

NACH VERFÜGBARKEIT

Gratinierte Schnecken Gugumuck, Wien
6 Stück „Café de Paris“ & Knoblauchbrot (A,G,L,M)
18,90

SONNTAGS

Schweinsbraten Bio, Österreich
Schopf oder Karree, Kraut & Knödel 21,00

14.06.2026 Vatertag

Beef-Burger Brioche-Bun, Cheddar,
Zwiebelmarmelade & Pommes (A,C,G) 27,00

25.06.2026 Tür 7 um 7

10 Jahre Pichlmaiers zum Herkner
TÜR 7 AB 7
Geri Tsai & Roman Artner

KINDERZIMMER

Unser Kinderzimmer befindet sich im ersten Stock. Malstifte sind im Kinderzimmer nicht gestattet. Benützung auf eigene Gefahr! Eltern haften für ihre Kinder!

ZIGARREN

Das Rauchen von Zigarren im Gastgarten ist untersagt, um das Wohlbefinden aller Gäste zu gewährleisten. Wir bitten um Verständnis für diese Regelung

WLAN: gulasch123

Wichtige Information zu Allergenen
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-Lebensmittelverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche sowie der Bar verwendet werden.

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.
Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben.

Allergeninformation
gemäß
Codex-Empfehlung

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

Für das Gedeck erlauben wir uns 4,70 Euro zu verrechnen.

PRICKELNDES 0,1L

14,00	Champagne Chardonnay Brut Étienne Oudart, Champagne 2016
10,90	Bellini Weißer Pfirsich, Prosecco
7,40	Crémant brut AOC Aguila Languedoc-Roussillon
7,40	Crémant rosé AOC Aguila Languedoc-Roussillon

PRICKELNDES 0,375L

49,90	Champagne Brut Grande Reserve André Clouet
-------	-------	---

HERRLICHES

13,00	Bloody Mary
13,00	Negroni
13,40	Negroni Sbagliato Campari, Burschik's Red Vermouth, Cremant

TRADITION

6,50	Burschik pur 5 cl Vermouth mitten aus Wien
6,50	Sherry Manzanilla Lustau 5 cl
6,70	Campari Soda

LIMONADEN

5,00	Sanbitter, San Pelligrino 0,1l
4,90	Almdudler Alpenkräuterlimonade 0,35l
4,90	Schartner Bombe Orange oder Zitrone 0,25l

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird

KOMBUCHA 0,33

6,90 Ananas Ingwer BOOTCH

6,90 Hibiskus Limette BOOTCH

SPRITZ-ALKOHOLFREI

5,00 Granatapfelsaft-Spritz, Minzsirup,
Soda & Limette

6,50 Sanbitter-Spritz, Sanbitter & Soda

6,60 Verjus -Spritz, Tement 0,25l

8,20 Bitter-Spritz Wermutnoten & roten
Trauben, Soda & Zitrone

8,50 Dolce-Spritz Bitter, Orangen &
süßem Rhabarber & Tonic

SÄFTE 0,125L

5,90 Traubensaft, Gelber Muskateller
F.X. Pichler Wachau

2,30 Apfel Bio

2,40 Marille Bio

2,80 Traubensaft rot

6,60 Virgin Mary

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,5L

4,90 Soda Zitrone (Jugendgetränk)

6,00 Eistee

6,00 Salbei-Limetten-Limonade

2,00 1 Liter Leitungswasser **wird nur
ohne** Zusatzgetränk pro Person
verrechnet.

BIER ALKOHOLFREI 0,5L

6,10 Weißbier Unert

6,10 Luftikus Zwettler

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird

ROMAN ARTNER – MENÜ

Terrine vom Seesaibling Frankreich

Grüner Apfel, Belugalinsen & Forellen-Kaviar
(D,L,G,O)

2025

0,125l Gemischter Satz Ried Maurerberg,

Edlmoser

7,40

Marinierter Kalbskopf & Artischocke

Kalbskopf, Österreich

Sardellencreme, Radieschen, Minze & Holunder

(D,C,G,L)

0,125l 2025 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide,

Tement, Südsteiermark

8,80

Miesmuscheln Bio, Dänemark

Champagner, Koriander, Chili & Pommes

(D,G,L,M,O,R)

