



Vorspeisen

Thunfischtatar

Avocado | Ingwer | Mango 36

Regenbogenforelle

Daikonrettich | Rote Bete | grüner Apfel | Brotgewürz 34

Gegrillte Romanasalatherzen

Buttermilchvinaigrette | Fingerlimes | rote Zwiebel | Miso 28

Kürbis und Rosenkohl

Büffelburrata | piemonteser Haselnuss | Zitrusvinaigrette 32

Rindertatar

Rote Bete | schwarze Walnuss | Feldsalatöl | Crème fraîche 36

+ Herbsttrüffel 12

+ Imperial Osietra Kaviar 10g 28

+ Imperial Osietra Kaviar 20g 48

Salate

Nüsslissalat

Feldsalat | Bioei | Bacon | piemonteser Haselnuss 24

klein 18

Caesar's Salat

Croûtons | Datteltomaten | Parmesan 18

klein 12

Gemischte Herbstsalate

Croûtons | Datteltomaten | Senfdressing 16

klein 12

Ergänzen Sie Ihren Salat gerne mit:

- Perlhuhnbrust + 9

- gratiniertem Ziegenkäse + 9

- 3 Garnelen + 9



Zwischengänge, Suppe und Pasta

Kürbiscremesuppe

Kürbis süß-sauer | Praline vom Ziegenfrischkäse | steirisches Öl 28

Gebratene Entenstopfleber

Apfel | Zwiebel | Preiselbeeren | PX-Essig 36

St. Jaques

Rotkohl | Yuzu | Tapioka 36

Iberico Schweinebauch

Spitzkohl | geräucherter Aal | Liebstöckel | Sauerkraut-Beurre Blanc 34

Ossobuco Tortellini

sautierte Spinatblätter | Gremolata | Safranschaum 34

Kaisergranat

Fenchel-Zitrussalat | Kaiserschaum | Limettenkaviar 36

Taglierini Tartufo

Herbsttrüffel Pilzschaum Parmesan	als Zwischengericht	38
	als Hauptgang	48



Hauptgänge

Wolfsbarsch & Muscheln

Safran-Tomatensud | Fregola | geschmorte Paprika 54

Zweierlei vom Salzwiesenlamm

Rücken "rosa" & geschmorte Schulter | Aubergine | cremige Polenta 56

Portobellopilz

Babyspinat | Wachsei | karamellierte Schalotten | Belper Knolle 46

Klassiker

New Zealand-Rinderfilet "medium"

Trüffelpommes | Sauce Béarnaise | Jus 64

plus Kaisergranat 28

Stubenküken im Ganzen gegart

Kartoffelpüree | Salat | Albuferasoße

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten 54

Seezunge im Ganzen (für 2 Personen)

Kartoffelpüree | Babyspinat | Beurre Blanc

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten pro Person 62

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone 44

Rindergulasch

Paprika | Knöpfe | Sauerrahm 42



Dessert

Honigkuchen

Ananassorbet | Kardamomschaum | Mandelkrokant 20

Tonkabohnen-Cremetörtchen

Mandeleis | Sauerkirschen | Rauchmandel 20

Topfenknödel

Zwetschge | Mohn | Vanille 20

Kokosnuss

Mangosorbet | Passionsfrucht | karamellisierte Schokolade 18

Drei Pralinen

aus unserer Pralinenbox 9

Vanille Crème Brûlée

Vanille aus Madagascar | Beeren | Sorbet oder Eis nach Wahl 18

Käsevariation

Früchte Brot | Chutney | Trauben 22

Eis & Sorbets

Vanille, Tonkabohne, Schokolade, Rotwein
Himbeere, Erdbeere, Zitrone, Mango, weißer Pfirsich, Ananas

