

## APPETIZERS

<b>SUPPE DER SAISON</b>		6.00
<b>TATAR VOM GELBFLOSSEN THUNFISCH</b>	Sesam-Miso Knusper, Masago, Chili Aioli, eingelegter Ingwer	13.00
<b>SALAT VON JUNGEM GARTENGEMÜSE</b>	Wildkräuter, Gartengemüse, Champagner Vinaigrette	6.50
<b>CHARCUTERIE &amp; KÄSE</b>	Vulcano Schinken, Wurzelspeck und Käsespezialitäten, Oliven, Feigenmarmelade, eingelegtes Gemüse, Crostini	19.50
<b>CRISPY CALAMARI</b>	Tempura-Gemüse, schwarzes Knoblauchpüree, pikante Aioli	18.00
<b>WP CAESAR SALAD</b>	Knoblauch-Kräuter-Croutons, Kirschtomaten, gereifter Parmesan <i>extra Hühnerbruststreifen 5.50 / extra Garnelen 6.90</i>	8.50

## SANDWICHES

	serviert mit hausgemachten Kartoffelchips und Gewürzgurke /extra Pommes Frites / extra Salat	3.90
<b>GARNELEN PANINI</b>	Black Tiger Garnelen, geräucherter Speck, Blattgemüse, Tomaten, Schalottencreme, Ciabatta	16.50
<b>CRISPY CHICKEN</b>	knuspriges Bauernhuhn, grüner Apfel - Krautsalat, Honigsenf, Brioche	17.50
<b>PASTRAMI &amp; SWISS</b>	Thousand Island Dressing, Landbrot	15.50
<b>THUNFISCH SANDWICHE</b>	Löffelsalat, Oliven, Rettich, Ei, Zitronen-Kräuter-Aioli, Baguette	13.50

## PIZZAS

<b>SALAMI NOSTRANO</b>	Mozzarella, geröstete Paprika, Basilikum	15.50
<b>WILD MUSHROOM</b>	Waldpilze, Knoblauchcremé, Ziegenkäse, Trüffelöl, Rucola	16.50
<b>BAUERNBRATWURST</b>	rote Zwiebeln, Strauchtomaten, geröstete Paprika, Feta	15.50
<b>VIER KÄSE</b>	Mozzarella, Gruyere, Ziegenkäse, gereifter Parmesan	13.50
<b>VULCANO SCHINKEN &amp; RUCOLA</b>	geröstete Tomaten, gegrillte Paprika, Zitronenvinaigrette	18.50
<b>GARTEN GEMÜSE</b>	Basilikum Pesto, Ziegenkäse, Wildkräuter	13.50
<b>SMOKED SALMON</b>	Räucherlachs, Dillcreme, rote Zwiebeln, Keta Kaviar <i>extra Black Imperial Kaviar (10g) 17.00</i>	22.50

## PASTAS

<b>KÄRNTNER KASNUDL</b>	geröstete Haselnüsse, Salbei, braune Butter	19.00
<b>RIGATONI BOLOGNESE</b>	Burrata, Basilikum, Olivenöl	19.00
<b>SPAGHETTI POMODORO</b>	Tomatensauce, Basilikum, Knoblauch, gereifter Parmesan	14.50

## HAUPTSPEISEN

<b>RINDSGULASCH</b>	Serviettenknödel, knusprige Zwiebeln, Schnittlauch	22.50
<b>WIENER SCHNITZEL</b>	vom Bio Kalb, Kartoffelsalat, Gurkensalat, Zitrone	24.50
<b>SCHWEINESCHNITZEL</b>	Kartoffelsalat, Gurkensalat, Zitrone	16.90
<b>BIO LACHS FILET</b>	Soja-Miso Lack, Jasmin Reis, Japanischer Gurkensalat	32.00
<b>ANGUS RINDERFILET</b>	Rosmarin Kartoffeln, gegrillter grüner Spargel, Sauce Bernaise	39.00
<b>CHINOIS CHICKEN SALAD</b>	Asiatisches Gemüse, knuspriger Won Ton, Cashews, Ingwer Sesam	14.50
<b>GERÖSTETES BAUERNHUHN</b>	Rosmarinkartoffel, gegrillter grüner Spargel, Jus	23.50
<b>WP BURGER</b>	gereifter Cheddar, Zwiebelmarmelade, Löffelsalat, Tomaten, Brioche <i>extra Bacon 3.00 / extra Spiegelei 3.00</i>	22.50

