



**GASTHAUS
zum DOM**

Herzlich willkommen im Gasthaus zum Dom!

Im Zentrum von Wiener Neustadt und direkt neben dem altehrwürdigen Dom bieten wir gutbürgerliche Küche mit regionalen Produkten.

Wir verwöhnen Sie mit ausgewählten Speisen und haben für jeden Geschmack das richtige Gericht. Unser gemütlicher Gastgarten lädt zum Verweilen ein und ermöglicht erholsame, kulinarische Momente im Stress des Alltags.

Das Gasthaus zum Dom ist der ideale Ort für Ihre nächste Geburtstagsfeier, Ihr nächstes Meeting mit Kollegen oder einen Feiertagsausflug mit der Familie. Unser Personal informiert Sie gerne über freie Termine für Ihre Reservierung. Setzen Sie sich, fühlen Sie sich wohl und "Mahlzeit".

UNSER HAUS

Das 800 Jahre alte Gebäude ist Teil des Probsteihofes (Domherrenhaus) und bestand ursprünglich aus zwei getrennten Bauwerken, die beim Umbau durch Bischof Melchior Khlesl Anfang des 17. Jahrhunderts vereinigt und im 18. Jahrhundert teilweise barockisiert wurden.

Die zweigeschoßige Front zum Domplatz ist barock (spätes 18. Jahrhundert); die östliche Seitenfront ist in Quadermauerwerk ausgeführt und enthält zwei spätmittelalterliche Rechteckfenster, die Rückfront Lanzettfenster aus dem 13. Jahrhundert.





SUPPEN

Klare Rindsuppe

mit Frittaten A, C, G € 3,90

mit Grießnockerl C, G € 3,90

mit Leberknödel A, C € 3,90

Apfel Cremesuppe

mit Orangen und Sternanis A, C € 4,50

Kalte und warme VORSPEISEN

Beef Tatar 200g A, C, M € 15,50

Hühnerbruststreifen mit Eisbergsalat

gebacken oder gegrillt A, C, G, O € 9,40

Schafskäse im Speckmantel

mit Eisbergsalat A, G, H € 8,60

Gefüllte Feige

mit Haselnuss-Topfencreme (vegetarisch) G € 8,60

Gebratene Riesengarnelen A, B, H € 15,20

Jambalaya

mit Reis (vegan) A, E, F € 9,80

Kleine SPEISEN

Flammkuchen

mit Speck & Käse A, C, G € 8,30

mit Birne, Brie, Gorgonzola, Walnüssen & Honig A, G, H

..... € 8,30

Bauernbrot

mit Beinschinken, frischem Kren & Gurkerl A, M, O .. € 5,80



HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel <i>mit Petersilkartoffeln</i> A, C, L, M	€ 10,80
Backhenderl <i>mit Kartoffel -Vogersalat</i> A, C, L, M	€ 12,80
Hühnerschnitzel <i>mit Schinken & Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln</i> A, C, G	€ 13,10
Variationen vom Grill <i>mit Steakhouse Fries</i> A, C, L	€ 17,80
Gedünstetes Hirschfilet <i>in Rotweinsauce mit Kroketten und Preiselbeeren</i> A, C, G, L, M	€ 17,80
Zwiebelrostbraten <i>mit Bratkartoffeln</i> A, C, G, L, M	€ 17,80
Lachssteak <i>mit Tagliatelle in hausgemachtem Pesto geschwenkt</i> A, C, O, G	€ 16,80
Hausgemachte Käsespätzle <i>(vegetarisch)</i> A, C, G	€ 9,20
<i>mit Speck</i> A, C, G	€ 9,20
Gemüsecurry <i>mit Reis (vegetarisch)</i> A, E, F, G, M	€ 9,60

NACHSPEISEN

Schokomousse <i>auf Himbeerspiegel</i> C, G	€ 5,80
Topfenknödel <i>auf Erdbeersauce</i> A, C, G, H	€ 6,60
Cheesecake Torte <i>mit karamellisierten Nüssen</i> F, H	€ 6,60
Apfelstrudel <i>mit Vanillesoße</i> A, C, F, G, H	€ 5,80

