PRUNKSTÜCK

SOLITAIRE

THE BAR UPSTAIRS

Pink Basil Punch

€ 18,50

Gin Basil Smash kennen Sie? Dann lernen Sie jetzt seinen eleganteren, gefährlich trinkbaren Cousin kennen.

Komposition:
Bombay Sapphire Premier Cru | Bombay Lemon Press Zitrone | Zucker | Dark Opal Basilikum

Ein moderner Twist auf den legendären Gin Basil Smash von Jörg Meyer aus dem Le Lion. Zweierlei Zitrus Gins aus dem Hause Bombay treffen hier aufeinander. Für Farbe und Kräuteraroma sorgt roter Opal-Basilikum, durch Milk-Clarifying wird der Drink kristallklar, elegant und seidig im Abgang.

Bread & Butter

(A)

€ 18,50

Das Butterbrot als Drink, klingt nach einem Schmäh, ist es aber nicht.

Komposition:
Pumpernickel-42 Below Vodka-Mazerat | Lemon Curd | Zitrone

Pumpernickel-infused Vodka trifft auf Lemon Curd, frische Zitrone und Rohrzucker. Das Ergebnis ist samtig, buttrig, leicht säuerlich und überraschend vertraut. Das Austernbrötchen mit Meersalz-Zitrus-Butter komplettiert das Geschmacksprofil, zweierlei Aggregatzustände: einmal im Glas, einmal zum Reinbeißen

Cantuccini Martini

(A, F, G, H)

€ 20,00

Da das Kleinod für Espresso Martinis bekannt ist, lag die Latte natürlich hoch — eh klar. Hier unser Espresso Martini due punto zero.

Komposition:

Cantuccini 42 Below Vodka-Mazerat | Cafe Ristretto Rohrzucker | Milchschaum | Tonkabohne | Giotto Praline | Milchschaumespuma

Cantuccini, italienisches Mandelgebäck in Vodka eingelegt bringt feine Süße beinahe ohne zusätzlichen Zucker. Dazu kommen cremiger Ristretto und Tonkabohne begleitet von einer Giotto-Praline. Trocken, nussig, elegant — buonissimo.

Campbell's Bloody Caesar

(A, B, F, L, O)

€ 20,00

Sieht harmlos aus, ist an Komplexität aber kaum zu übertreffen, unsere Empfehlung für geschulte & anspruchsvolle Gaumen.

Komposition:

Beef Jerky-42 Below Vodka-Mazerat | Consommè geklärter Clamato-Saft | Mandarine | Tomatenessig Salztinktur | gefrorene Tricolore-Kirschtomaten American Beef Jerky

Inspiriert von Andy Warhols ikonischer Campbell's Tomato Soup Werken: eine Bloody-Caesar-Variation, geklärt mit einem lachsfarbenen Schimmer. Die Würze kommt von Beef-Jerky-Mazerat und Consommé, Mandarine bringt Frische, die gefrorenen Tricolore-Tomaten kühlen, ohne zu verwässern.

Dill Vicious

(M, O)

€ 19,00 MIT CRÉMANT

€ 23,00 MIT CHAMPAGNER

Sommerdrink oder kleine Eskalation mit Schaumwein und Kaviar? Entscheiden Sie nach dem ersten Schluck.

Komposition:

Dill-42 Below Vodka | gelber Muskateller | Limette
Gurke | Zitronengras | wahlweise mit Crémant &
Senfkaviar oder Perrier-Jouët Brut & Lachskaviar

Dill, delicious und vicious in einem Drink — der Name ist Programm. Dill-Vodka trifft auf Crémant oder Champagner, dazu Limette, Gurke und Zitronengras für die maritime Frische. FSK 18: verlockend, verspielt und ein bisschen heimtückisch.

Izakaya Mule

(F, O)

€18,50

Für alle, die Ginger Beer mögen — aber wissen wollen, was Umami damit anstellen kann.

Komposition:
Miso-42 Below Vodka-Mazerat | Yuzu | Kalamansi
Gurke | Ginger Beer | Umami Bitters

Moscow Mule, japanisch weitergedacht. Fernöstlich, komplex und trotzdem sofort verständlich. Kombiniert werden Miso-Vodka, Yuzu, Gurke, Ginger Beer und Umami-Bitters zu einem Drink. Das Ergebnis: frisch, würzig, spicy. Dazu ein nussiger Wakame-Snack und Kappa-Maki als Garnitur. P.S.: Aus dem Lexikon des unnützen Wissens: „Izakaya steht für beliebte japanische Sakebars."