## DESSERTS

<b>WIENER APFELSTRUDEL</b>	mit Schlagobers	7.50
<b>SACHER TORTE</b>	mit Crème Chantilly	7.90
<b>CRÈME BRULEE</b>	mit frischen Beeren	6.50
<b>CHEESECAKE</b>	mit Sauerkirschenkompott	7.50

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Produkten stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.

Küchenchef Vladimir Drietomsky

**WOLFGANG PUCK**  
**KITCHEN + BAR**

## APPETIZERS

CHEF'S SEASONAL SOUP	6.00
AHI TUNA TARTARE sesame-miso crisp, masago, chili aioli, pickled ginger	13.00
CHOPPED VEGETABLE SALAD baby greens, garden vegetables, champagne vinaigrette	6.50
LOCAL CHARCUTERIE & CHEESE cured olives, fig jam, pickled vegetables, crostini	19.50
CRISPY CALAMARI tempura vegetables, black garlic puree, spicy aioli	18.00
WP CAESAR SALAD garlic-herb croutons, cherry tomatoes, aged parmesan	8.50

*Add: chicken 5.50 / shrimp 6.90*

## SANDWICHES

Served with homemade Potato Chips & Pickle / Add Fries or Salad	3.90
SHRIMP BLT PANINI smoked bacon, baby greens, tomatoes, shallot cream, ciabatta	16.50
CRISPY CHICKEN green apple - cabbage slaw, honey mustard, brioche bun	17.50
PASTRAMI & SWISS thousand Island dressing, country rye	15.50
TUNA TARTINE bibb lettuce, olives, radish, egg, lemon-herb aioli, baguette	13.50

## PIZZAS

CURED MEATS fresh mozzarella, charred peppers, basil	15.50
WILD MUSHROOM garlic cream, goat cheese, truffle oil, arugula	16.50
SAUSAGE red onions, roasted tomatoes, charred peppers, feta	15.50
FOUR CHEESE fresh mozzarella, gruyere, goat, aged parmesan	13.50
AIR DRIED HAM & ARUGULA roasted tomatoes, charred peppers, lemon vinaigrette	18.50
GARDEN VEGETABLE basil pesto, goat cheese, baby greens	13.50
SMOKED SALMON dill cream, red onions, salmon roe	22.50
<i>Add: Black Imperial Caviar (10g) 17.00</i>	

## PASTAS

FARMER'S CHEESE RAVIOLI toasted hazelnuts, sage brown butter	19.00
RIGATONI BOLOGNESE warm burrata, basil, olive oil	19.00
SPAGHETTI POMODORO tomato-basil-garlic sauce, aged parmesan	14.50

## ENTRÉES

BEEF GOULASH serviettenknodel, crispy red onions, chives	22.50
VEAL SCHNITZEL Austrian potato salad, dill-yogurt cucumbers, lemon	24.50
PORK SCHNITZEL Austrian potato salad, dill-yogurt cucumbers, lemon	16.90
SALMON soy-miso glaze, jasmine rice, Japanese cucumber salad	32.00
ANGUS BEEF TENDERLOIN rosemary potatoes, grilled asparagus, bearnaise	39.00
CHINOIS CHICKEN SALAD Asian vegetables, crispy wontons, cashews, ginger-sesame	14.50
ROASTED CHICKEN rosemary potatoes, grilled asparagus, natural jus	23.50
WP BURGER aged cheddar, onion jam, bibb lettuce, tomatoes, brioche bun	22.50
<i>Add: smoked bacon 3.00 / fried egg 3.00</i>	

## DESSERTS

APPLE STRUDEL creme anglaise	7.50
SACHER TORTE chantilly cream	7.90
VANILLA BEAN CRÈME BRULEE fresh berries	6.50
CHEESECAKE sour cherry compote	7.50

If you have questions about additives and allergens in our products please do not hesitate to contact our staff.

