



LUNCH | FINE DINING | LOUNGE

# at eight

RESTAURANT BAR

## À LA CARTE

### Vorspeisen | Starters

<b>Gratinierter Ziegenkäse</b>   Gewürztraminer   Krusteln goat cheese au gratin   Gewürztraminer   croquettes A, G	13
<b>Quinoa</b>   Radieschen   Ricotta di Bufala   Rauch Quinoa   radish   Ricotta di Bufala   smoke G	11
<b>Prosciutto di Cinta</b>   eingelegtes Gemüse   Kräutersalat Prosciutto di Cinta   pickled vegetables   herb salad G	18,5
<b>Thunfisch</b>   schwarze Sesam-Creme   Mango   Avocado   Bergamotte tuna   black sesame-cream   mango   avocado   bergamot D, F, L, M, N	18,5
<b>Rinder Tatar</b>   Trüffelkartoffeln   Meaux Senf beef tartar   truffle-potatoes   Meaux mustard A, C, D, G, M	19

### Suppen | Soups

<b>Maiscremesuppe</b>   Tamarillo corn cream soup   tamarillo G	8,5
<b>Lauch Velouté</b>   Wurzelspeck leek velouté   Austrian smoked bacon A, G, L	8,5
<b>Hummer Bisque</b>   hausgemachte Ravioli lobster bisque   homemade ravioli A, B, C, G, L, O	14

### Hauptspeisen | Main Courses

<b>Tortelloni</b>   Spinat-Paradeiser-Füllung   Kräuterbutter tortelloni   spinach-tomato-filling   herb butter A, C, G	18
<b>Couscous</b>   Huhn   Erdfrüchte   Curry couscous   chicken   vegetables   curry A, C, G	21
<b>Seezunge im Ganzen gebraten</b>   Erdäpfel   Zitronen-Kapern Butter sole roasted as a whole   potatoes   lemon-caper butter D, G	34
<b>Donaulachs (Huchen) konfiert</b> Blutwurst Ravioli   Spitzkraut   Birnenschaum confit danube salmon (Huchen) black pudding ravioli   cabbage   pear cream A, C, D, G	29
<b>Lamm Stelze</b>   Urkarotte   Paprika   Couscous knuckle of lamb   violet carrot   paprika   couscous G, L, O	27
<b>Gebratenes und geschmortes Kalb</b>   Sellerie   Pilze   Trüffel roasted and braised veal   celery   mushroom   truffle G, L, O	29
<b>Rinderfilet</b>   Süßkartoffeln   Wurzelgemüse beef tenderloin   sweet potatoes   root vegetables G	34

### Wiener Klassiker | Viennese Classics

<b>Altwiener Suppentopf</b> / Viennese style soup pot <i>oder Leberknödel</i> <i>or liver dumpling</i> A, C, G, L	7,5
<b>Gulaschsuppe</b>   Gebäck goulash soup   bread A, G, L	12
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> in Butterschmalz gebacken   Erdäpfel Vogerlsalat Viennese veal escalope baked in clarified butter   potato lamb's lettuce A, C, G	24
<b>Lauwarmer Apfelstrudel</b>   Schlagobers   Vanilleeis warm apple strudel   whipped cream   vanilla ice cream A, C, G, H	11
<b>Marillenpalatschinken</b> Austrian pancake   apricot jam A, C, G, O	9

### Nachspeisen | Desserts

<b>Schokoladenkuchen</b>   Balsamico-Brombeeren   Passionsfrucht chocolate cake   balsamic-blackberries   passion fruit A, C, G, H, O	12
<b>Karottenkuchen</b>   Nüsse   Schokolade carrot cake   nuts   chocolate A, C, G, H	11
<b>Käse von Jumi</b> cheese variation by Jumi Schlossberger alt, Blaus s'Himi, Roschtix, La Bouse, Dr 13, Fessli G, H, M	14

Gedeck pro Person | couvert per person 4

## REFRESHING DRINKS

<b>Vöslauer Mineralwasser</b> / mineral water still   prickelnd/ natural   sparkling	0,33 l 0,75 l	3,5 7
<b>Soda Zitron</b> / lemon soda	0,25 l 0,50 l	3 4,5
<b>Hausgemachter Eistee</b> / homemade ice tea		5
<b>Rauch Fruchtsäfte</b>   juices Orange, Apfel, Apfel-naturtrüb, Marille, Multivitamin, Ananas-Kokos, Heidelbeer, Tomate orange, apple, cloudy-apple, apricot, multivitamin, pineapple-coconut, blueberry, tomato	0,20 l	4
<b>Coca Cola, light, zero</b>	0,33 l	4
<b>Fanta, Sprite, Almdudler</b>	0,33 l	4
<b>Red Bull, sugarfree</b>	0,25 l	5
<b>Schweppes</b>		
<b>Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Beer</b>		4
<b>Pinc Pepper Tonic</b>		6
<b>Fever Tree Tonic Water</b>		4,5
<b>Mr Polidori's Tonic Water</b>		6
<b>Trinktg Glück "Kleerfrischung"</b>		6

## COFFEE & TEA

<b>Espresso</b>		3,5
<b>Doppelter Espresso</b>   double espresso		4,5
<b>Verlängerter</b>   Americano		4
<b>Melange</b>		4
<b>Cappuccino</b>		4,5

## FINE WINES

### Weißweine | White Wines

2018 NIGL Grüner Veltliner Kremser Freiheit 6
2018 HESS Gelber Muskateller 7
2018 SABATHI Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 7,5
2013 WEINBAU NÖSSING Grüner Veltliner Reserve 9

### Rotweine | Red Wines

2015 HANS IGLER Blaufränkisch Hochberg DAC 7
2017 UMATHUM Zweigelt 7
2016 GAGER Quattro 9

## BEER

<b>Stiegl Pils</b>	0,33 l 0,50 l	4,5 6
<b>Trumer Pils</b>	0,33 l	4,5
<b>Weihenstephan Weizen</b>	0,50 l	6
<b>Schneider Weisse TAP 7</b>	0,50 l	6
<b>Paulaner Hefe Weißbier</b>	0,50 l	6
<b>Clausthaler Alkoholfrei</b>	0,33 l	5,5

## APERITIF

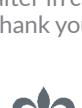
<b>Aperol Spritz</b> (& Prosecco)		7,5
<b>Bründlmayer Sekt, Brut</b>		9
<b>Lady's Ring</b> Rosaire de Loire Rosé   Chambord   Campari   Grand Marnier Rosenirup   Lavendel Tonic   Orange rose syrup   lavender Tonic   orange		18

### AUFLISTUNG ALLERGENE | LIST OF ALLERGENS

A	Gluten   Glutenhaltiges Getreide
B	Crustaceans   Krebstiere
C	Eggs   Eier
D	Fish   Fische
E	Peanuts   Erdnüsse
F	Soybeans   Sojabohnen
G	Milk   Milch
H	Nuts   Schalenfrüchte
L	Celery   Sellerie
M	Mustard   Senf
N	Sesame   Sesamsamen
O	Sulphur dioxide   Schwefeldioxid und Sulphite
P	Lupin   Lupine
R	Molluscs   Weichtiere

Sehr geehrter Gast, bitte informieren Sie uns über etwaige Speiseunverträglichkeiten oder Allergien. Vielen Dank!

Dear guest, please consult your waiter in case of any intolerances or allergies. Thank you!



The Ring, Vienna's Casual Luxury Hotel  
Kärntner Ring 8, 1010 Wien | T + 43 (1) 22 1 22 3930 | ateight@theringhotel.com  
www.ateight-restaurant.com | www.theringhotel.com