Gebäck	€ 1,20
Portion Ketchup/Mayonnaise	€ 0,60
Kleine Portionen	-30%

Getränke



GASTHAUS
zum DOM

ALKOHOLFREI

Apfel-/Orangensaft	0,25l	€ 2,90
	0,50l	€ 4,60
mit Leitungswasser	0,25l	€ 2,00
	0,50l	€ 3,50
gespritzt	0,25l	€ 2,60
	0,50l	€ 3,90
Traubensaft weiß	0,25l	€ 3,30
	0,50l	€ 4,80
Franz Josef Rauch Bio		
Apfelsaft naturtrüb, Marillennektar, Johannisbeersaft, Apfel-Karottensaft		
	0,25l	€ 3,30
mit Leitungswasser	0,25l	€ 2,40
	0,50l	€ 3,90
gespritzt	0,25l	€ 2,90
	0,50l	€ 4,50
Sprite, Frucade, Eistee Zitrone/ Pfirsich, Coca Cola/Light/Zero,		
Almdudler	0,33l	€ 3,80
Sodawasser	0,25l	€ 1,60
	0,50l	€ 2,80
Soda-Zitrone	0,25l	€ 2,60
	0,50l	€ 3,60
Gasteiner Mineral	0,33l	€ 3,10
	0,75l	€ 5,20
Himbeer-/Holundersaft		
mit Leitungswasser	0,25l	€ 2,00
	0,50l	€ 3,00
gespritzt	0,25l	€ 2,40
	0,50l	€ 3,20
Bitter Lemon	0,25l	€ 3,10
Ginger Ale	0,25l	€ 3,10
Tonic Water	0,25l	€ 3,10

KAFFEE *Meinl* / TEE

Kleiner Mocca/Brauner	€ 2,50
Großer Mocca/Brauner	€ 3,50
Melange/Verlängerter	€ 3,10
Hauskaffee	€ 3,60
Cappuccino mit Schlagobers	€ 3,60
Tee Schwarz/Früchte/Kräuter/Hagebutten/ Pfefferminze/Grün	
	€ 2,90
mit Rum	€ 4,90

APERITIV

Beefeater Gin Tonic	4cl	€ 6,20
Monkey 47 Gin Tonic	4cl	€ 9,20
Martini Bianco		€ 3,80
Campari Soda	4cl	€ 4,00
Campari Orange	4cl	€ 4,30
Aperol Spritzer		€ 4,20
Hugo (mit Prosecco)		€ 4,20

SCHANKWEIN

Grüner Veltliner		
Wg. Maglock	1/8	€ 2,40
Zweigelt		
Wg. Maglock	1/8	€ 2,40
Spritzer weiß/rot	1/4	€ 2,90
Tiroler weiß/rot	1/4	€ 3,20
Glühwein weiß/rot	1/4	€ 4,70

BIER

Wieselburger Gold	0,2l	€ 2,70
	0,3l	€ 3,30
	0,5l	€ 4,20
Gösser Zwickl	0,3l	€ 3,60
	0,5l	€ 4,50
Edelweiss	0,5l	€ 4,50
Hausbier	0,3l	€ 3,60
	0,5l	€ 4,50

SCHNÄPSE

Marillenbrand	2cl	€ 4,00
Williamsbirne	2cl	€ 4,00
Zwetschkenbrand	2cl	€ 4,00
Fernet-Branca	2cl	€ 3,00
Grappa	2cl	€ 3,20
Averna	2cl	€ 3,00
Averna Sour	2cl	€ 3,40



