



KUNST
HISTORISCHES
MUSEUM
WIEN

Gourmet-Abend



Guten Abend!

Wir begrüßen Sie zum Dinner im Kunsthistorischen Museum Wien.
Ein reichhaltiges Angebot an edel arrangierten Köstlichkeiten eröffnet neue Dimensionen
des Genusses.

Während Sie Vorspeisen, Salate und Desserts an unserem Buffet vorfinden, servieren wir Ihnen Suppe,
Hauptspeise und Käse direkt an Ihren Tisch.

Nutzen Sie ebenfalls die Gelegenheit und flanieren Sie durch die aktuellen Ausstellungen und Sammlungen
des Museums.

Wir freuen uns, Sie heute Abend mit vielen neuen kulinarischen Ideen verwöhnen zu dürfen und Kunst gepaart
mit Genuss erlebbar zu machen!

Vielen Dank, dass Sie bei uns zu Gast sind - und guten Appetit!

Good evening!

*Welcome to our dinner at the Kunsthistorisches Museum Wien. A wide selection of beautiful arranged
delicacies create new dimensions of fine dining.*

*You have a choice of starters, salads and desserts from our buffet, and we offer table service for soup, main
course and cheese.*

Enjoy a stroll through the museum's current exhibitions and collections.

*We look forward to spoil you this evening with many new culinary ideas and to provide you with an unique
experience that combines art with indulgence!*

Thank you for your visit - and bon appetit!

Vorspeisen Starters

Krabbentartar

auf Fenchel-Orangen-Salat mit Radicchio ^{B, L, O}

*Tartar of shrimps on fennel-orange salad
with radicchio*

Medallion vom Lamm

mit geschmortem Apfel-Sellerie-Salat ^{L, O}

Medallion of lamb with braised apple-celery salad

Gefäimter Ziegenkäse

auf Zuckerschoten-Limetten-Salat mit Chili ^G

*Flambéed goat cheese on salad of sugar peas
with lime and chili*

Gekräuterter Butterfisch

mit gebratenem Weißkraut-Wurzel-Julienne ^{D, F, N}

*Gunnel with herbs served with braised white cabbage
and fine sliced root vegetables*

Pikante Kürbis-Apfel-Tartelettes

mit karamellisiertem Zwiebel ^{A, C, F, G, H}

Spicy pumpkin-apple tartlets with caramelized onions

Entenbrust im Reismantelblatt

mit Minze und Fenchel mariniert, dazu würziger Kokosdip ^{A, C, G, O}

*Duck breast coated with rice leaves marinated with mint and fennel,
served with a spicy coconut dipping sauce*

Suppe Soup

Rote Rüben-Kren-Suppe

mit Birne und Käse ^{A, C, G, L, O}

*Beetroot-horseradish soup
with pear and cheese*

Hauptspeise Main dishes

Brust und Haxerl von der Wachtel

mit Ofenzwiebel, Zimtpolenta und Preiselbeeren ^{A, F, G, L, M, O}

*Breast and leg of quail with oven-braised onions,
polenta with cinnamon and cranberries*

Gegrilltes Felchenfilet

mit buntem Erdäpfelgratin, geschmortem
Jungzwiebel und Mandelcreme ^{A, C, D, F, G, H, L, M, O}

*Grilled fillet of whitefish with potatoes au gratin,
braised spring onions and almond cream*

Geschmorter Kürbis

mit Limetten-Couscous, Sweet-Chilli
und Paprika-Nuss-Pesto ^{A, E, F, G, H, L, M, N, O}

*Braised pumpkin served with couscous with lime,
sweet chili and sweet pepper-nut pesto*

Dessert

Desserts

Hausgemachte Topfenknödel

mit Biskuitbrösel und Zwetschkenröster ^{A, C, F, G}

*Home-made curd cheese dumplings
with biscuit crumbs and stewed plums*

Leb"Kuchen"

mit kandiertem Ingwer ^{A, C, G, H, O}

Gingerbread cake with candied ginger

Bratapfel-Crumble

mit geflämmter Schneehaube und Buttercrumbles ^{A, C, G, O}

*Crumble of baked apples with topping of flambéed
beaten egg whites and buttered crumbs*

