



Vorspeisen

Thunfischtatar

Avocado | Ingwer | Mango 36

Regenbogenforelle

Daikonrettich | rote Beete | grüner Apfel | Brotgewürz 34

Gegrillte Romanasalatherzen

Buttermilchvinaigrette | Fingerlimes | rote Zwiebel | Miso 28

Kürbis und Rosenkohl

Büffelburrata | piemonteser Haselnuss | Zitrusvinaigrette 32

Rindertatar

Rote Beete | schwarze Walnuss | Feldsalatöl | Creme fraîche 36

+ Wintertrüffel 12

+ Imperial Osietra Kaviar 10g 28

+ Imperial Osietra Kaviar 20g 48

Salate

Nüsslisalat

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

Kaisergranat

Fenchel-Zitrussalat | Kaiserschaum | Limettenkaviar 36

Taglierini Tartufo

Wintertrüffel Pilzschaum Parmesan	als Zwischengericht	38
	als Hauptgang	48



Hauptgänge

Gedämpfter Kabeljau

Buchweizen | Pilzkoji-Vinaigrette | gebrannter Lauch

54

Rehrückenfilet

Haselnussspätzle | geröstetes Selleriepüree | Rosenkohl | Purple Curryjus

56

Schwarzwurzel "Sous vide"

rote Zwiebelmarmelade | Steinchampignon | Pilzsud | Pumpernickel

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 | Knöpfle | Sauerrahm

42



Dessert

Honigkuchen

Ananassorbet | Kardamomschaum | Mandelkrokant 20

Tonkabohnen-Cremetörtchen

Mandeleis | Sauerkirschen | Rauchmandel 20

Topfenknödel

Zwetschghe | 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 Tartufo

Taleggio | Wintertrüffel | Parmesan

34

Pizza Parmigiana

Aubergine | Basilikum | Parmesan

24

Pizza Margherita

Tomate | Mozzarella | Oregano

18



UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

Gruß aus der Küche

Kürbis und Rosenkohl

Büffelburrata | piemonteser Haselnuss | Zitrusvinaigrette

959 Snack

Regenbogenforelle

Daikonrettich | rote Beete | grüner Apfel | Brotgewürz

St. Jaques

Rotkohl | Yuzu | Tapioka

Gebratene Entenstopfleber

Apfel | Zwiebel | Preiselbeeren | PX-Essig

Rehrückenfilet

Haselnussspätzle | geröstetes Selleriepüree | Rosenkohl | Purple Curryjus

959 Dessert Snack

Honigkuchen

Ananassorbet | Kardamomschaum | Mandelkrokant

ODER

Käsevariation

Früchte Brot | Chutney | Trauben

Pralinenbox

Menüpreis: 170 p.P.

5 Gang (ohne Stopfleber): 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.

alkoholfreie Getränkebegleitung 6 Gang: 69 p.P.

alkoholfreie Getränkebegleitung 5 Gang: 59 p.P.

alkoholfreie Getränkebegleitung 4 Gang: 49 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

Schwarzwurzel "Sous vide"

rote Zwiebelmarmelade | Steinchampignon | Pilzsud | Pumpernickel

Taglierini Tartufo

Wintertrüffel | Pilzschaum | Parmesan

959 Dessert Snack

Kokosnuss

Mango | Kokos | Bronzefenchel

ODER

Käsevariation

Früchte Brot | Chutney | Trauben

Pralinenbox

Menüpreis: 145 p.P.

4 Gang (ohne Schwarzwurzel): 135 p.P.

Weinbegleitung 5 Gang: 69 p.P.

Weinbegleitung 4 Gang: 59 p.P.

alkoholfreie Getränkebegleitung 5 Gang: 59 p.P.

alkoholfreie Getränkebegleitung 4 Gang: 49 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.



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.

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro und inklusive Steuer.



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

+ winter truffle 12

+ Imperial Osietra Kaviar 10g 28

+ Imperial Osietra Kaviar 20g 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

Norway lobster

fennel-citrus salad | lobster foam | lime caviar 36

Taglierini tartufo

winter truffle | mushroom foam | parmesan *intermediate dish* 38

main dish 48



Main courses

Steamed cod

buckwheat | mushroom koshi vinaigrette | roasted leek 54

Saddle of venison

hazelnut spaetzle | roasted celery purée | brussels sprouts | purple curry j 56

Black salsify 'sous vide'

red onion marmalade | mushrooms | mushroom broth | pumpernickel 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 Tartufo

taleggio | winter truffle | parmesan

34

Pizza Parmigiana

eggplant | basil | parmesan

24

Pizza Margherita

tomatoes | mozzarella | oregano

18



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

Fried duck foie gras

apple | onion | cranberries | PX vinegar

Saddle of venison

hazelnut spaetzle | roasted celery purée | brussels sprouts | purple curry jus

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 foie gras): 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.

non-alcoholic drink accompaniment 6 course: 69 p.p.

non-alcoholic drink accompaniment 5 course: 59 p.p.

non-alcoholic drink accompaniment 4 course: 49 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

Black salsify 'sous vide'

origami ravioli | parsley | red onion marmalade

Taglierini tartufo

winter truffle | mushroom foam | parmesan

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 salsify): 135 p.p.

wine accompaniment 5 course: 69 p.p.

wine accompaniment 4 course: 59 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.

Please inform us of any allergies or dietary requirements.

Some dishes may be raw or unpasteurized.

All prices in euros and inclusive of tax.