

# NEUE HOHEIT **BAR**

**This isn't a bar you stumble upon. It's where you plan to be.**

Neue Hoheit Bar is Vienna's insider spot for day-drinking in style - think Champagne, cocktails, and oysters from early afternoon onwards, all served with sweeping views and laid-back energy.

Tuchlauben 4 | 1010 Wien  
@NeueHoheit  
[vienna.neuehoheit@rosewoodhotels.com](mailto:vienna.neuehoheit@rosewoodhotels.com)  
+43 17 999 888 8777

# About Our Earth Month

## **Eine Partnerschaft, die Natürlichkeit bewahrt**

Mit der Natur-Teichwirtschaft Radlberg verbindet uns die Wertschätzung für ehrliches Handwerk, regionale Qualität und einen achtsamen Umgang mit der Natur. Diese Partnerschaft steht für unsere gemeinsame Verbundenheit mit Ursprung und Umwelt.

## **A partnership rooted in nature**

With the Radlberg natural pond farm we share an appreciation for honest craftsmanship, regional quality, and a mindful approach to nature. This partnership reflects our shared connection to origin and environment.

## **Ein Wein, der von Zusammenhalt spricht**

Mit den Weinen vom Weingut Fuhrgassl-Huber servieren wir ein Stück Wiener Tradition. Diese Partnerschaft steht für unsere gemeinsame Liebe zur Region und zur Natur.

## **A wine that speaks of cohesion**

With wines from Fuhrgassl-Huber winery, we serve a piece of Viennese tradition. This partnership reflects our shared love for the region and nature.



## Earth Month Dish

### **Pochierte Lachsforelle aus der Natur-Teichwirtschaft Radlberg**

Wiener Bärlauch | Erdäpfel | Wurzelgemüse

38

### **Poached salmon trout from the Radlberg natural pond farm**

Viennese Wild Garlic | Potatoes | Root Vegetables

## Earth Month Wine

### **Wiener Gemischter Satz**

**Ried Mitterberg**, Fuhrgassl-Huber, Austria

**G | B**

9 | 55

### **Rosé Antoinette,**

Fuhrgassl-Huber, Austria

9 | 55

To boost our efforts, we will donate €1 per sustainable item sold to a charity close to our hearts.

Um unsere Bemühungen zu unterstützen, spenden wir für jede verkaufte nachhaltige Wahl €1 an eine gemeinnützige Organisation, die uns am Herzen liegt.





# Oysters & Caviar

## **Oysters** From David Hervé 🍷📍

Royale No2

Gillardeau No2

Fine de Claire No2

Served with Mignonette Sauce | Chipotle Salsa | Lemon

*Serviert mit Mignonette Sauce / Chipotle Salsa / Zitrone*

**1 pc | 6 pcs**

10 | 58

9 | 52

7 | 38

## **Caviar** From Alpen Caviar 📍

Osietra

Baeri

Served with Blinis | Egg White | Crème Fraîche | Chives | Shallots

*Serviert mit Blinis / Eiweiß / Crème Fraîche / Schnittlauch / Schalotten*

**10 g | 30 g**

45 | 135

40 | 120

## **Traudi's Mustard Pickles**

"This recipe is from my mother's kitchen. And that's exactly how it should taste - honest, familiar, and prepared with lots of love."

"Das Rezept stammt aus der Küche meiner Mutter. Und genau so soll es auch schmecken - ehrlich, vertraut und mit viel Liebe zubereitet."