Maronicreme

mit Sauerkirschenragout ^{G, O}

Chestnut cream with ragout of sour cherries

Spekulatiusmousse

mit gebratener Birne ^{A, C, F, G, H}

Mousse of almond biscuits with braised pears

Schokoladenkuchen

"Black & White" ^{A, C, F, G}

Double chocolate cake "Black & White"

Schokoladenbrunnen mit belgischer Schokolade,

Früchtespießen und süße Naschereien ^{F, G, H}

Chocolate fountain with Belgian chocolate, fruit skewers and sweets

Käse (serviert)

Cheese (served to the table)

Käse-Variation

mit Brot, Butter und hausgemachtem Chutney ^{A, E, G, H, O}

Grana Padano DOP (Kuh / I)

Buche de Tradition mit Asche (Ziege / F)

Heumilch Camembert (Kuh, AUT)

Selection of cheese

with bread, butter and home-made chutney

Grana Padano DOP (cow / I)

Buche de Tradition with ash (goat / F)

Heumilch Camembert (cow, AUT)

Dazu empfehlen wir:

In addition we recommend:

Beerenauslese Cuvée °

Weingut Kracher, Neusiedlersee

In der Nase weißer Pfirsich und Honigmelone, am Gaumen Steinobst, Mandarinen, Zitrusfrucht und reifer gelber Pfirsich. Ein Wein mit eleganter Säurestruktur und sehr langem, frischen Abgang.

Smells like white peach and honey melon, taste like stone fruits, mandarin, citrus fruits and ripe yellow peach. A wine with an elegant acidity structure as well as a long and fresh finish.

Glas / glass 1/16 l **6,50**

Aperitif

Aperitifs

Unsere Spezialitäten Our specialities

Nonino Amaro Spritz °

Nonino Amaro mit Sekt aufgegossen
und Orangenscheibe garniert
*Nonino Amrao with sparkling wine and
a slice of orange*

Glas / glass 0,25 l **11,50**

Wien Gin Tonic °

Wien Gin mit Lobsters Tonic,
Orangenscheibe und Basilikum
*Wien Gin with Lobsters Tonic,
orange slice and basil*

Glas / glass 0,25 l **8,50**

Granatapfel-Limetten-Fizz °

Ingwerlikör mit einem Spritzer Limettensaft,
fruchtigem Granatapfel und
Wildberry-Tonic aufgegossen
*Ginger liqueur with a dash, fruity
pomegranate and wildberry tonic water*

Glas / glass 0,25 l **8,50**

Reisetbauer Sloeberry Blue Gin °

mit Lobsters Tonic
*Reisetbauer Sloeberry Blue Gin
with Lobsters Tonic*

Glas / glass 0,25 l **8,50**

Unsere Klassiker Our classics

Campari Orange

Campari with orange juice

Glas / glass 4 cl **6,40**

Campari Soda

Campari with soda water

Glas / glass 4 cl **5,20**

Aperol Spritzer

White wine with Aperol and soda water

Glas / glass 0,25 l **4,60**

Prosecco Bellini °

Prosecco mit frischem Pfirsichmark

Prosecco with fresh peach pulp

Glas / glass 0,1 l **4,90**

Brioso Prosecco DOC Spumante °

Brioso Prosecco DOC Spumante

Glas / glass 0,1 l **4,80**

Hochriegel Cuvée Sophie °

Hochriegel sparkling wine

Glas / glass 0,1 l **5,30**

Schlumberger Sparkling °

Schlumberger sparkling wine

Glas / glass 0,1 l **5,80**

Weißweine

White wines

Weiß gespritzt °

White wine with soda water

Glas / glass 0,25 l **4,30**

Wiener Gemischter Satz DAC °

Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien

Zitrus- und Birnenfrucht in der Nase. Am Gaumen verspielt und elegant mit einem Hauch Kräuterwürze sowie erfrischender knackiger Säure im Abgang.

Smells like citrus fruits and pears. The taste is kittenish and elegant with a hint of herbs and a refreshing acidity.