Negroni Messino

(A, G, O)

€18,50

Schokolade, Orange, Butterbisquit & Campari — klingt wie Dessert, trinkt sich aber wie ein sehr erwachsener Negroni.

Komposition:

Buttergewaschener Orangen-Campari | roter Wermut
Bombay Sapphire Orangen Mazerat
Schokoladen-Bitters

Ein Negroni mit Patisserie-Charakter. Hausgemachter Orangen-Gin trifft auf Campari in Butter und Bio-Orangen gewaschen – weniger Bitter und samtig auf der Zunge soll er sein. Das Ergebnis erinnert an einen Messino-Keks: nostalgisch, bittersüß, cremig und trotzdem eindeutig Negroni.

Retired Pornstar

(O)

€18,50

Unsere elegant-dreiste Antwort auf den Pornstar (Martini). Tiefer, erwachsener, raffinierter — aber immer noch mit einem Augenzwinkern.

Komposition:
Otard Cognac | Kalamansi Balsamico | Passionsfrucht
Vanille | Champagnerluft

Statt Vodka gibt es Cognac, statt Zitrussäure Kalamansi-Balsamico, dazu Passionsfrucht, Madagaskar-Vanille und Champagnerluft. Achten Sie auf das Fortune Cookie — was drinsteht, darf geteilt werden.

Smoke & Coke-Tail

€18,50

Cola kennt man. Aber kennen Sie Cola als Alpenkraut mit Rauch, Rum und dunkler Seele?

Komposition:
Rumblend aus Bacardi Reserva OCHO & Bacardi Carta Blanca Superior | geklärte Limette
Zitronengras & Kolakraut-Sirup
Cola Flascherl & Cola Kracher

Ein rauchig-ledriger Rum-Gimlet mit einem ziemlich österreichischen Geheimnis: Die Eberraute, verarbeitet zu einem Sirup, der mit Lemongrass, Limette und unserem hauseigenen Rum-Blend kombiniert wird. Der eigentliche Star ist der hausgemachte Lapsang-Souchong-Tee Eiswürfel — je länger er schmilzt, desto rauchiger, tiefer und komplexer wird der Drink.

Werther's Karamell Julep

(G, O)

€18,50

Kindheitserinnerung trifft Bourbon — trauen Sie sich, Werther's erwachsen zu trinken?

Komposition:
Karamell-Maker's Mark-Mazerat | roter Wermut
Rohrzucker | Pfefferminze

Ein Mint Julep kombiniert mit einem Sweet Manhattan neu gedacht — der Klassiker des Kentucky Derby, aber mit Wiener Augenzwinkern und sehr viel Schmelz. Original Werther's Karamellbonbons werden in Bourbon eingelegt, bis sie sich auflösen und einen tief karamelligen Whiskey ergeben. Auch dieser Drink entwickelt sich mit jedem Schluck: Die Minze wird intensiver, das Eis bringt Bewegung, Minze und Karamell finden langsam zueinander.

Yuzus est Usus

(C)

€18,50

Haben Sie auch einmal schlechte Erfahrungen mit Tequila gemacht? In diesem Fall hat er noch eine Chance verdient!

Komposition:

Cazadores Tequila Blanco | Yuzu | Bitter-Zitrus
Lemon Curd | Agave

Als Basis dient unsere Version der Tommy's Margarita. 100 % Agave Tequila, Bitterzitrus, Lemon Curd, Agavenhonig plus Yuzu in seiner Bestform — und zwar dreifach. Als Perle, als Saft und als Espuma.

Bat Root

(O)

€18,50

Rote Rübe (aka Beete), Rum und Gotham-Glamour — sind Sie bereit für den verruchtesten Drink des Menüs?

Komposition:
Bacardi Ron Superior Heritage | Rote Rübe Rotwein-Reduktion | Artischocke | Bitters Gurkentwist

Der Name ist Programm: Beetroot, aka Rote Rübe, trifft auf the Bat — die Fledermaus im Bacardi-Emblem. Frischer Rote-Rüben-Saft bringt erdige Tiefe, Chianti-Reduktion sorgt für dunkle Frucht, Artischocken-Bitters und Angostura geben Struktur, Gurke bringt Frische. Bloody Gotham City im Glas. Der letzte Drink auf der Karte, aber sicher keiner, den man vergisst.