0,125l 2024 Rosé Château Routas Provence

7,00

Rosa gebratener Lammrücken Neuseeland

Radicchio di Castelfranco, Birnen-Jus & Lardo

(G,L,M,H)

0,125l 2021 La Massa IGT (Sangiovese/ME/CS)

Tenuta La Massa-Toscana

10,50

Powidltascherl

Nussbutter-Brösel & langer Pfeffer (A,C,G)

5cl 2014 Portwein unfiltriert LBV

7,50

MENÜ 4 GANG

84,- pro Person ohne Weinbegleitung

MENÜ 5 GANG

90,- pro Person ohne Weinbegleitung

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird

ROMAN ARTNER – MENÜ VEGETARISCH

Kohlrabi & Erdbeeren

Quinoa, eingelegter Spargel & Senfkörner (L,M)

0,125l 2025 Riesling Federspiel Lahnsteig,

Wachau

7,60

Wurzelspinat-Velouté

Feta & Backerbsen (A,C,G,L)

0,125l 2024 Rosé Château Routas Provence

7,00

Barbecue-Karfiol

Karfiol-Creme, gebackener Karfiol, Ei, Kapern,

Salzzitrone (A,C,G)

0,125l 2023 Chardonnay Nussberg Weingut

Rotes Haus, Wien

12,50

Powidltascherl

Nussbutter-Brösel & langer Pfeffer (A,C,G)

5cl 2014 Portwein unfiltriert LBV

7,50



Geprüfte Qualität. Mindestens 30 % der Lebensmittel (gemessen am Einkaufswert) werden im Pichlmaiers zum Herkner in Bio-Qualität eingesetzt.

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird

VORSPEISEN

Kohlrabi & Erdbeeren

Quinoa, eingelegter Spargel & Senfkörner (L,M)
19,90

Terrine vom Seesaibling Frankreich

Grüner Apfel, Belugalinsen & Forellen-Kaviar
(D,L,G,O)
24,00

Beef Tatar Bio, Österreich

Dotter, Kapern-Mayonnaise & Bauernbrot
(A,C,D,G,L,M)
120g 22,00 / 190g 28,00

Salatherzen

Radieschen, Gurke, Paprika, eingelegte
Paradeiser & Kräuter
10,90

Jahrgangssardinen in der Dose, Bio

Weißbrot, La Compagnie, Bretagne (A,D)
18,00

Prosciutto di Parma

Oliven & Kapern
18,50

SUPPEN

Rindsuppe Bio, Österreich

3erlei Wiener Einlagen (A,C,G,L)
9,50

Wurzelspinat-Velouté

Feta & Backerbsen (A,C,G,L)
11,00

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird

INNEREIEN

Hirn mit Ei, Niederlande

Grüner Salat (A,C,G)

15,00 / 18,00

Kalbsbeuscherl Bio, Österreich

Semmelknödel (A,C,D,G,L,M,O)

21,50 / 25,50

Jungstier-Leber Bio, Österreich

Schmorzwiebeln & Erdäpfelpüree (G,L,O)

24,50 / 28,50

Marinierter Kalbskopf & Artischocke

Kalbskopf, Österreich

Sardellencreme, Radieschen, Minze & Holunder

(D,C,G,L)

24,00 / 28,00

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Krautfleckerln

Schnittlauch (A,C,G,L)

13,50 / 17,50

Barbecue -Karfiol

Karfiol-Creme, gebackener Karfiol, Ei, Kapern,

Salzzitrone (A,C,G)

13,50 / 18,50

Miesmuscheln Bio, Dänemark

Champagner, Koriander, Chili & Pommes

(D,G,L,M,O,R)

20,00 / 25,00

Filet vom Steinbutt Wildfang, Spanien

Salz-Fenchel, Sellerie, Safran, Kräuter,

Brandteig (A,C,D,G,L)

34,00 / 39,00

Rosa gebratener Lammrücken Neuseeland

Radicchio di Castelfranco, Birnen-Jus & Lardo

(G,L,M,H)

