HEURIGENHOF
BRÜNDLMAYER

French BISTROT MENU

Summer Special Juli & August 2025

- Suggestions d'Apero -

HUÎTRE GILLARDEAU N°2 *Zitrone 6.50*
LE PETIT POT DE CAVIAR 10g *Osietra Alpen-Kaviar, Dottercreme, Brioche 29.00*
PICKLES *Eiszapfen süß-sauer eingelegt, Feigenblatt, Petersilie, Sanddorn 7.50*
TRUITE FUMÈE *Lachsforelle geräuchert, Kohlrabi, Entenleber 13.50*
TARTARE *Mini Erdäpfel-Brioche, Dry Aged Weiderind, Belper Knolle 15.50*

- Les Entrées -

TOMATE *Ochsenherz-Paradeiser, Thunfisch, Schwarze Olive, Pinienkerne, Zitronenverbene 24.00*
SOUPE *Gurkenkaltschale, Ziegenkäse, Wassermelone, Pistazie, Basilikum 13.00*

-Les Plats-

DORADE ROYALE *Goldbrasse, Mangold, Bouchot Muscheln, Safran Erdäpfel 36.50*
FREGOLA SARDA *Krustentier, Rote Wildfang Garnele, Marille, Fenchel 38.00*
GNOCCHI *Petersilie, Eierschwammerl, Salzzitrone, Vin Jaune, Haselnuss 33.50*
ENTRECÔTE *Dry aged Rind, roter Paprika, schwarzer Knoblauch, Harissa, Erdäpfel-Mousseline 39.00*

-Les Desserts-

ABRICOT *Marillen-Knödel, Butterbrösel Stück 7.50 dazu hausgemachtes Vanille-Eis Kugel 3.90*
FRAMBOISE *Himbeere, Safran-Limetten-Creme, Waldviertler Mohn, Zitronenmelisse 16.50*

-Le Fromage-

LA CÈRÈMONIE DES FROMAGES *Maître Antony Rohmilchkäse*
Sauerteig-Brot 3 St. 24.50 / 5 St. 35.50

Bründlmayer Traubenkern-Brot, Nussbutter, Süßrahm-Butter, Gartenkresse, Traubenkern-Öl
8.50 pro Person & tischweise

HEURIGENHOF
BRÜNDLMAYER

French Bistrot
CARTE DES VINS

Summer Special Juli & August 2025

CHAMPAGNE

BOUZY GRAND CRU XXI *Les Parcelles, Pierre Paillard - 0.1l 19.90*

BLANC

2022 CHARDONNQY RESERVE, *Weingut Bründlmayer - 0.125l 14.50*
2020 TREBBIANO D´´ABRUZZO, E*midio Pepe - 0.125l 21.50*
2019 MONTHELIE 1ER CRU, *Pacalet - 0.125l 22.50*
2019 PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES COMBETTES, *Harbour - 0.125l 27.00*
2018 RIESLING HEILIGENSTEIN LYRA aus der MAGNUM, *Weingut Bründlmayer - 0.125l 21.50*

ROSÈ

2024 ZWEIGELT ROSÉ, *Weingut Bründlmayer - 0.125l 7.50*
2023 RAWLÄNDER MAISCHEVERGOREN, *Weingut Bründlmayer - 0.125l 11.50*

ROUGE

2022 ST. LAURENT, *Weingut Bründlmayer - 0.125l 10.90*
2018 CABERNET FRANC aus der MAGNUM, *Weingut Bründlmayer - 0.125l 18.90*
2021 CHAT FOU, *Texier - 0.125l 10.50*
2023 BLAUFRÄNKISCH, *Weingut Ott - 0.125l 12.90*
2021 SYRAH, *Weingut Rauschnitt - 0.125l 12.90*
2021 DOMAINE DE TREVALLON Rouge - *0.125l 19.50*
2019 CÔTE RÔTIE “LA PEROLINE”, Levet - *0.125l 22.00*
2015 CROZES HERMITAGE, Alain Graillot - *0.125l 16.50*
2017 POMMARD Premier Cru Clos des Epeneaux, *Domaine Comte Armand - 0.125l 34.50*

HEURIGENHOF
BRÜNDLMAYER

French BISTROT MENU

Summer Special Juli & August 2025

- Suggestions d'Apero -

HUÎTRE Gillardeau N°2, Lemon 6.50
LE PETIT POT DE CAVIAR 10g Osietra Alpenkaviar, egg yolk, brioche 29.00
PICKLES Icicle radish, fig leaf, sea buckthorn, parsley 7.50
TROITE SAUMONÉE FUMÈ Smoked salmon trout, duck liver, kohlrabi 13.50
TARTARE Mini-Brioche, dry aged beef, belp truffle cheese 15.50

- Les Entrées -

TOMATES tomato, tuna, black olive, pine nuts, lemon verbena 24.00
SOUPE cucumber, goat cheese, watermelon, pistachio, basil 13.00

-Les Plats-

DORADE ROYALE chard, Bouchot mussel, saffron potato 36.50
FREGOLA SARDA shellfish, red wild-caught schrimp, apricot, fennel 38.00
GNOCCHI parsley, chanterelles, salted lemon, hazelnut 33.50
ENTRECÔTE Dry aged beef, red pepper, fermented garlic, harissa, potato cream 39.00

-Les Desserts-

ABRICOT apricot dumpling, per piece 7.50 homemade vanilla ice-cream per scoop 3.90
FRAMBOISE Raspberry, saffron-lime-créme, poppyseed, lemon balm 16.50

-Le Fromage-

La Cérémonie des Fromages Maître Antony 3 pieces 24.50 / 5 pieces 35.50

Bründlmayer grape seed bread, butter, cress, grape seed oil - 8.50 p.P.