



GASTHAUS
zum DOM

Hertzlich 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, L € 4,20

mit Grießnockerl A, C, G, L € 4,20

mit Leberknödel A, C, L € 4,20

Vegane Kokos-Curry Suppe

mit Gemüsechips A € 4,80

Kalte und warme VORSPEISEN

Beef Tatar 120g A, C, M € 15,50

Gefüllte Champignons

mit Käse-Topfcreme (vegetarisch) G € 9,80

Überbackener Ziegenkäse auf Apfelringen

mit Honig überbacken (vegetarisch) G € 9,80

Gebratene Riesengarnelen A, B, H, O € 15,80

Kleine SPEISEN + SALATE

Flammkuchen

mit Speck & Käse A, C, G € 9,80

mit Birne, Brie, Gorgonzola,
Walnüssen & Honig A, C, G, H € 9,80

Bauernbrot

mit Beinschinken, frischem Kren & Gurkerl A, C, G, M, O € 7,90

Hühnerbruststreifen mit Eisbergsalat

gebacken oder gegrillt A, C, G, O € 9,80

Schafskäse im Speckmantel

mit Eisbergsalat A, G, H € 9,80



HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel <i>mit Petersilkartoffeln</i> A, C, G.....	€ 12,80
Backhenderl <i>mit Kartoffel -Vogersalat</i> A, C, G, L, M	€ 14,80
Hühnerschnitzel <i>mit Schinken & Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln</i> A, C, G.....	€ 14,10
Variationen vom Grill <i>mit Steakhouse Fries</i> A, C, L.....	€ 18,80
Rehragout <i>mit Preiselbeeren und Semmelknödel</i> A, C, G, L, M, O.....	€ 17,80
Zwiebelrostbraten <i>mit Bratkartoffeln</i> A, C, G, L, M, O.....	€ 18,80
Lachssteak <i>mit Tagliatelle in hausgemachtem Pesto geschwenkt</i> A, B, C, G, E, L, O	€ 17,80
Hausgemachte Käsespätzle <i>(vegetarisch)</i> A, C, G	€ 10,80
<i>mit Speck</i> A, C, G	€ 10,80
Gemüsecurry mit Reis (vegetarisch) A, E, F, G, L, M	€ 10,80
Jambalaya mit Reis (vegan) A, E, F, L	€ 10,80

NACHSPEISEN

Schokomousse <i>auf Himbeerspiegel</i> C, F, G	€ 6,40
Topfenknödel <i>auf Erdbeersauce</i> A, C, G, H.....	€ 6,80
Cheesecake Torte F, H.....	€ 6,80
Apfelstrudel <i>mit Vanillesoße</i> A, C, F, G, H	€ 6,40

Gebäck.....	€ 1,50
Portion Ketchup/Mayonnaise.....	€ 0,60
Kleine Portionen.....	-30%

Getränke



GASTHAUS
zum **DOM**

ALKOHOLFREI

Apfel-/Orangensaft	0,25l	€ 3,00
.....	0,50l	€ 4,80
mit Leitungswasser	0,25l	€ 2,00
.....	0,50l	€ 3,50
gespritzt	0,25l	€ 2,70
.....	0,50l	€ 4,10
Traubensaft weiß	0,25l	€ 3,40
.....	0,50l	€ 4,90
Franz Josef Rauch Bio		
Apfelsaft naturtrüb, Marillennektar, Johannisbeersaft, Apfel-Karottensaft		
.....	0,25l	€ 3,40
mit Leitungswasser	0,25l	€ 2,50
.....	0,50l	€ 4,10
gespritzt	0,25l	€ 3,00
.....	0,50l	€ 4,90
Sprite, Frucade, Eistee Zitrone/ Pfirsich, Coca Cola/Light/Zero,		
Almdudler	0,33l	€ 3,90
Sodawasser	0,25l	€ 1,70
.....	0,50l	€ 2,90
Soda-Zitrone	0,25l	€ 2,70
.....	0,50l	€ 3,70
Gasteiner Mineral	0,33l	€ 3,20
.....	0,75l	€ 5,80
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	€ 2,80
Großer Mocca/Brauner	€ 3,80
Melange/Verlängerter	€ 3,40
Hauskaffee	€ 3,80
Cappuccino mit Schlagobers	€ 3,90
Tee Schwarz/Früchte/Kräuter/Hagebutten/ Pfefferminze/Grün	
mit Rum	€ 5,20

