

**Öffnungszeiten**

Di - Do: 17:00 - 01:00

Fr - Sa: 17:00 - 02:00

**HERTZ & SEELE**

Bar | Modern Heuriger | Music

Kirchberggasse 7

1070 Wien

**MENÜ**

Warme Küche von 17:00 - 22:00 Uhr

Schmankerl bis 22:30 Uhr

**VORSPEISEN**

<b>Tagessuppe</b>	6,20
<b>Rote Rüben Carpaccio (vegan)</b>	12
Himbeeren   Basilikum   Gin   Limettensaft	
<b>Zarte Scheiben vom Beiried</b>	16
Rucola   Mohn-Vinaigrette	
<b>Gebeizter Lachs</b>	18
Honig-Senf-Dill-Soße   Dill-Mayo	
<b>Blattsalat (vegan)</b>	4,50
Dattel-Vinaigrette   Miso	
<b>+Vegan Camembert</b>	+4,50

**WARME SPEISEN**

<b>Roastbeef</b>	26
Kartoffelpüree   Pflaumen   Portwein   Thymian	
<b>Hähnchenbrust</b>	17
Knuspriger Safranreis   Salbei   Wermut	
<b>Spinatknödel (vegetarisch)</b>	14
Spinat   braune Butter   Parmesan   Salat	
<b>Chicorée (vegan)</b>	12
Orangen   Rosmarin   Ahornsirup	

**SCHMANKERL**

<b>Brettljausen</b>	15
Vulcano Prosciutto (18 Monate)   Räucherspeck   Ariatella & Kürbiskern Salami   Aufstriche   Käse   Ei   Brot	
<b>Für 2 Personen</b>	28
<b>Brettljausen (vegan)</b>	15
Vegane Spezialitäten   Aufstriche   Veganer Käse   Brot	
<b>Für 2 Personen</b>	28
<b>Käseteller (vegetarisch)</b>	13
Zwiebelmarmelade   Uhudlgerlee   Brot	
<b>Aufstrichteller</b>	7
Leberwurst   Liptauer   Tomate-Karotte   Brot	
<b>Aufstrichteller (vegan)</b>	7
Tomate-Karotte   Liptauer   Walnuss   Brot	

**NACHSPEISEN**

<b>Grießknödel</b>	8,90
Zwetschgensoße   Rum	
<b>Apfel Crumble (vegan)</b>	7,90
Vanillesoße   Orangenlikör	
<b>Schokomus</b>	8,50
Himbeersoße   Orangenlikör	

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über allergene Zutaten.

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben

## WEISSWEIN | ROSÉ

Jurtschtisch Grüner Veltliner Urgestein Kamptal DAC Bio 2022	7,20   34
Edlmoser Wiener Gemischter Satz DAC Bio 2022	6,70   31
Bassermann-Jordan Riesling trocken 2021	7,20   34
Wohlmuth Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2022	7,80   37
Holzmann Roter Muskateller Bio 2021	6,80   32
Fritz Roter Veltliner Wagram Terrassen 2021	7,40   35
Strehn Blaufränkisch Rose 2021	6,70   31

## WEISSWEIN | ROSÉ IN DER FLASCHE

Gattinger Grüner Veltliner Federspiel Ried Klostersatz 2022	48
Geil Riesling trocken Gutswein 2021	42
Beck Weißburgunder 2021	46
Krispel Grauburgunder Vulkanland Steiermark DAC	48
Zillinger Muskateller Velue Bio 2021	45
Pittnauer Mash Pitt Bio 2021	58
Claus Preisinger Kalk & Kiesel Bio 2021	54
Joiseph Mischkultur Bio 2021	51
Judith Beck Koreaa Bio 2022	55
Chateau de Roquefort Corail Rose Bio 2021	52

## ROTWEIN

Puszta Libre! Bio 2021	6,90   33
Hans Iglér Blaufränkisch Ried Hochberg Mittelburgenland DAC 2019	7,40   35
Georg Nigl Zweigelt Alte Reben 2020	6,90   33

## ROTWEIN IN DER FLASCHE

Claus Preisinger Zweigelt Kieselstein Bio 2022	44
Schwarz Cuvée HAUNS 2018	43
H&A Nittnaus Pannobile Bio 2020	65

