



Salate

Caesar's Salat

Croûtons Datteltomaten Parmesan	18
klein	12

Gemischte Herbstsalate

Croûtons Datteltomaten Senfdressing	16
klein	12

Roter Chicoréesalat

Basilikum Brunnenkresse Grapefruit Sumach Chili	20
klein	14

Austern

Stück Pleiade Poget Auster mit Ponzuvinagrette oder Zitrone	6
---	---

Ergänzen Sie Ihren Salat gerne mit:

- Perlhuhnbrust	9
- gratiniertem Ziegenkäse	9
- 3 Garnelen	9

Vorspeisen

Thunfischtatar

Avocado Ingwer Mango	36
--------------------------	----

Gegrillte Romanasalatherzen

Buttermilchvinaigrette Fingerlimes rote Zwiebel Miso	28
--	----

Rindertatar

Rote Bete schwarze Walnuss Feldsalatöl Crème fraîche	36
+ Herbsttrüffel	12
+ Imperial Osietra Kaviar 1C	28
+ Imperial Osietra Kaviar 2C	48



Suppen

Consommé

Rinderkraftbrühe | Wurzelgemüse | Maultasche 26

959 Fischsuppe

Edelfische | Tomatenaïoli | Parmesanbrot 36

Kürbiscremesuppe

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

Zwischengerichte

Taglierini Gamberetti

Garnelen Krustentierschaum Parmesan	als Zwischengericht	30
	als Hauptgang	46

Taglierini Tartufo

Herbsttrüffel Pilzschaum Parmesan	als Zwischengericht	38
	als Hauptgang	48

Gebratene Entenstopfleber

Apfel | Zwiebel | Preiselbeeren | PX-Essig 36

Kaisergranat

Fenchel-Zitrussalat | Kaiserschaum | Limettenkaviar 36



959 KLASSIKER

Zwiebelrostbraten

Schmelz- und Röstzwiebel | Spätzle | Jus 48

Zander Elsässer Art

Kartoffel-Nussbutterpüree | Rieslingkraut | Blutwurst | Beurre Blanc 50

+ Imperial Osietra Kaviar 1C 28

+ Imperial Osietra Kaviar 2C 48

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone 44

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

Rindergulasch

Paprika | handgeschabte Spätzle | Sauerrahm 42



Dessert und Käse

Pralinen³

Wählen Sie 3 Pralinen aus unserer Pralinenbox 9

Tonkabohnen-Cremetörtchen

Mandeleis | Sauerkirschen | Rauchmandel 20

Kokosnuss

Mangosorbet | Passionsfrucht | karamellierte Schokolade 18

Vanille Crème Brûlée

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

Käsevariation

Früchte Brot | Chutney | Trauben 22

Eis & Sorbets

Vanille, Tonkabohne, Schokolade, Salzkaramell

Himbeere, Erdbeere, Zitrone, Mango, weißer Pfirsich, Johannisbeere

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



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

Menüpreis: 120 p.P.

Weinbegleitung: 59 p.P.



Salads

Caesar's salad

croûtons cherry tomatoes parmesan	big	18
	small	12

Mixed autumn salad

croûtons cherry tomatoes mustard dressing	big	16
	small	12

Red chicory

basil watercress grapefruit sumac chili	big	20
	small	14

Oysters

Piece of Pleiade Poget oyster with ponzu vinaigrette or lemon		6
---	--	---

Feel free to complement your salad with:

- guinea fowl breast	9
- gratinated goat cheese	9
- 3 prawns	9

Starters

Tuna tartar

avocado ginger mango	36
--------------------------	----

Grilled lettuce hearts

buttermilk vinaigrette finger limes red onion miso	28
--	----

Beef tartar

beetroot black walnut lamb's lettuce oil crème fraîche	36
+ autumn truffle	12
+ Imperial Osietra Kaviar 1C	28
+ Imperial Osietra Kaviar 2C	48



Soup

Consommé

beef broth | root vegetables | Maultaschen (Swabian ravioli) 26

959 Fishsoup

fine select fishes | tomato aioli | parmesan bread 36

Pumpkin cream soup

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

Intermediate courses

Taglierini with gamberetti

shrimp crustacean foam parmesan	<i>intermediate dish</i>	30
	<i>main dish</i>	46

Taglierini tartufo

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

Fried duck foie gras

apple | onion | cranberries | PX vinegar 36

Norway lobster

fennel-citrus salad | lobster foam | lime caviar 36



959 Classics

Onion-Roastbeef

melted and roasted onions | spaetzle | jus 48

Pikeperch Elsässer style

potato-nut butter purée | cabbage | black pudding | beurre blanc 50

+ *Imperial Osietra Kaviar 1C* 28

+ *Imperial Osietra Kaviar 2C* 48

Wiener Schnitzel

potato and cucumber salad | cranberries | lemon 44

New Zealand beef fillet 'medium'

truffle fries | béarnaise sauce | jus 64

+ *Norway Lobster* 28

Poussin whole cooked

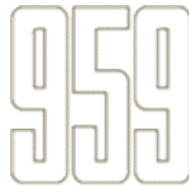
mashed potatoes | salad | albufera sauce
preparation time about 20 minutes 54

Dover sole whole cooked (for 2 persons)

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

Beef goulash

bell pepper | hand-scraped spaetzle | sour cream 42



Desserts and cheese

Three chocolates

Choose 3 chocolates from our chocolate box

9

Tonka bean cream tart

almond ice cream | sour cherries | smoked almonds

20

Coconut

mango sorbet | passion fruit | caramelized chocolate

18

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, salted caramel

raspberry, strawberry, lemon, mango, white peach, blackcurrant

per ball

4



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



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

menu price: 120 p.p.

wine accompaniment: 59 p.p.