Headchef Vladimir Drietomsky

**WOLFGANG PUCK**  
**KITCHEN + BAR**

## WEINE/WINE

### SCHAUMWEINE/SPARKLING

	100ml	750ml
PROSECCO Salatin, Veneto	7.50	29.00
CHAMPAGNE Deutz, Brut Classic, Ay	22.00	140.00
CHAMPAGNE Deutz, Brut Rose, Ay	27.00	170.00
SPARKLING Schlumberger, Niederösterreich	9.50	39.00

### WEISSWEINE/WHITE

	125ml	250ml	750ml
GRÜNER VELTLINER 2020 Sohm & Kracher "Lion", Niederösterreich	7.50	10.50	29.00
RIESLING 2021 Federspiel, Domäne, Wachau	9.00	16.50	59.00
PINOT GRIGIO 2020 Fruscalzo, Friuli	8.00	12.50	34.00
SAUVIGNON BLANC 2019 Wolfgang Puck, California	12.50	24.00	65.00
CHARDONNAY 2017 Wolfgang Puck, California	9.50	16.50	55.00
CHARDONNAY 2019 DAOU, Reserve, Paso Robles	25.50	49.00	120.00

### ROSÉ WEINE/ROSE

	125ml	250ml	750ml
PIA STREHN 2021 Blaufränkisch & Syrah, Austria	9.50	16.50	59.00
DOMAINE OTT 2020 Cotes de Provence	14.50	26.00	69.00

### ROTWEINE/RED

	125ml	250ml	750ml
BLAUFRÄNKISCH 2019 Kracher, "Reunion", Mittelburgenland	7.50	10.50	29.00
RED BLEND 2018 Markowitsch, Redmont, Carnuntum	10.50	19.00	49.00
SYRAH 2020 M. Chapoutier, Côtes du Rhône	8.50	14.50	39.00
GORU MONASTRELL ORGANIC 2021 Ego Bodegas, Spain	8.00	12.50	34.00
BORDEAUX 2016 "Chateau De Breuil Cru Bourgeois", Château Cissac, Haut-Medoc	10.50	19.00	45.00
PINOT NOIR 2017 Wolfgang Puck, California	13.50	25.00	55.00
CABERNET 2018 Wolfgang Puck, California	13.50	25.00	55.00
SHIRAZ-CABERNET 2018 Salomon Estate, Australia	9.00	15.50	42.00

### SÜSSWEINE/SWEET WINE

	75 ml
ROSENMUSKATELLER 2015 Nr.1 Trockenbeerenauslese Nouvelle Vague, Kracher, Burgenland	15.00
GRAND CUVÉE 2018 Nr.5 Trockenbeerenauslese Nouvelle Vague, Kracher, Burgenland	12.00

---

## CELLAR SELECTION

### WEISSWEINE/WHITE

	125ml	250ml	750ml
GRÜNER VELTLINER 2015 Smaragd, FX Pichler, Loibner Steinertal, Wachau	25.50	49.00	120.00
GRÜNER VELTLINER 2016 Federspiel, Knoll Ried Kreutles, Wachau	16.50	29.00	69.00
RIESLING 2015 Smaragd, FX Pichler, Loibner Loibenberg	25.50	49.00	120.00

### ROTWEINE/RED

ST. LAURENT RIED FRAUENFELD 2015 Johanneshof Reinisch, Tattendorf	14.50	26.00	59.00
RED BLEND 2019 Club Batonnage, Burgenland	49.00	89.00	250.00