## HEISSE GETRÄNKE

Tee St. Charles	3,80
Espresso	3,20
Verlängerter	3,60
Cappuccino*	3,80
H&S Melange (vegan)	4,20
Zotter Schoki*	4,30

## ALKOHOLFREI

Soda 0,3   0,5L	2,30   3,10
Soda 0,3   0,5L Zitrone   Himbeere****	2,90   3,80
Vöslauer 0,35   0,75L Prickelnd   still	3   7
Prinz Limo 0,5L Hausgemacht   spritzig	4,90
H&S Iced Tea 0,5L Hausgemacht   still	4,90
Ginger Beer 0,2L Hausfermentiert	5,20
Tirola Kola   light 0,33L	4,10
Frucade 0,35L	4,10
Almdudler 0,35L	4,10
Ginger Ale*** 0,2L	4,10
Obstgarten Nikles Säfte Apfel Naturtrüb   Apfel-Karotte   Traubensaft   Williams Birne	033   05L
Pur	3,6   6
Gespritzt Soda	3,40   4,40
Gespritzt Wasser	2   3

## SPRITZER

Weißer Spritzer***	4,20
Blütenspritzer***	5,40
Roter Muskateller Spritzer***	7,20
Veneto***	7,20

## SCHAUM- & PERLWEIN

Brioso*** 0,125   0,75L Prosecco Spumante DOC Extra dry	6,50   35
Gobillard & Fils*** 0,75L Cuvée Prestige 2016	91
Nikles*** 0,125   0,75L Uhudler Frizzante	6,80   41

## APERITIVO

Amore Frizzante*** Rinomato   Aperol   Braulio   Prosecco   Soda   Orangenzeste	7,90
Porn Tonic*** Portwein   Tonic   Orangenzeste	6,90
Amarose*** Amaro Montenegro   Vermut Rose   Ginger Ale   Limette	7,40

## BIER

Hadmar Bio 0,33L** Vom Fass	4,40
Andechser Weißbier** Hell 0,5L	5,20
Das Helle** 0,33L	4,40
Das Schwarze** 0,33L	4,40
Columbus Pale Ale**	4,40

## LONGDRINKS & HIGHBALLS

Gin Tonic Needle Black Forest Dry	14
Gin Mare Mediterranean	15
Hendrick's Gin	15
Vodka Wellness	11
Rye & Dry***	15
Horse's Neck***	13

## SCHNAPS & LIKÖR

Weichsellikör***	5
Williamsbrand***	5

Öffnungszeiten

Di - Do: 17:00 - 01:00

Fr - Sa: 17:00 - 02:00

# HERTZ & SEELE

Bar | Modern Heuriger | Music

Kirchberggasse 7

1070 Wien

## SIGNATURE COCKTAILS



### ENZONI\*\*\*

Gin, Bitter Aperitif,  
Trauben, Zitrone

11



### PISTACCHIO MARTINI

Rum, Vanille,  
vegane Pistaziencreme

15



### DER EDDIE\*\*\*

Gin, Kräuterlikör, Pfirsich,  
Zitrone, Honig,  
Orange, Prosecco

14



### DIE SCHOKI\*\*\*

Gin, Mattei, Zitrone,  
Creme de Cacao,  
geriebene Schokolade

14



### DIE LITSCHI

Gin, Passoa, Litschi

13



### PRINZ WILLIAM\*\*\*

Williamsbrand, Vermut,  
Birnennektar, Kardamom,  
Thymian, Salz

13



### DIE PHO

Gin, Gewürze, Chili

14



### HONEY TRAP

Rum, Limette, Honig,  
Soda

13



### DER MULE

Vodka, Limette, Gurke,  
hausfermentiertes Ginger Beer

12



### MAN THAT'S OLD FASHIONED

Minor Case Rye, Islay Malt,  
Bitters, Ahornsirup

16



### AMARETTO SOUR\*\*\* ALKOHOLFREI

Amaretto, Orange,  
veganes Eiweiß, Salz

11



### FLOREALE VERDE\*\*\* ALKOHOLFREI

Martini Floreale, Basilikum,  
Zitrone, Soda

10

## SHOTS

Gerne servieren wir unsere Cocktails auch als Shots.  
Diese können ab einer Mindeststückzahl von 2 bestellt werden.