36,00

Wiener Schnitzel Bio, Österreich

Erdäpfelsalat (A,C,G,L,M)

26,50 / 33,50

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird

DESSERTS

Affogato al Caffé

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis (C,G)
6,70

Sorbets

9,90

Der gerührte Eiskaffe

Weißes & dunkles Mocca-Eis & Sesam-Hippe
(L,G,N)
8,50 / 13,00

Sgroppino Veneziano

Zitronensorbet, Wodka & Prosecco
15,90

Marillenpalatschinken

2 Stück (A,C,G)
9,00

Powidltascherl

Nussbutter-Brösel & langer Pfeffer (A,C,G)
14,00

Weiß & dunkle Schokolade

Zitrone, Heidelbeere & Mohn (A,C,F,G)
14,50

KÄSE KÄSEREI JUMI, SCHWEIZ

Bianca

Kuh-Rohmilch, Weichkäse, Weisschimmel

Crème chévre

Ziege-Rohmilch, Weichkäse, Weisschimmel

Bä

Schaf-Rohmilch, Weichkäse, Rotschmiere

Schlossberg Alt

Kuh-Rohmilch, Hartkäse

Pixel

Kuh-Rohmilch, Blauschimmel

Käseauswahl 19,00 (G,H)

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird

TÜR 7 AB 7 GERI TSAI & ROMAN ARTNER

Donnerstag, den 25.05.26 um 19:00 Uhr

Popcorn a la Tür 7
Gruß aus der Küche
Schlumberger Reserve

Kohlrabi & Erdbeeren

Quinoa, eingelegter Spargel & Senfkörner (L,M)

Tsubu

Hatozaki Pure Malt, Akashi Tai Sake, Lustau Sherry
Amontillado, Bergamotte, Limette, Rohrzucker

Ceviche vom Zander

Böhmerwald Fisch, Österreich

Passionsfrucht, Rettich, Rote Zwiebel &

Koriander (D,G,L,M)

Pavo

Pfau Quitte, Buttermilch, Gurktaler Sanddorn, Limette,
Rohrzucker

Focaccia

Stangensellerie, geschmorte Paradeiser,
geräucherte Chili & Salzzitrone (A,C,G,L,M)

Bloody Mary im "ICHIGO.VIENNA" Glas

Mamont Vodka, Tür 7 Condiments, Sarmakinas

Für uns die beste Bloody Mary a la Tür 7.

Rosa gebratener Kalbsrücken

Oliven-Kräuter-Kruste, fermentierte Pfeffersauce,
Erdäpfel-Brandteig, Weiße Karotte & Feta

(A,C,G,L,M)

Sarmatini

Metaxa 12 Sarmakinas, Oregano*

Powidltascherl

Nussbutter-Brösel & langer Pfeffer (A,C,G)

Espresso Dominicano

Ron Barcelo Imperial, Ramos Pinto Ruby Port, Espresso,
Galliano Espresso

MENÜ € 145,- PRO PERSON

Inklusive Cocktailbegleitung Tür 7

Gedeck, Wasser & Espresso

Wir freuen uns auf ihre Reservierungen unter
zumherkner.at

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird

WEISSWEIN 0,125L

5,50	Gelber Muskateller Wenzl, Weinviertel 2025
6,70	Grüner Veltliner Hochterrassen Salomon, Kremstal 2024
7,40	Gemischter Satz Ried Maurerberg, Edmoser, Wien 2025
7,60	Riesling Federspiel Lahnsteig, Wachau 2025
8,80	Sauvignon Blanc Kalk & Kreide, Tement, Südsteiermark 2025
10,60	Roter Veltliner Wahre Werte Weixelbaum, Kamptal 2023
12,00	Grauer Burgunder Ried Schlingelberg Masser, Südsteiermark 2021
12,50	Chardonnay Nussberg Weingut Rotes Haus, Wien 2023

ROSE 0,125L

7,00	Rosé Château Routas Provence AOP 2024
------------	---

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird

ROTWEIN 0,125L

- 5,90 Blaufränkisch Klassik Gager,
Mittelburgenland
2023
- 6,00 Zweigelt Dac Leo Jahner
Carnuntum
2024
- 10,50 La Massa IGT
(Sangiovese/ME/CS) Tenuta La
Massa-Toscana
2021
- 12,70 Château Lilian Ladouys
Redmont (CS/ME) Saint-Estèphe
AOC Cru Bourgeois
2022