Glas / glass 1/8 l **5,50**

Flasche / bottle 0,75 l **31,00**

Grüner Veltliner °

Weingut Rainer Wess, Wachau

Leicht fruchtiger Wein der im Geschmack an Äpfel und Wiesenkräuter erinnert.

Slightly fruity wine with a taste which reminds of apple and fieldherbs.

Glas / glass 1/8 l **5,50**

Flasche / bottle 0,75 l **31,00**

Gelber Muskateller °

Weingut Nigl, Kremstal

Sortentypisch, geschmacksvoll und mit feiner Leichtigkeit.

Typic characteristic, tastefully with fine taste.

Glas / glass 1/8 l **5,10**

Flasche / bottle 0,75 l **29,00**

Sauvignon Blanc „Kitzecker“

Weingut Wolmuth, Südsteiermark

Feines Blütenaroma nach Holunder. Verspielt und vielschichtig im Geschmack mit fester Fruchttexur und fein eingebundener Säure. *Fine smell of elderflowers. Kittenish and complex taste with tight fruit texture and fine bounded acidity.*

Flasche / bottle 0,75 l **37,00**

UNSERE RARITÄT

OUR RARITY

Riesling Kabinett Ried Pfaffenberg

Weingut Emmerich Knoll, Wachau

Helles Gelbgrün mit Silberreflexe. Erinnert an Tropenfrüchte, Maracuja und einen Hauch von Blüten im Geschmack. Hat eine straffe Säurestruktur mit zitronigem Touch im Nachhall.

Yellow-green colour with subtle silver nuances. Taste like tropical fruits, passion fruit and a hint of blooms. Tight acidity with lemon touch.

Flasche / bottle 0,75 l **61,00**

Rotweine

Red wines

Zweigelt (Bio) °

Weingut Johanneshof-Reinisch, Thermenregion
Anregende schöne Kirschnoten im Duft mit sehr weichem Fruchtschmelz. Ein recht offener und abgerundeter Wein.

Smells like cherry with soft fruity taste. An animating and harmonious wine.

Glas / glass 1/8 l **5,50**
Flasche / bottle 0,75 l **31,00**

Blafränkisch Hockäcker DAC °

Weingut Maria Kerschbaum, Mittelburgenland
Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Saftig integrierte Tannine mit extrasüßem Geschmack nach Kirschen und Brombeeren im Abgang.

Dark ruby colour with violet nuances. Juicy with integrated tannins with extra-sweet taste of cherries and blackberries.

Glas / glass 1/8 l **5,50**
Flasche / bottle 0,75 l **31,00**

Pinot Noir (Bio) °

Weingut Familie Auer, Thermenregion
Sortentypische Burgunderaromen mit feiner Himbeere, Erdbeere und Preiselbeere im Duft. erinnert an frisch geschnittene Pilze und etwas Lakritze.

Typically Burgunder aroma with the smell of raspberries, strawberries and cowberries. It also reminds of fresh cutted mushrooms and a little bit of licorice.

Glas / glass 1/8 l **5,80**
Flasche / bottle 0,75 l **33,00**

Cuvée K7 (SL, BF, CS)

Weingut Höpler, Neusiedlersee
Ausgeprägte Brombeernase und feine Frucht mit Cassis, schwarzem Pfeffer und Minze. Der elegant-fruchtige Geschmack enthält einen angenehmen Holzton.

Distinct smell like blackberry and fine fruit with cassis, black pepper and mint. Elegant and fruity taste with an pleasant hint of wood.

Flasche / bottle 0,75 l **39,00**

Monastrell DO Jumilla

Weingut "The Wine Gurus" Casa Rojo, Spanien
Barrique Nase, die an Leder, Zedernholz, reife Kirschen, Zimt und Nelken erinnert. Vollmundiger Wein mit Geschmack nach Kirschkompott.

Smells like barrique, leather, cedar, ripe cherries, cinnamon and cloves. Fullbodied wine with a taste like cherry compote.