### H&S MEXIKANER

5



### TWINNI

5

Die Cocktails wechseln saisonal / Cocktail Klassiker auf Anfrage / \*\*\*enthält Sulfite  
Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben

Opening Hours

Di - Do: 05:00pm - 01:00am

Fr - Sa: 05:00pm - 02:00am

# HERTZ & SEELE

Bar | Modern Heuriger | Music

Kirchberggasse 7

1070 Wien

# MENU

Dinner served 05:00 - 10:00pm  
Traditional Austrian Antipasti served 10:30pm

## STARTERS

<b>Soup of the Day</b>	6,20
<b>Beet Carpaccio (vegan)</b> raspberries   basil   gin   lime	12
<b>Tender Slices of Sirloin</b> rocket   poppy seed vinaigrette	16
<b>Marinated Salmon</b> honey mustard dill sauce   dill-mayo	18
<b>Side Salad (vegan)</b> date vinaigrette   miso +vegan camembert	4,50 +4,50

## MAIN COURSE

<b>Roastbeef</b> mashed potatoes   plums   port wine   thyme	26
<b>Chicken Breast</b> crunchy saffron rice   Sage   vermouth	17
<b>Spinach Dumplings (vegetarian)</b> spinach   brown butter   parmesan   salad	14
<b>Chicory (vegan)</b> oranges   rosemary   maple syrup	12

## TRADITIONAL AUSTRIAN ANTIPASTI

<b>Brettljausen</b> Vulcano Prosciutto (18 months)   smoked bacon   egg   Ariatella & pumpkin seed salami   spreads   cheese   bread	15
<b>Meal for 2 People</b>	28
<b>Brettljausen (vegan)</b> vegan specialties   spreads   vegan cheese   bread	15
<b>Meal for 2 People</b>	28
<b>Cheese Platter (vegetarian)</b> onion jam   grape jelly   bread	13
<b>Spread Assortment</b> liverwurst   spicy cheese   tomato-carrot   bread	7
<b>Spread Assortment (vegan)</b> spicy cheese   tomato-carrot   walnut   bread	7

## DESSERTS

<b>Semolina Dumplings</b> plum sauce   rum	8,90
<b>Apple Crumble (vegan)</b> vanilla sauce   orange liqueur	7,90
<b>Chocolate Mousse</b> raspberry sauce   orange liqueur	8,50

## WHITE WINE | ROSÉ

Jurtschtisch Grüner Veltliner Urgestein Kamptal DAC Bio 2022	7,20   34
Edlmoser Wiener Gemischter Satz DAC Bio 2022	6,70   31
Bassermann-Jordan Riesling trocken 2021	7,20   34
Wohlmuth Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2022	7,80   37
Holzmann Roter Muskateller Bio 2021	6,80   32
Fritz Roter Veltliner Wagram Terrassen 2021	7,40   35
Strehn Blaufränkisch Rose 2021	6,70   31

## WHITE WINE | ROSÉ IN THE BOTTLE

Gattinger Grüner Veltliner Federspiel Ried Klostersatz 2022	48
Geil Riesling trocken Gutswein 2021	42
Beck Weißburgunder 2021	46
Krispel Grauburgunder Vulkanland Steiermark DAC	48
Zillinger Muskateller Velue Bio 2021	45
Pittnauer Mash Pitt Bio 2021	58
Claus Preisinger Kalk & Kiesel Bio 2021	54
Joiseph Mischkultur Bio 2021	51
Judith Beck Koreaa Bio 2022	55
Chateau de Roquefort Corail Rose Bio 2021	52

## RED WINE

Puszta Libre! Bio 2021	6,90   33
Hans Iglér Blaufränkisch Ried Hochberg Mittelburgenland DAC 2019	7,40   35
Georg Nigl Zweigelt Alte Reben 2020	6,90   33