je Nocke 4



Pizza zum Teilen

ca. Ø 20 cm

Pizza 959

Kapern | Taggiasche Oliven | Sardellen 22

Pizza Büffel Burrata

Paprika | Burrata | Basilikum 22

Pizza Diavola

scharfe Salami | Chili | Mozzarella 20

Pizza Serrano

Serranoschinken | Mozzarella | Rucola | XO-Balsamico 26

Pizza Tartufo

Taleggio | Herbsttrüffel | Parmesan 34

Pizza Parmigiana

Aubergine | Basilikum | Parmesan 24

Pizza ai funghi porcini

Steinchampignon | Pancetta | Taleggio 28

+ Herbsttrüffel 12

Pizza Margherita

Tomate | Mozzarella | Oregano 18



UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

Gruß aus der Küche

Kürbis und Rosenkohl

Büffelburrata | piemonteser Haselnuss | Zitrusvinaigrette

959 Snack

Regenbogenforelle

Daikonrettich | Rote Bete | grüner Apfel | Brotgewürz

St. Jaques

Rotkohl | Yuzu | Tapioka

Herzbries vom Kalb

eingelegte Pfifferlinge | Sellerie | Portweinkirschen | Purple Curry

Zweierlei vom Salzwiesenlamm

Rücken "rosa" & geschmorte Schulter | Aubergine | cremige Polenta

959 Dessert Snack

Honigkuchen

Ananassorbet | Kardamomschaum | Mandelkrokant

ODER

Käsevariation

Früchte Brot | Chutney | Trauben

Pralinenbox

Menüpreis: 170 p.P.

5-Gang (ohne Herzbries): 155 p.P.

4-Gang (ohne Jakobsmuschel): 145 p.P.

Weinbegleitung 6-Gang: 79 p.P.

Weinbegleitung 5-Gang: 69 p.P.

Weinbegleitung 4 Gang: 59 p.P.

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro und inklusive Steuer.



UNSERE VEGETARISCHE MENÜEMPFEHLUNG

Gruß aus der Küche

Kürbis und Rosenkohl

Büffelburrata | piemonteser Haselnuss | Zitrusvinaigrette

959 Snack

Gegrillte Romanasalatherzen

Buttermilchvinaigrette | Kresse | rote Zwiebel | Miso

Parmesan-Consommé

Origami-Ravioli | Petersilie | rote Zwiebelmarmelade

Portobellopilz

Babyspinat | Wachsei | karamellisierte Schalotten | Belper Knolle

959 Dessert Snack

Kokosnuss

Mango | Kokos | Bronzefenchel

ODER

Käsevariation

Früchte Brot | Chutney | Trauben

Pralinenbox

Menüpreis: 145 p.P.

4-Gang (Parmesan-Consommé): 135 p.P.

Weinbegleitung 5 Gang: 69 p.P.

Weinbegleitung 4 Gang: 59 p.P.



959 Signature Menü für 2 Personen

Gruß aus der Küche

Pizza 959

Kapern | Taggiasche Oliven | Sardellen

Thunfischtatar

Avocado | Ingwer | Mango

Kaisergranat

Fenchel-Zitrussalat | Kaiserschäum | Limettenkaviar

Seezunge im Ganzen

Kartoffelpüree | Babyspinat | Beurre Blanc

Affogato

Espresso | Vanilleeis | 959-Praline

959-Gin Basil Smash

Menüpreis: 135 p.P.

Weinbegleitung: 59 p.P.



Starters

Tuna tartar

avocado | ginger | mango 36

Rainbow trout

daikon radish | beetroot | green apple | bread spice 34

Grilled lettuce hearts

buttermilk vinaigrette | finger limes | red onion | miso 28

Pumpkin and brussels sprouts

buffalo mozzarella | piedmont hazelnut | citrus vinaigrette 32

Beef tartar

beetroot | black walnut | lamb's lettuce oil | crème fraîche 36

+ summer truffle 12

+ Imperial Osietra Kaviar 1C 28

+ Imperial Osietra Kaviar 2C 48

Salads

Lamb's lettuce

lamb's lettuce | organic egg | bacon | piedmont hazelnut 24

small 18

Cesar's salad

croûtons | cherry tomatoes | parmesan 18

small 12

Mixed autumn salad

croûtons | cherry tomatoes | mustard dressing 16

small 12

Feel free to complement your salad with:

- guinea fowl breast + 9

- gratinated goat cheese + 9

- 3 prawns + 9



Intermediate courses, soup and pasta

Pumpkin cream soup

pumpkin sweet and sour | goat cheese praline | styrian oil 28

Fried duck foie gras

apple | onion | cranberries | PX vinegar 36

St. Jaques

red cabbage | yuzu | tapioca 36

Iberico pork belly

pointed cabbage | smoked eel | lovage | sauerkraut beurre blanc 34

Ossobuco tortellini

sautéed spinach leaves | gremolata | saffron foam 34

Norway lobster

fennel-citrus salad | lobster foam | lime caviar 36

Taglierini tartufo

autumn truffle mushroom foam parmesan	<i>intermediate dish</i>	38
	<i>main dish</i>	48