Offene WEISSWEINE

Welschriesling 2019

Weingut Erwin Sabathi – Leutschach / Südsteiermark | *Frisch und knackig, der steirische Klassiker!*

trocken, 11.0% 1/8... € 3,70 0,75L... € 22,20

Grüner Veltliner 2019

Weingut Bannert – Obermarkersdorf / Retzer Land

Schöne Veltlinerwürze, frisch und fein, passend zu jeder Gelegenheit

trocken, 12.0% 1/8... € 3,90 0,75L... € 23,40

Gelber Muskateller DAC 2019

Weingut Gollenz – Tieschen / Vulkanland
Aromatisch und herrlich duftig

trocken, 12.0% 1/8... € 4,00 0,75L... € 24,00

Sauvignon Blanc DAC 2019

Weingut Schauer – Kitzeck im Sausal / Südsteiermark | *Duftig und sehr würzig, eine Entdeckung aus der Steiermark*

trocken, 12.0% 1/8... € 4,20 0,75L... € 25,20

Riesling Steinterrassen DAC 2019

Weingut Petra Unger – Furth bei Götting / Kremstal | *Perfekte Steinobstnase, am Gaumen aromatisch mit feinem Säurespiel*

trocken, 12,5% 1/8... € 3,90 0,75L... € 23,40

Offener ROSÉ

Rosé vom Cabernet und Merlot 2019

Weingut Manuel Gmeinböck – Poysdorf / Weinviertel | *Ganz viel Frucht mit zarter Restsüße*

trocken, 11,5% 1/8... € 3,80 0,75L... € 22,80

SEKT aus Österreich

Cuvée No1 von Kattus aus Wien

brut, 12.0% 0,1L... € 5,00 0,7L... € 29,00

Rose Cuvée Klassik von Kattus aus Wien

brut, 12.0% 0,1L... € 5,00 0,7L... € 29,00

Offene ROTWEINE

Zweigelt 2018

Weingut Pöckl – Mönchhof / Neusiedlersee | *Volle Kirschen, elegant und würzig*

trocken, 12.0% 1/8... € 3,90 0,75L... € 23,40

Cabernet Sauvignon 2019

Weingut Scheiblhofer – Andau / Neusiedlersee | *Schwarze Johannisbeeren und zarte Röstaromen*

trocken, 14.0% 1/8... € 4,20 0,75L... € 25,20

Blaufränkisch vom Lehm 2017

Weingut Gesellmann – Deutschkreutz / Mittelburgenland | *Dicht und voll, Brombeeren und Zwetschkenfrucht*

trocken, 13,5% 1/8... € 4,20 0,75L... € 25,20

Black Betty Red 2017

Winzerhof Landauer-Gisperg – Tattendorf / Thermenregion | *Amarenakirschen, dunkle Beeren, zart blumig, eleganter Körper*

trocken, 13,4% 1/8... € 4,60 0,35L... € 13,80
0,7L... € 27,60 1,50L... € 55,20

Cuvée Heideboden 2018

Weingut Keringer – Mönchhof / Neusiedlersee | *Ein Cuvee aus Zweigelt, Blaufränkisch und St.Laurent, im Holzfass gereift*

trocken, 14.0% 1/8... € 4,80 0,75L... € 26,40

Merlot 2017

Weingut Gartner – Illmitz / Neusiedlersee
Ein Newcomer aus dem Seewinkel, Waldbeeren und viel Kraft

trocken, 14.5% 1/8... € 4,40 0,75L... € 26,40

CHAMPAGNER

Laurent-Perrier „La Cuvée Brut“

brut, 12.0% 0,1L... € 8,90 0,7L... € 58,00

Laurent Perrier „Cuvée Rosé Brut“

brut, 12.0% 0,7L... € 90,00



GASTHAUS
zum **DOM**

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

BUCHSTABENCODE	KURZBEZEICHNUNG
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

INFORMATION ÜBER SÜSSUNGSMITTEL

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014,
BGBl Nr. II/175/2014)

*) Enthält eine Phenylalaninquelle

**) Kann bei übermäßigem Verzehr
abführend wirken

HINWEISE

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten 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 gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.