## RED WINE IN THE BOTTLE

Claus Preisinger Zweigelt Kieselstein Bio 2022	44
Schwarz Cuvée HAUNS 2018	43
H&A Nittnaus Pannobile Bio 2020	65

## HOT DRINKS

Tea St. Charles	3,80
Espresso	3,20
Americano	3,60
Cappuccino*	3,80
H&S Melange (vegan)	4,20
Zotter Hot Chocolate	4,30

## NON-ALCOHOLIC DRINKS

Soda 0,3   0,5L	2,30   3,10
Soda 0,3   0,5L lemon   raspberry	2,90   3,80
Vöslauer 0,35   0,75L sparkling   still	3   7
Prinz Limo 0,5L homemade   refreshing*	4,90
H&S Iced Tea 0,5L homemade   still	4,90
Ginger Beer 0,2L house-fermented	5,20
Tirola Cola   light 0,33L	4,10
Orange Lemonade 0,35L	4,10
Herbal Lemonade 0,35L	4,10
Ginger Ale*** 0,2L	4,10
Nikles Juices apple   apple-carrot   grape   williams pear	0,33   0,5L
Pure	3,6   6
Soda	3,40   4,40
Tap Water	2   3

## SPRITZER

White Wine Spritzer***	4,20
Blossom Spritzer***	5,40
Red Muskateller Spritzer***	7,20
Veneto***	7,20

## CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

Brioso*** 0,125   0,75L Prosecco Spumante DOC Extra dry	6,50   35
Gobillard & Fils*** 0,75L Cuvée Prestige 2016	91
Nikles*** 0,125   0,75L Uhudler Frizzante	6,80   41

## APERITIVO

Amore Frizzante*** Rinomato   Aperol   Braulio   Prosecco   Soda   Orange Zest	7,90
Porn Tonic*** Port Wine   Tonic   Orange Zest	6,90
Amarose*** Amaro Montenegro   Vermut Rose   Ginger Ale   Lime	7,40

## BEER

Hadmar Bio 0,33L** Draft Beer	4,40
Andechser Weißbier** Hell 0,5L	5,20
Das Helle** 0,33L	4,40
Das Schwarze** 0,33L	4,40
Columbus Pale Ale**	4,40

## LONGDRINKS & HIGHBALLS

Gin Tonic Needle Black Forest Dry	14
Gin Mare Mediterranean	15
Hendrick's Gin	15
Vodka Wellness	11
Rye & Dry***	15
Horse's Neck***	13

## SCHNAPPS & LIQUEUR

Sour Cherry Liqueur***	5
Williams Brandy***	5

Opening Hours

Di - Do: 05:00pm - 01:00am

Fr - Sa: 05:00pm - 02:00am

# HERTZ & SEELE

Bar | Modern Heuriger | Music

Kirchberggasse 7

1070 Wien

## SIGNATURE COCKTAILS



### ENZONI\*\*\*

gin, bitter aperitif, grapes,  
lemon

11



### PISTACCHIO MARTINI

rum, vanilla,  
vegan pistachio cream\*

15



### EDDIE\*\*\*

gin, herbal liqueur, peach, lemon,  
honey, orange, prosecco

14



### SCHOKI\*\*\*

gin, mattei, lemon,  
creme de cacao, grated chocolate

14



### LYCHEE

gin, passoa, lychee

13



### PRINZ WILLIAM\*\*\*

williams brandy, vermouth,  
pear nectar, cardamom, thyme,  
salt

13



### PHO

gin, spices, chili

14



### HONEY TRAP

rum, lime, honey,  
sparkling water

13



### MULE

vodka, lime, cucumber,  
house-fermented ginger beer

12



### MAN THAT'S OLD FASHIONED

minor case rye, islay malt,  
bitters, maple syrup

16



### AMARETTO SOUR\*\*\* NON-ALCOHOLIC

amaretto, orange,  
vegan protein, salt

11



### FLOREALE VERDE\*\*\* NON-ALCOHOLIC

martini floreale, basil, lemon,  
sparkling water

10

## SHOTS

We also serve our cocktails as shots upon request.  
They can be ordered with a minimum quantity of 2.



### H&S MEXICAN STYLE

5



### TWINNI

5