Tomaten und rote Zwiebel in handgemachtem schwarzen  
Burger

**Chestnut Steak Sandwich** \* <sup>ACGO</sup> **13,00**  
Baguette, im Pfanne gebratenes Angus Tenderloin, karameli-  
sierte und essig Zwiebeln, Sauce Béarnaise

\* Coleslaw Salat oder Potato Wedges nach Wahl

## DESSERTS

**Wiener Sachertorte** <sup>ACG</sup> **4,50**  
Schokoladentorte mit Marillen Marmelade

**Pistazien Crème Brûlée** <sup>ACGH</sup> **7,50**  
Gesalzene Pistazien, Kakaobrösel

**Anita's Maroni Cheesecake** <sup>ACGH</sup>  **5,50**  
mit herrlicher Toffee-Creme

**Mascarpone-Maronipüree** <sup>GHO</sup>  **5,50**  
mit Sauerkirsche

**Original Tichy's Eismarillenknödel** <sup>ACGH</sup> **4,00**  
gefüllte Eisknödel mit Marillen und Nüssen

**Chestnut Nüsse** <sup>EH</sup> **5,50**  
Portion hausgeröstete Nüsse

### 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 Unverträglichkeiten auslösen 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, Zero	0,33l	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>	0,2l	4,00
Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic Water, Lemon Tonic		
<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

## 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

## HAUSGEMACHT LIMONADEN

Maracuja | Eis-TEE  
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
<b>MARONI Bier</b> FLASCHE	0,33l	4,50

(Sesonal erhältlich)

## WEISSWEIN<sup>0</sup>

<b>Gespritzter weiß</b>	0,25l	3,50
<b>GRÜNER VELTLINER</b> CLASSIC	1/8l	4,50
HINDLER, Weinviertel DAC, 2015, Schrattenthal, NÖ		
<b>RIESLING</b>	1/8l	5,50
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	5,50
TRIEBAUMER, GuR, Rust, 2015, Burgenland		

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

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

## 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	6,50
SCHLUMBERGER PRIVATKELLER 2012, Bad Vöslau, Thermenregion,		

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

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

## SPARKLING<sup>0</sup>

<b>Prosecco</b> Martini 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>	7,00
Campari Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino, Soda	
<b>Bellini<sup>0</sup></b>	7,50
Peachpulp, Prosecco Martini 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 SPRITZER

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

## 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



EAT • DRINK • GET NUTS

Follow us:  
www.facebook.com/chestnutvienna  
www.instagram.com/chestnutvienna  
www.chestnutvienna.com