Roland Hamberger,  
Managing Director

# Small Snacks

<b>Traudi's Mustard Pickles</b> ✓🌱	<b>6</b>
<b>Bread &amp; Spread</b> ♡	<b>12</b>
Trio of Spreads   Sourdough Bread <i>Dreierlei Aufstriche / Sauerteigbrot</i>	
<b>Beef Tartare</b> ♡🌱	<b>26</b>
Shallots   Chives   Truffle Mayonnaise <i>Schalotten / Schnittlauch / Trüffel-Mayonnaise</i>	
	Add Fries +5 <i>Dazu Pommes +5</i>
<b>Homemade Pickled Sardines</b> 🌱	<b>18</b>
Traudi's Mustard Pickles   Citrus   Ciabatta <i>Traudi's Senfgurken / Zitrusfrüchte / Ciabatta</i>	
<b>Lobster Roll</b>	<b>28</b>
Lobster Tail   Chili Salsa   Sesame Mayonnaise   Brioche <i>Hummer Schwanz / Pfefferoni Salsa / Sesam Mayonnaise / Brioche</i>	
	Add Fries +5 <i>Dazu Pommes +5</i>
<b>Baked Cauliflower</b> ✓🌱	<b>16</b>
Cauliflower   Honey Chili Mayonnaise <i>Karfiol / Honig-Chili-Mayonnaise</i>	
<b>Beef Consommé</b>	<b>13</b>
Sliced Pancakes   Root Vegetables   Chives - Add: Semolina or Liver Dumpling <i>Frittaten / Wurzelgemüse / Schnittlauch - Dazu Grießknödel oder Leberknödel</i>	
	Each 4.5 <i>je 4.5</i>
<b>Onion Soup</b>	<b>14</b>
Cheese Dumpling   Tyrolean Mountain Cheese   Caramelized Onion <i>Kaspressknödel / Tiroler Bergkäse / Karamellierte Zwiebel</i>	

Cover at 6 Euro - Gedeck 6 Euro

## **Wiener Schnitzel**

[/WEE-ner SHNIT-zel/]

A dish consisting of a thin slice of veal that is breaded, fried, and garnished - A must when in Vienna!

Ein Gericht aus einem dünnen Kalbsschnitzel, paniert, gebraten und garniert – ein absolutes Muss bei einem Besuch in Wien!

# Great Snacks

<b>Wiener Schnitzel</b> ♡	38
Breaded Veal Escalope   Parsley Potatoes   Cucumber Cream Salad   Cranberry Sauce   Lemon <i>Paniertes Kalbsfleisch   Petersilienerdäpfel   Gurken-Rahmsalat   Preiselbeeren   Zitrone</i>	
<b>Smashed Beef Burger</b>	30
Traudi's Mustard Pickles   Salad   Dijonnaise   Fries - To Choose: Cheddar   Blue Cheese   Bacon <i>Traudi's Senfgurken   Salat   Dijonnaise   Pommes - Zur Wahl: Cheddar   Blauschimmelkäse   Speck</i>	
<b>"Käsekrainer"</b> ♡ 🍷	16
Sourdough Bread   Onion Mustard   Horseradish <i>Sauerteigbrot   Zwiebel-Senf   Kren</i>	
<b>Caesar Salad</b>	20
Lettuce Hearts   Croutons   Tomatoes   Capers   Sardines   Parmesan Cheese Add Chicken or Prawns <i>Salatherzen   Croutons   Tomaten   Kapern   Sardinen   Parmesan</i>	
	+12
	+12
<b>Fries</b> ✓ 🍷 🍷	10
Add Truffle & Parmesan <i>Dazu Trüffel &amp; Parmesan</i>	
	+5
	+5
<b>Sweet Potato Fries</b> ✓ 🍷 🍷	12
Add Truffle & Parmesan <i>Dazu Trüffel &amp; Parmesan</i>	
	+5
	+5
<b>Mayonnaise</b> 🌿 🍷 🍷	5
Truffle   Sesame   Honey-Chilli   Dijonnaise <i>Trüffel   Sesam   Honig-Chilli   Dijonnaise</i>	



# Sweet Snacks

<b>Freshly Baked Cakes</b>	<b>10</b>
<i>To Choose : Cake   Guglhupf Zur Wahl : Kuchen   Guglhupf</i>	
<b>Pastry's Choice</b>	<b>17</b>
<i>Please ask our service staff about today's offer Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagesangebot</i>	
<b>Raspberry Dream</b>	<b>15</b>
<i>Raspberry Sorbet   Cherry Blossom Sorbet   Vanilla Ice Cream   Blondie   Whipped Cream   Raspberry Sauce Himbeersorbet   Kirschblütensorbet   Vanilleeis   Blondie   Schlagobers   Himbeersauce</i>	
<b>Homemade Ice Cream &amp; Sorbet</b>	<b>4,5</b>
<i>Add Whipped Cream Dazu Schlagobers</i>	
<b>Mochi</b>	<b>10</b>
<i>To Choose: Black Sesame   Matcha   Coconut   Pistachio   Yuzu Zur Wahl: Schwarzer Sesam   Matcha   Kokosnuss   Pistazie   Yuzu</i>	
<b>Cheese Selection</b> From Pöhl 	<b>22</b>
<i>Käse Variation</i>	

