



LUNCH | FINE DINING | LOUNGE

at eight
RESTAURANT BAR



À LA CARTE

Vorspeisen | Starters

Gratinierter Ziegenkäse | *Gewürztraminer* | *Krusteln* 13

goat cheese au gratin | *Gewürztraminer* | *croquettes*

A, G

Quinoa | *Radieschen* | *Ricotta di Bufala* | *Rauch* 11

Quinoa | *radish* | *Ricotta di Bufala* | *smoke*

G

Prosciutto di Cinta | *ingelegtes Gemüse* | *Kräutersalat* 18,5

Prosciutto di Cinta | *pickled vegetables* | *herb salad*

G

Thunfisch | *schwarze Sesam-Creme* | *Mango* | *Avocado* | *Bergamotte* 18,5

tuna | *black sesame-cream* | *mango* | *avocado* | *bergamot*

D, F, L, M, N

Rinder Tatar | *Trüffelkartoffeln* | *Meaux Senf* 19

beef tartar | *truffle-potatoes* | *Meaux mustard*

A, C, D, G, M

Suppen | Soups

Maiscremesuppe | *Tamarillo* 8,5

corn cream soup | *tamarillo*

G

Lauch Velouté | *Wurzelspeck* 8,5

leek velouté | *Austrian smoked bacon*

A, G, L

Hummer Bisque | *hausgemachte Ravioli* 14

lobster bisque | *homemade ravioli*

A, B, C, G, L, O



À LA CARTE

Hauptspeisen | Main Courses

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



À LA CARTE

Wiener Klassiker | Viennese Classics

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



À LA CARTE

Nachspeisen | Desserts

Schokoladenkuchen | *Balsamico-Brombeeren* | *Passionsfrucht* 12

chocolate cake | *balsamic-blackberries* | *passion fruit*

A, C, G, H, O

Karottenkuchen | *Nüsse* | *Schokolade* 11

carrot cake | *nuts* | *chocolate*

A, C, G, H

Käse von Jumi 14

cheese variation by Jumi

Schlossberger alt, Blaus s Himi, Roschtix, La Bouse, Dr 13, Fessli

G, H, M

Gedeck pro Person | couvert per person 4

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!



REFRESHING DRINKS

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

COFFEE & TEA

Espresso		3,5
Doppelter Espresso double espresso		4,5
Verlängerter Americano		4
Melange		4
Cappuccino		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

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

APERITIF

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

at eight

RESTAURANT BAR

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