KLEINOD

PRUNKSTÜCK

Cocktailbar

Allergene Information gemäß Codex Empfehlung

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

Alle Preise in EUR inkl. aller gesetzlichen Steuern und Abgaben.

kleinod-prunkstueck.wien | +43 664 122 19 92 | prunkstueck@kleinod.wien

SKINNY FIZZES

Drinks mit hohem Nährwert durch erhöhte Bitterstoffe, minimalen Zuckergehalt und stark reduzierte Kalorien – geschmacklich dennoch comme il faut

€ 14,50

wahlweise mit:
42 Below Vodka · Bombay Sapphire Gin · Orange infused Bombay Sapphire Gin · Earl Grey Gin · Pisco

dazu:
Bitter Citrus · Ballaststoff-Sirup · Soda

FLASK-TAILS

Puristisch, trocken & elegant – All-Time-Klassiker im Flachmann präsentiert

Negroni **€ 15,00**
Bombay Sapphire Gin · roter Wermut · Campari

White Negroni **€ 15,00**
Bombay Sapphire Gin · Luxardo Bitter · Lillet Blanc

Bourbon Old Fashioned **€ 15,00**
Maker‘s Mark Bourbon · Rohrzucker · Bitters

Dry Martini Cocktail **€ 15,00**
Bombay Sapphire Gin · trockener Wermut · Bitters

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Nogroni **€ 12,50**
Tanqueray 0,0% Gin · Undone Italian Bitter · Undone Red Torino

Moviestar Martini |G| **€ 12,50**
English Breakfast Tee · Vanille · Maracuja · Vanillemilch-Espuma

Shakerato **€ 12,50**
Espresso · Earl Grey Tee · Vanille · Zimt · Kardamom

SHOTS aus der Mini-Coupette 5cl

Yuzus est Usus **€ 7,50**
Cazadores Blanco Limette · Yuzu · Lemon Curd · Agave

Cantuccini Espresso |G| **€ 7,50**
Cantuccini · 42 Below Vodka Mazerat · Ristretto · Zucker

Pink Basil **€ 7,50**
Bombay Sapphire Grand Cru Gin · Limette · Zucker · Opal Basilikum

BAR SNACKS

Organic Olives |O| **€ 6,00**
Kalamata (GR) · Nocellara del Belice (IT)

Edamame |O| **€ 7,00**
Meerrettich · Fleur de Sel

Melanzani Gyoza |A|F|N|O| **€12,00**
Sesam · Frühlingslauch · Sojasauce

Mini Ham & Cheese Toast |A|C|G|O|M| **€ 9,00**
Thum Schinken · Gruyère · hausgemachter Ketchup & Mayonnaise

2 kleine Portionen Käsleberkäs |A|G|O|M| **€ 6,50**
Semmeln · Senf · Ketchup

Croque Monsieur |A|C|G|O|M| **€ 12,00**
Sommertrüffel · Gruyère · Brioche · hausgemachte Trüffel-Mayonnaise

Imperial Kaviar |A|C|G|O|M| **€ 94,00**
Crème fraîche · Buchweizen-Blinis

Flambiertes Wagyu A5 |F| **€ 29,00**
4 Jahre gereifte Sojasauce · Fleur de Sel

ANTIPASTI

zu jedem Gericht wird Brot gereicht

Antipasti Plate |A|C|G|O|M|
Trüffelsalami · Prosciutto di Parma & Cotto · pikant gefüllte Frischkäsepaprika in Sonnenblumenöl · gegrillte Artischocken · Kapern · halbgetrocknete gelbe Cherrytomaten Parmesan (22 Monate gereift) · Grissini · Ciabatta

Große Portion mit Burrata	**€ 26,00**
Kleine Portion ohne Burrata	**€ 18,00**

Parmesan (22 Monate gereift) |A|F|G|O|	**€ 9,00**
Trüffelsalami |A|G|M|	**€ 12,00**
Venetian Style Beef Tatar |C|G|O|M|D| Kapern · Sardellen · Bio-Toast · Parmesan	**€ 18,00**
Prosciutto di Parma |A|O| 18 Monate gereift	**€ 16,00**