*We are happy to provide information regarding allergens on request. Last food order at 22:30.*

*Gerne informiert Sie unser Servicepersonal über Allergene Inhaltsstoffe. Letzte Speisebestellung um 22:30 Uhr.*

"In a perfect world, everyone would have a glass of Champagne every evening."

Willie Gluckstern

# Champagne & Sparkling

## WINE

	G   B		Demi   Bottle
<b>Pol Roger, Réserve, Brut</b> France	27   155	<b>Louis Roederer, Brut</b> France	115   185
<b>Louis Roederer, Blanc de Blancs, Brut</b> ♡ France	44   270	<b>Billecart-Salmon, Rosé, Brut</b> France	155   240
<b>Ayala, Rosé Majeur, Brut</b> France	28   165	<b>Ruinart, Blanc de Blanc, Brut</b> France	190   260
<b>Laurent-Perrier, Rosé, Brut</b> ♡ France	38   245	<b>Krug, Brut</b> France	415   650
<b>Bründlmayer, Rosé, Brut</b> Austria	16   85		
<b>Charles Bauer, Crémant d'Alsace, Brut</b> France	12   65		
<b>Geiger Birnenschaumwein</b> ♡ Austria	17   90		
<b>Green, Sparkling Tea, Lysegrøn</b> 0% Denmark	14   84		

*Ask our staff members for the complete collection. Champagne by the glass is served in a 10cl measure.  
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem vollständigen Weinsortiment. Champagner wird glasweise in 10cl serviert.*

## **Fuhrgassl-Huber**

The winery and traditional Heuriger Fuhrgassl-Huber has been crafting exquisite wines from Vienna's finest vineyards for generations. Combining passion and charm with a deep respect for family values, tradition, and the tastes of modern wine lovers.

Das Weingut & der Heurige Fuhrgassl-Huber verbindet seit Generationen Leidenschaft, Tradition und Charme, und schafft dabei erlesene Weine aus den besten Wiener Lagen, abgestimmt auf die Ansprüche moderner Genießer.

# White & Red

## WINE

<b>Grüner Veltliner, Am Berg,</b> Bernhard Ott, Austria	<b>G   B</b> <b>9   55</b>	<b>Zweigelt, Kieselstein</b> Claus Preisinger, Austria	<b>G   B</b> <b>10   60</b>
<b>Wiener Gemischter Satz,</b> <b>Ried Mitterberg,</b> Fuhrgassl-Huber, Austria	<b>9   55</b>	<b>Blaufränkisch, Burgenland</b> Moric, Austria	<b>14   75</b>
<b>Weißburgunder, Südsteiermark,</b> Kodolitsch, Austria	<b>10   60</b>	<b>Pinot Noir, Bourgogne Rouge</b> Agnès Paquet, France	<b>18   105</b>
<b>Gelber Muskateller,</b> <b>Sand &amp; Schiefer,</b> Tement, Austria	<b>12   65</b>	<b>2016 Brunello di Montalcino,</b> ✓ <b>Castiglione del Bosco,</b> Italy	<b>33   185</b>
<b>Chardonnay, St. Georg,</b> Sohm & Kracher, Austria	<b>17   95</b>	<b>2019 Cabernet Sauvignon, Artemis</b> ✓ Stags Leap, USA	<b>34   210</b>
<b>2024 Sancerre,</b> ✓ Domaine Vacheron, France	<b>20   115</b>	<b>2017 Margaux,</b> ✓ <b>Château Durfort-Vivens,</b> France	<b>47   325</b>
<b>2020 Grüner Veltliner, Rosenholz,</b> ✓ Clemens Strobl, Austria	<b>21   120</b>		
<b>2022 Chablis, 1er Cru Montmains,</b> ✓ Domaine Chevallier, France	<b>22   130</b>		

*Ask our staff members for the complete collection. Wine by the glass is served in a 10cl measure.*  
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem vollständigen Weinsortiment. Wein wird glasweise in 10cl serviert.