SÜSS & PORT

- 8,20 5cl Beerenauslese Cuvee
Kracher, Neusiedlersee
- 7,50 5cl Weißer Portwein 10 Jahre im
Eichenfass gereift, Messias
- 7,50 5cl Portwein unfiltriert LBV
2014

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird

BRÄNDE 2CL

Gmoser, Weiz Steiermark

6,50	Walnussansatz
7,00	Hirschbirne
7,00	Kriecherl
7,00	Hauszwetschke
7,00	Quitte

Reisetbauer, Kirchberg-Thening Oberösterreich

9,50	Marillenbrand
9,50	Williamsbrand
10,00	Karotte
12,00	Quittenbrand
14,00	Voglbeere
15,00	Ingwer
40,00	Elsbeere Brand

Gölles, Riegersburg Steiermark

7,50	Alter Apfel
8,50	Alte Zwetschke
14,00	Himbeere
14,00	Voglbeere

Hämmerle, Lustenau Vorarlberg

10,00	Gravensteiner Apfel
13,00	Holunder
13,00	Enzian
22,00	Traubenkirsche Herzstück
40,00	Elsbeere Brand

Guglhof, Hallein Salzburg

8,00	Williams
8,00	Marille
8,00	Haselnuss-Geist
14,00	Voglbeere

Parzmair, Schwanenstadt Oberösterreich

9,00	Haselnuss Parzmair
------	-------	--------------------

Herzog, Saalfelden Salzburg

10,00	Holunder
-------	-------	----------

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird

GRAPPA 2CL

7,50	Sarpa di Poli Grappa Morbida Po di Poli
7,50	Chardonay Grappa Nonino Monovitigni
7,50	Elisi, Grappa Berta
8,00	Grappa die Luce Distillata Da Jacopo Poli
18,00	Tres soli Tre 2015 Grappa Berta

TEQUILA 4CL

20,00	Padre Azul Tequila Reposado, Mexiko
-------------	--

WHISKEY 4CL

8,00	Famous Grouse Single Malt Whisky, Schottland
9,80	Monkey Shoulder Malt, Schottland
15,00	Glenmorangie 10 Jahre The Original Single Malt Whiskys
18,00	Ardbeg 10y YO Islay Single Malt Whisky
20,00	Hibiki Japanes Harmony Whisky

RUM 4cl

15,00	Diplomatico
18,00	Ron Zacapa Centenario 23 Rum

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird

UNSERE LIEFERANT:INNEN

Eine kulinarische Reise beginnt für uns dort, wo wertvolle Lebensmittel heranwachsen und gepflegt werden: bei unseren Lieferanten und Lieferantinnen. Sie sind es, die die Basis für unsere Gerichte schaffen – mit Lebensmitteln, deren Qualität man schmeckt. Und das lässt sich nachlesen: Wir beziehen unsere Lebensmittel in den angeführten Produktkategorien vornehmlich von folgenden Partner:innen:

RINDFLEISCH	<i>Sonnberg Biofleisch, Transgourmet Bio, Fleischerei Hürner, Rungis Express</i>
SCHWEINEFLEISCH	<i>Fleischer Hürner Bio, Transgourmet Bio, Rungis Express</i>
FEDERVIEH	<i>Fleischerei Hürner, Transgourmet Bio, Rungis Express</i>
KALB	<i>Sonnberg Biofleisch, Transgourmet Bio</i>
FISCH	<i>Böhmerwaldfisch, Österreich, Eishken, Rungis Express</i>
GEMÜSE & OBST	<i>K. Müllner, Bio Spargelhof Malafa</i>
EIER	<i>Biohof Holzbauer</i>
MILCH	<i>Original Waldviertler Bio Vollmilch Nöm</i>
KÄSE	<i>Jumi, Schweiz</i>



Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person
Bitte beachten Sie, dass die Rechnung
ausschließlich tischweise als Gesamtrechnung
gelegt wird