APERITIF

Beefeater Gin Tonic	4cl	€ 8,20
Monkey 47 Gin Tonic	4cl	€ 10,80
Martini Bianco		€ 4,20
Campari Soda	4cl	€ 4,40
Campari Orange	4cl	€ 4,80
Aperol Spritzer		€ 5,50
Hugo (mit Prosecco)		€ 5,50

SCHANKWEIN

Grüner Veltliner		
Wg. Maglock	1/8	€ 2,80
Zweigelt		
Wg. Maglock	1/8	€ 2,80
Spritzer weiß/rot	1/4	€ 3,30
Tiroler weiß/rot	1/4	€ 3,60
Glühwein weiß/rot	1/4	€ 4,90

BIER

Wieselburger Gold	0,2l	€ 3,10
.....	0,3l	€ 4,10
.....	0,5l	€ 5,20
Gösser Zwickl	0,3l	€ 4,60
.....	0,5l	€ 5,70
Edelweiss	0,5l	€ 5,70
Hausbier	0,3l	€ 4,60
.....	0,5l	€ 5,70

SCHNÄPSE

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

Weinkarte



GASTHAUS
zum DOM

Offene WEISSWEINE

Welschriesling 2021

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

trocken, 11.0% 1/8.... € 4,10 0,75L.... € 25,80

Grüner Veltliner Classic 2021

Weingut Bannert | *Elegante Nase mit
Anklängen von Pfirsichen und einen Hauch
von Kräutern*

trocken, 12.0% 1/8.... € 4,30 0,75L.... € 26,50

Gelber Muskateller DAC 2021

Weingut Gollenz – Tieschen / Vulkanland
Aromatisch und herrlich duftig

trocken, 12.0% 1/8.... € 4,30 0,75L.... € 26,50

Sauvignon Blanc DAC 2021

Weingut Krispel – Vulkanland /
Steiermark | *Duftig und sehr würzig, eine
Entdeckung aus der Steiermark*

trocken, 12.0% 1/8.... € 4,50 0,75L.... € 27,20

Riesling Steinterrassen DAC 2021

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

trocken, 12,5% 1/8.... € 4,10 0,75L.... € 24,90

Offener ROSÉ

Rosé vom Cabernet und Merlot 2021

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

trocken, 11,5% 1/8.... € 4,30 0,75L.... € 26,50

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

CHAMPAGNER

Laurent-Perrier „La Cuveé Brut“

brut, 12.0% 0,1L.... € 8,90 0,7L.... € 72,00

Offene ROTWEINE

Zweigelt 2020

Weingut Pöckl – Mönchhof / Neusiedler-
see | *Volle Kirschen, elegant und würzig*

trocken, 12.0% 1/8.... € 4,10 0,75L.... € 24,20

Cabernet Sauvignon 2020

Weingut Scheiblhofer – Andau / Neusied-
lersee | *Schwarze Johannisbeeren und zarte
Röstaromen*

trocken, 14.0% 1/8.... € 4,50 0,75L.... € 27,20

Blaufränkisch Klassik 2019

Weingut Gager – Deutschkreutz /
Mittelburgenland | *Dicht und voll, Brom-
beeren und Zwetschkenfrucht*

trocken, 13,5% 1/8.... € 4,50 0,75L.... € 27,20

Privat Cuvée

Weingut Gager - Deutschkreutz | Cuvée
aus BL ZW und Cabernet sauvignon 2019

trocken, 14% 1/8.... € 4,20 0,75L.... € 24,80

Black Betty Red 2020

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

trocken, 13,4% 1/8.... € 5,20 0,35L.... € 15,80
0,7L.. € 29,90 1,50L.... € 72,00

Cuvée Heideboden 2020

Weingut Keringer – Mönchhof / Neusied-
lersee | *Ein Cuvée aus Zweigelt, Blaufrän-
kisch und St.Laurent, im Holzfass gereift*

trocken, 14.0% 1/8.... € 5,20 0,75L.... € 29,90

Merlot 2020

Weingut Gartner – Illmitz / Neusiedlersee
*Ein Newcomer aus dem Seewinkel, Waldbee-
ren und viel Kraft*

trocken, 14.5% 1/8.... € 5,20 0,75L.... € 29,90

Quattro Cuvée

Weingut Gager – Deutschkreutz /
Mittelburgenland | *Dunkle Beerenfrucht,
feine Kräuterwürze und tabakige Nuancen*

trocken, 14.0% 1/8.... € 6,50 0,75L.... € 39,00



GASTHAUS
zum **DOM**

UNSERE REGIONALEN PARTNERBETRIEBE



Glanz Garten
Bad Erlach



Biohof Fenz
Lanzenkirchen



Bauernladen Pauer
Lichtenwörth



Fischfarm
Sigleß

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

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.

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