Flasche / bottle 0,75 l **37,00**

UNSERE RARITÄT OUR RARITY

Schlumberger Privatkeller (CS, ML)

Weingut Robert Schlumberger, Thermenregion
Eindrucksvoller Wein mit Duft nach Pflaumen und Waldboden, festem Körper, feinen Tanninen und leichter Würze.

Smells like plums and forest floor, with firm body, fine tannins and slight wort.

Flasche / bottle 0,75 l **41,00**

Roséwein

Rosé wine

Langenloiser Rosé Zweigelt °

Weingut Bründlmayer, Langenlois / Kamptal
Dezentes, klares Lachsrosa mit einem Bouquet
von roten Früchten unterlegt von dezerten
Würznoten. Am Gaumen zunächst sanft, dann
frisch und feinfruchtig.

*Tender salmon pink with a bouquet of red
fruits in combination with slight hint of spice.
First a smooth taste and then fresh with fine
fruity taste.*

Glas / glass	1/8 l	5,00
Flasche / bottle	0,75 l	29,00

Champagner

Champagne

Champagner Roederer Brut Premiere

Champagne Roederer Brut Premiere

Flasche / bottle	0,375 l	61,00
Flasche / bottle	0,75 l	98,00

Sekt

Sparkling wine

Briosio Prosecco DOC Spumante °

Briosio Prosecco DOC Spumante

Glas / glass	0,1 l	4,80
Flasche / bottle	0,75 l	35,50

Hochriegel Cuvée Sophie °

Hochriegel sparkling wine

Glas / glass	0,1 l	5,30
Flasche / bottle	0,75 l	38,90

Schlumberger Sparkling °

Schlumberger sparkling wine

Glas / glass	0,1 l	5,50
Flasche / bottle	0,75 l	40,90

Schlumberger Reserve Prestige Cuvée °

Schlumberger premium sparkling wine

Flasche / bottle	0,75 l	49,00
------------------	--------	-------

Schlumberger Reserve Pinot Noir °

*Schlumberger premium sparkling rosé
wine made of Pinot Noir grapes*

Flasche / bottle	0,75 l	49,00
------------------	--------	-------

Bier Beer

Gösser vom Fass ^A

Draught beer

Pfiff	0,125 l	2,50
Seidl	0,3 l	4,40
Krüge	0,5 l	5,40

Trumer Pils

Flasche / bottle	0,33 l	4,70
------------------	--------	-------------

Gösser Naturradler

Beer mixed with lemonade

Flasche / bottle	0,33 l	4,60
------------------	--------	-------------

Heineken 0.0 (alkoholfreies Bier)

Non-alcoholic beer

Flasche / bottle	0,33 l	4,60
------------------	--------	-------------

Bier-Spezialitäten Beer specialities

Edelweiß Weizenbier Hefetrüb

Naturtrüb, goldgelb und besonders fruchtig mit leichter Bananen-Nase.

Naturally cloudy beer with gold and yellow colour. Fruity taste with a little bit of banana.

Flasche / bottle	0,5 l	5,70
------------------	-------	-------------

Edelweiß Weizenbier Dunkel

Naturtrüb, kastanienbraun mit Vanille-, Zimt- und Röstmalz-Aromen.

Naturally cloudy beer with maroon colour and the taste of vanilla, cinnamon and roasted malt.

Flasche / bottle	0,5 l	5,70
------------------	-------	-------------

Schwechater Wiener Lager

Bernsteinfarben mit einer dezenten Bittere, die durch karamelartige, malzige Aromen unterstützt wird, ohne süß zu wirken.

Amber colours with a subtle bitterness supported by caramel-like, malty aromas, without being sweet.

