

Hertzlich willkommen im Gasthaus zum Dom!

Im Zentrum von Wiener Neustadt und direkt neben dem altherwürdigen Dom bieten wir gutbürgerliche Küche mit regionalen Produkten.

Wir verwöhnen Sie mit ausgewählten Speisen und haben für jeden Geschmack das richtige Gericht. Unser gemütlicher Gastgarten lädt zum Verweilen ein und ermöglicht erholsame, kulinarische Momente im Stress des Alltags.

Das Gasthaus zum Dom ist der ideale Ort für Ihre nächste Geburtstagsfeier, Ihr nächstes Meeting mit Kollegen oder einen Feiertagsausflug mit der Familie. Unser Personal informiert Sie gerne über freie Termine für Ihre Reservierung. Setzen Sie sich, fühlen Sie sich wohl und "Mahlzeit".

UNSER HAUS

Das 800 Jahre alte Gebäude ist Teil des Probsteihofes (Domherrenhaus) und bestand ursprünglich aus zwei getrennten Bauwerken, die beim Umbau durch Bischof Melchior Khlesl Anfang des 17. Jahrhunderts vereinigt und im 18. Jahrhundert teilweise barockisiert wurden.

Die zweigeschoßige Front zum Domplatz ist barock (spätes 18. Jahrhundert); die östliche Seitenfront ist in Quadermauerwerk ausgeführt und enthält zwei spätmittelalterliche Rechteckfenster, die Rückfront Lanzettfenster aus dem 13. Jahrhundert.





SUPPEN

Klare Rindsuppe

mit Frittaten A, C, G, L € 4,60

mit Griefsnockerl A, C, G, L € 4,60

mit Leberknödel A, C, L € 4,60

Vegane Kokos-Curry Suppe

mit Gemüsechips A, L € 5,50

Kalte und warme VORSPEISEN

Beef Tatar (120g) mit Gemüse A, C, F, M € 16,90

Kalter Linsten-Bulgur Salat auf Paprikaschaum

(vegan) A, F, L, M € 10,80

Überbackener Ziegenkäse auf Apfelringen

mit Honig überbacken (vegetarisch) A, C, F, G, H € 10,80

Gebratene Riesengarnelen

mit Knoblauch A, B, G, H, O € 16,90

Kleine SPEISEN + SALATE

Flammkuchen

mit Speck und Käse A, C, G € 10,80

oder Birne, Brie, Gorgonzola,

Walnüssen & Honig A, C, G, H € 10,80

Bauernbrot

mit Beinschinken, frischem Kren & Gurkerl A, C, G, M, O € 8,40

Caesar Salat Hühnerbruststreifen, gebacken oder

gegrillt, Eisbergsalat und Caesar Sauce A, C, G, O € 10,80

Schafskäse im Speckmantel

mit Eisbergsalat A, G, H € 10,80

Knoblauchstangerl € 2,40

Verschiedenes Gebäck € 1,50

Grammel Pogatscherln 20g € 0,90

Getoastetes Toastbrot € 0,90



HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel <i>(vom Schwein)</i> <i>mit Petersilkartoffeln</i> A, C, G	€ 12,80
Cordon Bleu <i>vom Schwein</i> <i>mit Pommes Frites</i> A, C, G	€ 15,40
Backhenderl <i>mit Kartoffel -Vogersalat</i> <i>(nach Steirer-Art mit Kürbiskernöl)</i> A, C, G, L, M	€ 14,80
Fish&Chips A, C, D, G, M	€ 17,80
Hühnerbrust <i>mit Schinken & Käse überbacken,</i> <i>dazu gebratene Kartoffel</i> A, C, G	€ 14,40
Rehragout <i>mit Preiselbeeren und Serviettenknödel</i> A, C, G, L, M, O	€ 18,80
Zwiebelrostbraten vom Beiried <i>mit Bratkartoffeln</i> A, C, G, L, M, O	€ 19,20
Variationen vom Grill <i>mit Senfsauce und Steakhouse Fries</i> A, F, L, M	€ 19,20
Rosa gebratener Steakburger <i>auf hausgemachten Burgerlaibchen</i> <i>mit Steakfries und Esspressoketchup</i> A, C, F, G, L, M	€ 19,80
Rosa gebratenes Schweinsfilet <i>mit Pfeffersauce</i> <i>und Röstitaler</i> A, F, G, L, M	€ 17,80
Spareribs <i>mit Steak Fries, dazu Knoblauch-Dip</i> <i>mit gegrilltem Maiskolben</i> F, G, H, L, M	€ 18,80
Gebackenes Schweinefilet <i>in Kokos-Chili Panade</i> <i>mit Bananen-Curry Sauce und Reis</i> A, C, F, G, L, M	€ 17,80
Lachssteak <i>mit Tagliatelle,</i> <i>Pesto, getrocknete Tomaten</i> A, C, F, G, L, M	€ 19,20
Gebratene Garnelen <i>mit schwarzen Nudeln</i> <i>in Mangosauce</i> A, C, F, G, L, M	€ 19,40
Steak Bites <i>mit Gnocchi in der Pfanne mit</i> <i>gebratenem Gemüse (scharf)</i> F, L, M	€ 27,80
Rindersteak (200g) <i>mit Bratkartoffeln</i> <i>und Kräuterbutter</i> C, F, G, L, M	€ 29,90
<i>oder Spiegelei</i> C, F, G, L, M	€ 31,90
Rindersteak mit Riesengarnelen <i>a la Café Paris,</i> <i>dazu schwarze Nudeln</i> A, C, F, L, M, O, R	€ 34,80



