

## APERITIF

<b>Champagner Pierre Gimmonet</b> . . . . . 10 cl. . . . .	<b>12,00</b>
premier cru	
<b>Prosecco Millesimato Spumante brut</b> . . . . . 10 cl. . . . .	<b>6,00</b>
Paladin	
<b>Bellini</b> . . . . . 10 cl. . . . .	<b>7,50</b>
Prosecco mit weißem Pfirsichmark	
<b>Bellini Royal</b> . . . . . 10 cl. . . . .	<b>12,50</b>
Champagner mit weißem Pfirsichmark	
<b>Kir Royal</b> . . . . . 10 cl. . . . .	<b>12,50</b>
Champagner mit Merlet Crème de Cassis	
<b>Campari Orange "Garibaldi"</b> . . . . . 15 cl. . . . .	<b>9,00</b>
mit frisch gepresstem Orangensaft	
<b>Dolin dry / blanc / rouge</b> . . . . . 5 cl. . . . .	<b>5,00</b>
Vermouth	
<b>Lillet blanc</b> . . . . . 5 cl. . . . .	<b>6,00</b>
Weinaperitif	
<b>RinQuinQuin à la Pêche</b> . . . . . 5 cl. . . . .	<b>6,00</b>
Pfirsichwein	

## DIGESTIF

Bitte fragen Sie nach der Spirituosenkarte unserer Bar **Lebensstern** mit einer Auswahl aus mehr als 1.500 Spirituosen.



**Unsere Bar Lebensstern im 1. Obergeschoss ist Preisträger des Glenfiddich Bar Awards 2010 für Barkultur und gewann im gleichen Jahr den Award „World’s Best Drinks Selection“ in New Orleans.**

Our Bar „Lebensstern“ on the first floor is the winner of the Glenfiddich Bar Awards 2010 for bar culture and won the “World’s Best Drinks Selection 2010” award in New Orleans.

Wünschen Sie Ihren Digestif in unserer Bar Lebensstern, so reservieren Sie bitte rechtzeitig bei Ihrem Servicemitarbeiter. Die Bar Lebensstern ist eine Raucher-Bar und täglich ab 19:00 Uhr für Sie geöffnet. Bitte haben Sie Verständnis, daß wir keine Heißgetränke und Speisen in der Bar servieren können.

## ABENDKARTE ab 18 Uhr

Dinner from 6 p.m.

### KALTE VORSPEISEN Cold Starters

<b>Austern Fine de Claire / Oysters Fine de Claire</b> .....	<b>19,00</b>
ein halbes Dutzend / half a dozen	
<b>Kleiner Wildkräutersalat</b> .....	<b>7,00</b>
mit frischen Himbeeren, Holunderblütenvinaigrette und Schwarzbrotcroûtons	
<b>Small wild herb salad</b> with fresh raspberries, elderflower vinaigrette and brown bread croûtons	
<b>Marinierter Rindertafelspitz</b> .....	<b>12,00</b>
mit Kürbiskernöl, Vogerlsalat und Schalotten	
<b>Marinated beef Tafelspitz</b> with pumpkin seed oil, field salad and shallots	
<b>Einstein-Frühlingsalat</b> .....	<b>13,50</b>
in Basilikumvinaigrette mit geräuchertem Büffelmozzarella und weißem Tomatenschaum, mariniertem Kalbstafelspitz in Kräuter marinade und Kalamata	
<b>Einstein spring salad</b> in basil vinaigrette with smoked buffalo mozzarella and white tomato sauce, marinated veal Tafelspitz in herbal marinade and Kalamata olives	
<b>Hausgebeizter Lachs</b> .....	<b>12,50</b>
auf Kräuterschmand, Kirschtomaten und Feldsalat	
<b>Marinated salmon</b> on herbal sour cream, cherry tomatoes and field salad	

### WARME VORSPEISEN Warm Starters

<b>Supreme vom Perlhuhn</b> .....	<b>12,00</b>
auf Salat von wildem Spargel in Estragonvinaigrette	
<b>Supreme of guinea-fowl</b> on wild asparagus salad in tarragon vinaigrette	
<b>Geröstete Jakobsmuscheln</b> .....	<b>12,90</b>
mit Pancetta auf Zucchinicarpaccio und Bärlauchhollandaise	
<b>Roasted scallop</b> with Pancetta on zucchini carpaccio and wild garlic Hollandaise	

### SUPPEN Soups

<b>Spargelcrèmesuppe</b> .....	<b>7,50</b>
mit hausgemachten Orangen-Blätterteiggrissini	
<b>Asparagus cream soup</b> with homemade orange puff pastry grissini	
<b>Wiener Rindersuppe</b> .....	<b>6,50</b>
mit Frittaten	
<b>Consommé</b> with "Frittaten"	

Alle Preise inkl. der ges. MwSt. / Prices incl. VAT

## ABENDKARTE ab 18 Uhr

Dinner from 6 p.m.

### HAUPTGERICHTE Main Courses

#### ZUM SPARGEL EMPFEHLEN WIR Our recommendation with asparagus

2011 <b>Auxerrois</b> , Weingut Gies-Düppel, Pfalz	Glas 10 cl	4,10
	Karaffe 25 cl	9,80
	Karaffe 50 cl	19,20
	Flasche 75 cl	28,00
2011 <b>Bacchus</b> , Weingut Hofmann, Franken	Flasche 75 cl	28,00

#### Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise

##### Fresh asparagus with Sauce Hollandaise

und neuen Kartoffeln / and new potatoes ..... 18,00

mit luftgetrocknetem Schinken / with air-dried ham ..... 19,50

mit Lachsfilet / with salmon fillet ..... 21,00

mit Maispoularde / with corn poulard ..... 20,50

mit kleinem Wiener Schnitzel / with small Viennese Schnitzel ..... 24,00

**Wiener Schnitzel** ..... 20,00

**Kleine Portion / Small portion** ..... 15,50

mit Erdäpfel- und Gurkensalat

**Viennese Schnitzel** with potato & cucumber salad

**Steak Frites** ..... 22,50

Roastbeef mit Cole Slaw, Sauce Béarnaise und Pommes Julienne

**Roast beef** with Cole slaw, sauce béarnaise and julienne potatoes

**Streifen vom Rinderfilet** ..... 21,50

mit roter Bete und braunen Champignons in Cognacrahm und hausgemachter Pappardelle

**Stripes of beef fillet** with beetroot and brown champignons in Cognac cream and homemade Pappardelle

**Wiener Tafelspitz** ..... 19,00

mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln

**Viennese Tafelspitz** with apple horseradish, chive sauce and roasted potatoes and onions

**Frische Maischolle** ..... 19,50

mit krossem Speck, Frühlingslauch, knusprigen Kartoffeln und Gurkensalat

**May plaice** with bacon, spring leek, crispy potatoes and cucumber salad

**Kalbsentrecôte** ..... 21,00

auf weißem Pfefferrahm, glasierte Mairübchen und Erdäpfelgratin

**Veal entrecôte** on white pepper cream, glazed May turnips and potato gratin

**Hausgemachte Erdäpfel-Paprikanockerln** ..... 16,00

in Morchelrahm und gebackenem grünen Spargel

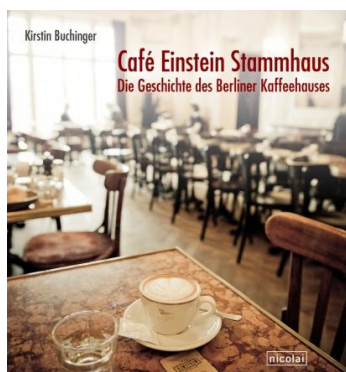
**Homemade potato-bell pepper gnocchi** in morel sauce and baked green asparagus

## DESSERTS *Desserts*

<b>Käseauswahl</b> .....	<b>11,00</b>
<b>Selection of cheese</b>	
<b>Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster</b> .....	<b>9,00</b>
<b>Crumbled pancake</b> with raisins and plum compote	
<b>Dessertvariation</b> .....	<b>14,00</b>
Marillenknödel mit Rhabarber Röster, Joghurt-Erdbeersorbet im Strudelkörbchen, Beeren-Sauerrahmtartelette, Waldmeister-Götterspeise, Sacherwürfel, Apfelstrudel mit Vanillesauce und Crème brûlée	
<b>Dessert variation</b> apricot dumplings with rhubarb compote, yogurt strawberry sorbet in a strudel basket, sour cream tartlet with berries, woodruff jelly, Sacher cube, apple strudel with vanilla sauce and crème brûlée	
<b>Hausgemachtes Joghurt-Erdbeersorbet</b> .....	<b>6,50</b>
<b>Homemade yogurt strawberry sorbet</b>	
<b>Klassische Crème brûlée</b> .....	<b>8,50</b>
mit Waldmeister-Götterspeise und Joghurt-Erdbeersorbet	
<b>Classic crème brûlée</b> with woodruff jelly and yogurt strawberry sorbet	
<b>Frische marinierte Erdbeeren</b> .....	<b>8,50</b>
mit Orangen-Blütensirup, hausgemachtes Vanilleeis und Krokantsahne	
<b>Marinated strawberries</b> with orange blossom syrup, homemade vanilla ice-cream and brittle cream	
<b>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> .....	<b>5,80</b>
<b>Homemade apple strudel</b> with vanilla sauce	
<b>Hausgemachter Topfenstrudel mit Marillensauce</b> .....	<b>5,60</b>
<b>Homemade curd cheese strudel</b> with apricot sauce	

**»Das Einstein war für uns wie ein Freund.  
Wir haben immer wieder überlegt,  
seine »Biografie« zu schreiben.«**

**Valeska Bachauer**



**Das Buch über die wahre Geschichte des Café Einstein  
ist zum Preis von 24,95 Euro hier erhältlich.**