Flasche / bottle	0,3 l	4,70
------------------	-------	-------------

Digestifs

Digestifs

Sherry & Portwein

Lustau Sherry Fino Jarana	4 cl	7,50
Lustau Sherry Pedro		
Ximenez San Emilio	4 cl	7,50
Ramos Pinto 10y old Tawny		
Quinta da Eravmoira	4 cl	12,60

Bitters & Amaro

Rosbacher	4 cl	6,20
Underberg	2 cl	3,50
Unicum Zwack Zwetschke	4 cl	6,50
Nonino Amaro	4 cl	5,80

Liköre

Amarula Wild Fruit Cream	4 cl	8,00
Cointreau	4 cl	8,50

Edelbrände aus der Magnumflasche

Pfau Marille	2 cl	5,90
Pfau Williams Birne	2 cl	5,90
Pfau Obstbrand	2 cl	5,90
Pfau Apfel vom Fass	2 cl	7,50
Pfau Zwetschke vom Fass	2 cl	8,50
Pfau Vogelbeere	2 cl	10,50

Grappa

Nonino Grappa		
Antica Cuvée ^o	2 cl	5,90
Nonino Grappa il Merlot ^o	2 cl	4,40
Nonino Monovitigno il		
Prosecco barrique ^o	2 cl	7,80
Nonino UE il Sauvignon ^o	2 cl	5,80
Nonino Traubenbrand UE		
Riserva 5y ^o	2 cl	12,80

Cognac, Brandy & Weinbrand

Remy Martin VSOP ^o	4 cl	10,50
Remy Martin X.O. ^o	4 cl	25,00
Lepanto Brandy de		
Jerez Solera ^o	4 cl	11,50
Asbach Original 3 Jahre ^o	4 cl	4,80

Whiskey

Buichladdich Octomore		
Scottish Barley 5 y ^A	4 cl	40,00
Highland Park 12y		
Orkney Island ^A	4 cl	14,50
Reisetbauer Single Malt		
Whiskey 7y ^A	4 cl	13,50
Chivas Regal 12y ^A	4 cl	10,50
Elijah Craig 12y ^A	4 cl	12,50

Kaffee Coffee

Rum

Brugal Extra Viejo 8y	4 cl	14,50
Mount Gay Black Barrel	4 cl	16,60

Vodka

Stolichnaya	2 cl	4,30
Stolichnaya Elit	2 cl	6,40
Reisetbauer Axberg		
Premium Vodka	2 cl	5,50
Norderd Pure Organic Vodka		
Apple	2 cl	7,60
Potato	2 cl	4,20
Single Malt ^A	2 cl	4,20

Gin

Wien Gin	4 cl	12,50
Broker's London Dry Gin	4 cl	8,50
The Botanist Dry Gin	4 cl	9,90
Hendricks Gin	4 cl	11,50

Kleiner Schwarzer oder Brauner ^G 3,50

Espresso with or without milk

Großer Schwarzer oder Brauner ^G 5,10

Double espresso with or without milk

Wiener Melange ^G 4,90

Espresso mit heiß geschäumter Milch

Espresso with hot foamed milk

Kapuziner ^G 5,30

Doppelter Espresso mit Schlagobers

Double espresso with whipped cream

Verlängerter Kaffee ^G 4,90

Espresso mit heißem Wasser verlängert, auf Wunsch mit oder ohne Milch

Café Americano with or without milk

Caffè Latte 5,40

Kaffee mit viel heiß geschäumter Milch

Espresso with a lot of hot foamed milk

Gerne bereiten wir Ihnen all unsere Kaffee-spezialitäten auch mit koffeinfreiem Kaffee zu.

We are glad to serve our coffee specialities decaffeinated on demand.



Schwarzer Tee Black tea

KHM Schwarztee-Mischung 4,90
KHM special black tea blend

Old London Earl Grey 4,90
Old London Earl Grey

Früchtetee Fruit Infusion

Waldfrüchte Cocktail 4,90
*Fruit blend with hibiscus, apple, rose hip
and red berries*