Main courses

Seabass & mussels

saffron-tomato broth | fregola | braised bellpeppers 54

Two kinds of salt marsh lamb

striploin "pink" & braised shoulder | eggplant | creamy polenta 56

Portobello mushroom

baby spinach | waxed egg | caramelized shallots | belpier tuber 46

Classics

New Zealand beef fillet 'medium'

truffle fries | béarnaise sauce | jus 64

+ Norway Lobster 28

Poussin whole cooked

mashed potatoes | salad | albufera sauce
preparation time about 20 minutes 54

Dover sole whole cooked (for 2 persons)

mashed potatoes | baby spinach | beurre blanc
preparation time about 20 minutes per person 62

Wiener Schnitzel

potato and cucumber salad | cranberries | lemon 44

Beef goulash

bell pepper | knöpfle | sour cream 42



Desserts

Honey cake

pineapple sorbet | cardamom foam | almond crisp 20

Tonka bean cream tart

almond ice cream | sour cherries | smoked almonds 20

Curd dumplings

plum | poppy | vanilla 20

Coconut

mango sorbet | passion fruit | caramelized chocolate 18

Three chocolates

from our chocolate box 9

Vanilla crème brûlée

vanilla from Madagascar | berries | sorbet or ice cream of your choice 18

Cheese variation

fruit bread | chutney | grapes 22

Ice Cream & Sorbets

vanilla, tonka bean, chocolate, red wine per ball 4
raspberry, strawberry, lemon, mango, white peach, pineapple



Pizza "to share"

ca. Ø 20 cm

Pizza 959

capers | taggiasche olives | anchovies

22

Pizza Buffalo burrata

bell pepper | burrata | basil

22

Pizza Diavola

spicy salami | chili | mozzarella

20

Pizza Serrano

serrano ham | mozzarella | arugula | XO balsamic vinegar

26

Pizza Tartufo

taleggio | autumn truffle | parmesan

34

Pizza Parmigiana

eggplant | basil | parmesan

24

Pizza ai funghi porcini

porcini | pancetta | taleggio

28

+ autumn truffle

12

Pizza Margherita

tomatoes | mozzarella | oregano

18

Please inform us of any allergies or dietary requirements.

Some dishes may be raw or unpasteurized.

All prices in euros and inclusive of tax.



OUR MENU RECOMMENDATION

Greeting from the kitchen

Pumpkin and brussels sprouts

buffalo mozzarella | piedmont hazelnut | citrus vinaigrette

959 Snack

Rainbow trout

daikon radish | beetroot | green apple | bread spice

St. Jaques

red cabbage | yuzu | tapioca

Sweetbreads of veal

pickled chanterelles | celery | port wine cherries | purple curry

Two kinds of salt marsh lamb

striploin "pink" & braised shoulder | eggplant | creamy polenta

959 Dessert Snack

Honey cake

pineapple sorbet | cardamom foam | almond crisp

OR

Cheese variation

fruit bread | chutney | grapes

Chocolate box

menu price: 170 p.p.

5 course (without sweetbreads): 155 p.p.

4 course (without scallop): 145 p.p.

wine accompaniment 6 course: 79 p.p.

wine accompaniment 5 course: 69 p.p.

wine accompaniment 4 course: 59 p.p.

Please inform us of any allergies or dietary requirements.

Some dishes may be raw or unpasteurized.

All prices in euros and inclusive of tax.



OUR VEGETARIAN MENU RECOMMENDATION

Greeting from the kitchen

Pumpkin and brussels sprouts

buffalo mozzarella | piedmont hazelnut | citrus vinaigrette

959 Snack

Grilled lettuce hearts

buttermilk vinaigrette | cress | red onion | miso

Parmesan consommé

origami ravioli | parsley | red onion marmalade

Portobello mushroom

baby spinach | wax egg | caramelized shallots | belpier tuber

959 Dessert Snack

Coconut

mango | coconut | bronze fennel

OR

Cheese variation

fruit bread | chutney | grapes

Chocolate box

menu price: 145 p.p.

4 course (without parmesan consommé): 135 p.p.

wine accompaniment 5 course: 69 p.p.

wine accompaniment 4 course: 59 p.p.

Please inform us of any allergies or dietary requirements.

Some dishes may be raw or unpasteurized.

All prices in euros and inclusive of tax.



959 signature menu for two

Greeting from the kitchen

Pizza 959

capers | taggiasche olives | anchovies

Tuna tartar

avocado | ginger | mango

Norway Lobster

fennel-citrus salad | lobster foam | lime caviar

Dover sole whole cooked

mashed potatoes | baby spinach | beurre blanc

Affogato

espresso | vanilla-ice cream | 959-chocolate

959-Gin Basil Smash

menu price: 135 p.p.

wine accompaniment 4 course: 59 p.p.