# Rosé

WINE

**Antoinette, Fuhrgassl-Huber, Austria**

**G | B**

**9 | 55**

**Whispering Angel, Château d'Esclans, France**

**16 | 85**

# Sweet & Fortified

WINE

**2021, Grüner Veltliner, Eiswein, Nigl, Austria**

**5cl**

**11**

**2010, Sauternes 1er Grand Cru Classé, Château Guiraud, France**

**20**

**Royal Oporto, White Port, Portugal**

**7**

**Niepoort, 10 Year Old Tawny, Port, Portugal**

**12**

**Lustau, Fino Jarana, Sherry, Spain**

**9**

**Lustau, Amontillado Escuadrilla, Sherry, Spain**

**12**

**Lustau, Pedro Ximenez, Sherry, Spain**

**14**

*Ask our staff members for the complete collection. Wine by the glass is served in a 10cl measure.  
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem vollständigen Weinsortiment. Wein wird glasweise in 10cl serviert.*

## **Herbarium & Garden**

Herbarium & Garden celebrates the union of nature and craftsmanship. Our signature cocktails are created with seasonal herbs, fresh botanicals, and carefully selected ingredients - composed with attention to detail and inspired by the rhythm of the seasons.

Herbarium & Garden zelebriert die Verbindung von Natur und Handwerkskunst. Unsere Cocktails werden aus saisonalen Kräutern, frischen Pflanzen und sorgfältig ausgewählten Zutaten kreiert – mit viel Liebe zum Detail und inspiriert vom Rhythmus der Jahreszeiten.



# Signature COCKTAILS



## Cold Tea Ceremony

Baiju | Jasmine | Lemongrass | Umeshu

20

## Basil Affair

Vodka | Bergamot | Melon | Grapes | Lime

20

## Rosemary Garden

Whisky | Apple | Rosemary Honey | Lemon | Ginger Beer

22

## Pine Forest

Rum | Whisky | Mango | Pines | Black Tea

23

## Oregano Obsession

Cognac | Verjus | Tonka | Maracuja | Oregano

23

## GUEST COCKTAIL

---

**Prinzessin Elisabeth** 19  
Edelweiss Vodka | Chambord | Lemon | Violet |  
Cranberry Bitters

*Rosewood Schloss Fuschl, Schloss Bar*

---

*Schloss-Straße 19*

---

*5322 Hof bei Salzburg*

---

While our menu focuses on our signature creations, our team will be delighted to prepare any classic cocktail upon request.

Während unsere Karte unsere Signature-Kreationen hervorhebt, bereitet unser Team auf Wunsch gerne jeden klassischen Cocktail für Sie zu.

# Spritz & NH Special

## COCKTAILS

<b>Pink W-OTT-ermelon Spritz</b> Watermelon   Rosalie Ott   Lime	<b>14</b>
<b>Donau Spritz</b> Bergamot   Apricot   Lemon   Prosecco	<b>14</b>
<b>Capri Spritz</b> Calamansi   Lemon   Basil   Prosecco	<b>16</b>
<b>Kamakura Spritz</b> Sake   Grapefruit   Elderflower	<b>16</b>
<b>Lychee Martini</b> Vodka   Lychee	<b>19</b>
<b>Matcha Martini</b> Vodka   Vanilla   Coconut   Matcha   Yuzu	<b>19</b>
<b>Smoke in the Room</b> Whisky   Ginger   Lemon   Maple Syrup   Cranberry   Egg White	<b>20</b>
<b>Mediterranean Sbagliato</b> Campari   Herbal Liquor   Olive	<b>23</b>