Chill Out (Bio) 4,90
*Organic fruit blend with refreshing
peppermint*

Grüner Tee Green Tea

Green Manjulai FAIRTRADE (Bio) 4,90
Organic FAIRTRADE green tea

Sunny Green (Bio) 4,90
*Organic green tea with a hint
of citrus fruits*

Japan Kirsch 4,90
Green tea with cherry taste

Kräutertee Herbal Infusion

Kamillenblüten (Bio) 4,90
Organic chamomile

Pfefferminze 4,90
Peppermint

Vital Oase (Bio) 4,90
Organic mixed herbal tea

Alkoholfreie Getränke

Non-alcoholic beverages

Gasteiner Mineralwasser prickelnd

Mineral water sparkling

Flasche / bottle	0,33 l	3,70
	0,75 l	7,20

Gasteiner Mineralwasser still

Mineral water still

Flasche / bottle	0,33 l	3,70
	0,75 l	7,20

Wiener Wasser prickelnd*

Viennese sparkling water

Glas / glass	0,25 l	2,30
	0,5 l	4,60

Hausgemachter Eistee

Home-made ice tea

Glas / glass	0,25 l	4,00
--------------	--------	-------------

Orangensaft frisch gepresst

Orange juice, freshly squeezed

Glas / glass	0,25 l	4,90
--------------	--------	-------------

Apfelsaft naturtrüb

Obsthof Göthans

Naturally cloudy apple juice

Glas / glass	0,25 l	4,30
--------------	--------	-------------

Birnensaft naturtrüb

Obsthof Göthans

Naturally cloudy pear juice

Glas / glass	0,25 l	4,30
--------------	--------	-------------

Johannisbeernektar (Bio)

Organic black currant juice

Flasche / bottle	0,2 l	4,10
------------------	-------	-------------

Maillektar (Bio)

Organic apricot juice

Flasche / bottle	0,2 l	4,10
------------------	-------	-------------

Lobsters Tonic Water

Flasche / bottle	0,2 l	4,20
------------------	-------	-------------

Lobsters Bitter Lemon

Flasche / bottle	0,2 l	4,20
------------------	-------	-------------

Bärnstein

Erfrischungsgetränk aus der Essenz des Grünen Kaffees mit heimischen Zutaten

Soft drink made of green coffee with domestic ingredients

Flasche / bottle	0,33 l	4,60
------------------	--------	-------------

Coca-Cola / Coca-Cola light

Flasche / bottle	0,33 l	4,20
------------------	--------	-------------

Almdudler

Flasche / bottle	0,33 l	4,20
------------------	--------	-------------

Soda Himbeere / Soda Zitrone*

Soda water with raspberry syrup or freshly squeezed lemon juice

Glas / glass	0,25 l	2,70
	0,5 l	4,90

* Jugendgetränke / Youth drinks

Wissen, was drin ist ...

Good to know what's inside ...

**Allergeninformation gemäß Codex-
Empfehlung**

*Allergen information according to Codex
recommendation*

A - glutenhaltiges Getreide

gluten-containing cereals

B - Krebstiere

crustaceans

C - Ei

egg

D - Fisch

fish

E - Erdnuss

peanut

F - Soja

soy

G - Milch od. Laktose

milk or lactose

H - Schalenfrüchte

nuts

L - Sellerie

celery

M - Senf

mustard

N - Sesam

sesame

O - Sulfite

sulfite

P - Lupinen

lupins

R - Weichtiere

molluscs

Alle Preis in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben.

All prices in EUR, VAT included.

Frühstücken im Museum

Starten Sie Ihren kulturellen Tag mit einem ausgiebigen Frühstück in der Kuppelhalle des Kunsthistorischen Museums.

Von 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr verwöhnen wir Sie mit einzigartigen Frühstückarrangements.

Gestärkt können Sie dann auf Entdeckungsreise durch das Museum gehen und die Kunstwerke und Schätze bewundern, die das Kunsthistorische Museum Wien für Sie zusammengetragen hat.

Jeden Samstag, Sonn- und Feiertag

10:00 Uhr bis 12:00 Uhr

Reservierung erforderlich unter

+43 (0)50 876-1001 oder khm-sales@gourmet.at

Breakfast at the museum

Start your culinary day with an ample breakfast at the wonderful cupola hall of the Kunsthistorisches Museum Wien.

From 10.00 a.m. to 12.00 a.m. we spoil you with unique breakfast variations.

After the breakfast you can start your expedition with more energy through the Kunsthistorisches Museum Wien and admire the artworks and treasures, which the museum has compiled.

Every Saturday, Sunday and bank holidays

10.00 a.m. to 12.00 a.m.

Reservation necessary

+43 (0)50 876-1001 or khm-sales@gourmet.at