---

## COCKTAILS

BARREL AGED NEGRONI Gin, Campari, Sweet Vermouth	17.00
BARREL AGED OLD FASHIONED Bourbon, Rye Whiskey, Demerara Simple Syrup, Angostura Bitters	16.00
AVIATION Gin, Crème de Violette, Maraschino Liqueur, Lemon Juice	15.00
FRENCH 75 Champagne, Gin, Simple Syrup, Lemon Juice	19.00
TOM COLLINS Gin, Lemon Juice, Simple Syrup, Soda	18.00
COSMOPOLITAN Vodka, Cranberry Juice, Cointreau, Lime Juice	12.00
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Soda Water	9.50
HUGO Prosecco, Elderflower Syrup, Soda Water	9.00
WOLFGANG PUCK BLOODY MARY Nemiroff Vodka, Housemade Bloody Mary Mix	11.00

WOLFGANG PUCK  
KITCHEN + BAR



## BIER/BEER

### VOM FASS/DRAFT

	300ml	500ml
Ottakringer, Wiener Original, Lager, Vienna	4.90	5.90
Budweiser, Budvar, Czech Republic	4.90	5.90
Ottakringer, Zwickl, Blonde Unfiltered, Vienna	4.90	5.90
Ottakringer Pils, Vienna	4.90	5.90
Brauwerk, Session IPA, Vienna	5.90	8.40

### AUS DER FLASCHE/BOTTLE

Duvel, Ale, Belgium		7.90
Paulaner, Hefe-Weizen, Munich		6.20
Paulaner Alkoholfrei, Hefe-Weizen, Munich		6.20
Ottakringer, Null Komma Josef, (Non- Alcoholic), Vienna		5.50
Ottakringer, Citrus Radler, Vienna		6.50

## SOFT DRINKS

	330ml	750ml	FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	200ml	400ml
RÖMERQUELLE, SPARKLING / STILL	3.40	6.20	Fresh pressed Orange Juice	4.50	8.50
EVIAN, STILL	4.20	7.80			
COCA COLA 330ml		3.80	FRUCHTSÄFTE/ FRUIT JUICES 200ml		4.20
COKE ZERO 330ml		3.80	Apfel, Aprikose, Mango, Multivitamin		
ALMDUDLER 330ml		3.80	Orange, Johannisbeer, Tomate/		
FANTA 330ml		3.80	Apple, Apricot, Mango, Tropical Fruits,		
SPRITE 330ml		3.80	Orange, Currant, Tomato		
FUZE TEA 250ml		3.80	GESPRITZTE FRUCHTSÄFTE/ JUICE SPRITZER	300ml	500ml
Pfirsich & Hibiskus, Zitrone & Zitronengras/				4.40	5.50
Peach & Hibiscus, Lemon & Lemongrass			RED BULL ORGANICS 250ml		4.40
KINLEY TONIC 200ml		4.20	Black Orange, Viva Mate, Simply Cola		
verschiedene Sorten / different flavours					
THOMAS HENRY TONIC 200ml		5.20			
verschiedene Sorten / different flavours					

## KAFFEE/COFFEE

ESPRESSO	3.50	Auf Wunsch bereiten wir Ihnen die Kaffee-spezialitäten auch mit Sojamilch, Hafermilch, Mandelmilch oder Laktosefreier Milch zu.
DOUBLE ESPRESSO	4.50	
ESPRESSO MACCHIATO	4.20	
DOUBLE ESPRESSO MACCHIATO	4.70	On request, we also prepare the coffee specialties for you with soy milk, oat milk, almond milk or lactose-free milk.
LATTE MACCHIATO	4.80	
CAFÉ LATTE	4.80	
MÉLANGE	4.80	
CAPPUCCINO	4.80	
FLAT WHITE	4.80	
HOT CHOCOLATE	4.80	
DEMMERS TEA	4.20	
lose, verschiedene Sorten		
loose, different flavours		