# Low Spirit

COCKTAILS 

## **Geiger Birnenschaumwein**

Austria

17

## **Rød, Sparkling Tea, Lysegrøn**

Denmark

14

# No Spirit

COCKTAILS 

## **Green, Sparkling Tea, Lysegrøn**

Denmark

14

## **Nogroni**

Alcohol-free Gin | Jasmin Tea | Bitters

14

## **Bellino**

Peach Puree | Alcohol-free Sparkling Wine

11

## **Tuscan Summer**

Orange Juice | Grapefruit Juice | Rosemary | Soda

8

## **Apricot Rosemary Lemonade**

8

## **Grape Verjus Lemonade**

8

## **Basil Lemonade**

8



# Louis XIII Cognac

**REMY MARTIN, FRANCE**

<b>Remy Martin, Louis XIII, 1cl</b>	<b>90</b>
<b>Remy Martin, Louis XIII, 2cl</b>	<b>180</b>
<b>Remy Martin, Louis XIII, 3cl</b>	<b>265</b>
<b>Remy Martin, Louis XIII, 4cl</b>	<b>350</b>
<b>Remy Martin, Louis XIII, 5cl</b>	<b>440</b>





# Draft

**BEER**

<b>Ottakringer Wiener Original</b> , Lager	<b>3cl</b>
<b>Ottakringer</b> , Pils	<b>8</b>
<b>Brauwerk, Hellberry Red</b> , IPA	<b>8</b>

# Bottled

**BEER**

<b>Budweiser Budvar Original</b> , Lager	<b>3.3cl</b>
<b>Die Weisse Hell</b> , Pale Wheat Beer	<b>8</b>
<b>Ottakringer Non-Alcoholic</b> , Null Komma Josef 	<b>6</b>



# Juices

<b>Freshly Squeezed Juices</b>	<b>8</b>
Orange   Grapefruit	
<b>Freshly Blended Juices</b>	<b>8</b>
Detox   Green   Mixed Berries	
<b>Bottled Juices</b>	<b>8</b>
Apple   Apricot   Pear	

# Soft Drinks & Water

<b>Tonic Water</b>   <b>Olive Lemonade</b> , Le Tribute, 200ml	<b>8</b>
<b>Spicy Ginger Beer</b>   <b>Ginger Ale</b>   <b>Pink Grapefruit</b>   <b>Mystic Mango</b> , Thomas Henry, 200ml	<b>7</b>
<b>Coca Cola</b>   <b>Coca Cola Zero</b> , 200ml	<b>6</b>
<b>Almdudler</b>   <b>Fanta</b>   <b>Sprite</b> , 330ml	<b>6</b>
<b>Soda Water</b> , 500ml	<b>5</b>
<b>Vöslauer Still</b>   <b>Sparkling</b> , 330ml   750ml	<b>5   10</b>



# Hot Beverages

<b>Black Tea</b>	BIO Earl Grey   BIO Imperial English Breakfast   BIO Assam	<b>10</b>
<b>Herbal Tea</b>	BIO Mint   BIO Chamomile Flowers	<b>10</b>
<b>Green Tea</b>	Grand Jasmine	<b>12</b>
<b>Fruit Tea</b>	Fruit Garden	<b>10</b>
<b>Zotter Hot Chocolate</b>		<b>8</b>
<b>Matcha Latte</b>		<b>12</b>

## Coffee

<b>Espresso</b>	<b>4,5</b>	<b>Espresso Macchiato</b>	<b>4,5</b>
<b>Double Espresso</b>	<b>7</b>	<b>Cappuccino</b>	<b>7</b>
<b>Americano</b>	<b>7</b>	<b>Melange</b>	<b>7</b>
<b>Cup of Filter Coffee</b>	<b>6</b>	<b>Latte Macchiato</b>	<b>7</b>
<b>Pot of Filter Coffee</b>	<b>12</b>	<b>Flat White</b>	<b>7</b>

*Whole / Skimmed / Almond / Oat / Soy / Lactose-Free Milk available*

*Voll- / Mager- / Mandel- / Hafer- / Soja- / Laktosefreie Milch erhältlich*

# NEUE HOHEIT BAR



Denotes wines served using a Coravin



Denotes beverages with low alcohol 0,5 - 1,2%Vol



Denotes beverages with no alcohol 0,0%Vol



Denotes vegetarian dishes



Denotes vegan dishes



Denotes Gluten-free dishes



Denotes Lactose-free dishes



Our partner program was created to show appreciation for local agriculture and to pursue the goal of providing ingredients of outstanding quality to our guests by working closely with Austrian farms and suppliers and offering first-class regional products all year round.

*We are happy to provide information regarding all other allergens on request.  
All prices are in Euro and include all government taxes.*