GASTHAUS
zum **DOM**

HAUPTSPEISEN (VEGETARISCH)

Hausgemachte Käsespätzle	
<i>(vegetarisch)</i> A, C, G, L.....	€ 11,80
<i>mit Speck</i> A, C, G, L.....	€ 11,80
Gemüsecurry mit Reis (vegetarisch) A, F, G, L, M.....	€ 12,80
Jambalaya mit Reis (vegan) A, L, F, M.....	€ 12,80

SALATE

Gemischter Salat	€ 4,50
Grüner Salat	€ 4,00
Kartoffel-Vogerlsalat	€ 4,00
Tomatensalat	€ 4,00
Krautsalat	€ 4,00
Gurkensalat	€ 4,00
Portion Ketchup, Mayonnaise oder Preiselbeermarmelade	€ 1,00

NACHSPEISEN

Schokomousse	
<i>auf Himbeerspiegel</i> C, F, G.....	€ 6,80
Topfenknödel	
<i>auf Erdbeersauce</i> A, C, G, H.....	€ 7,20
Cheesecake Torte nach Art des Hauses A, C, G.....	€ 7,20
Apfelstrudel	
<i>mit Vanillesoße</i> A, C, F, G, H.....	€ 7,20
Dessertvariationen <i>(Apfelstrudel, Topfenknödel, Schokomousse)</i> A, C, G.....	€ 9,40



Getränke



GASTHAUS
zum **DOM**

ALKOHOLFREI

Apfel-/Orangensaft	0,25l	€ 3,40
	0,50l	€ 4,90
mit Leitungswasser	0,25l	€ 2,30
	0,50l	€ 3,80
gespritzt	0,25l	€ 3,10
	0,50l	€ 4,80
Traubensaft <i>weiß</i>	0,25l	€ 3,40
	0,50l	€ 4,90
Rauch Bio		
Apfelsaft naturtrüb, Marillennektar, Johannisbeersaft	0,25l	€ 3,40
mit Leitungswasser	0,25l	€ 2,70
	0,50l	€ 4,10
gespritzt	0,25l	€ 3,40
	0,50l	€ 4,90
Sprite, Frucade, Eistee Zitrone/ Pfirsich, Coca Cola/Light/Zero, Almdudler	0,33l	€ 3,90
Sodawasser	0,25l	€ 2,00
	0,50l	€ 3,90
Gasteiner Mineral	0,33l	€ 3,30
	0,75l	€ 5,90
Leitungswasser	0,2l	€ 1,00
	0,5l	€ 1,50
Zitrone-/Himbeer-/Holundersaft		
mit Leitungswasser	0,25l	€ 2,30
	0,50l	€ 3,30
gespritzt	0,25l	€ 2,90
	0,50l	€ 3,90
Bitter Lemon	0,25l	€ 3,50
Ginger Ale	0,25l	€ 3,50
Tonic Water	0,25l	€ 3,50
Red Bull	0,25l	€ 4,90
Red Bull <i>Sugarfree</i>		€ 4,90

KAFFEE *Milch* /TEE

Großer Mocca/Brauner	€ 4,10
Melange/Verlängerter	€ 3,80
Hauskaffee	€ 4,40
Cappuccino	€ 4,20
Tee Schwarz/Früchte/Kräuter/Hagebutten/ Pfefferminze/Grün	€ 3,10
mit Rum	€ 5,20

APERITIF

Martini Bianco	€ 4,20
Campari Soda	4cl € 4,40
Averna Sour	2cl € 4,40
Campari Orange	4cl € 4,80
Prosecco	€ 5,20
Lillet Berry	4cl € 5,80
Aperol Spritzer	€ 5,80
Hugo (<i>mit Prosecco</i>)	€ 5,80
Bumbu	4cl € 6,90
Maverick Martini	4cl € 7,20
Espresso Martini	4cl € 7,20
Beefeater Gin Tonic	4cl € 8,20
Monkey 47 Gin Tonic	4cl € 10,80

SCHANKWEIN

Grüner Veltliner	
<i>Wg. Maglock</i>	1/8 € 2,90
Zweigelt	
<i>Wg. Maglock</i>	1/8 € 2,90
Spritzer weiß/rot	1/4 € 3,40
Tiroler weiß/rot	1/4 € 3,80
Glühwein weiß/rot	1/4 € 5,00

BIER VOM FASS

Wieselburger Gold	0,2l € 3,30
	0,3l € 4,40
	0,5l € 5,40
Gösser Zwickl	0,3l € 4,80
	0,5l € 5,90
Gösser Biostoff	0,3l € 4,80
Gösser Naturgold 0,0 Alk.	0,3l € 4,80
Edelweiss	0,5l € 5,90
Hausbier	0,3l € 4,80
	0,5l € 5,90

SCHNÄPSE

Marillenbrand	2cl € 4,00
Williamsbirne	2cl € 4,00
Zwetschkenbrand	2cl € 4,00
Fernet-Branca	2cl € 4,00
Grappa	2cl € 4,00
Averna	2cl € 4,00

Inklusivpreise



GASTHAUS
zum **DOM**

UNSERE REGIONALEN PARTNERBETRIEBE



Glanz Garten
Bad Erlach



Biohof Fenz
Lanzenkirchen



Bauernladen Pauer
Lichtenwörth



Fischfarm
Sigleß

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

BUCHSTABENCODE	KURZBEZEICHNUNG
A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere

HINWEISE

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

INFORMATION ÜBER SÜSSUNGSMITTEL

[gemäß VO des BMG vom 10.07.2014,
BGBl Nr. II/175/2014]

- *] Enthält eine Phenylalaninquelle
- **] Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken