WIEN · NEUBAUGASSE 8

DOOR

No. 8

THE STEAKHOUSE

SILVESTER

à la carte · New Year's Eve 2026

DONNERSTAG, 31. DEZEMBER

GEÖFFNET VON **16:00** BIS **23:00** UHR

Thursday, December 31st · open from 4 pm to 11 pm

Zum Jahresausklang haben wir eine eigene Silvesterkarte für Sie zusammengestellt –
mit unseren Klassikern und festlichen Silvester-Specials.
Sie entscheiden, wie Ihr Abend bei uns aussieht:

To celebrate the end of the year, we have created a special New Year's Eve menu –
with our classics and festive New Year's Eve specials.
You decide how your evening unfolds:

1 **À LA CARTE** *as you like*

Ganz nach Lust und Zeit – vom feinen Steak bis zum 5-Gang-Menü.
Order freely – from a fine steak to a five-course menu.

SEITE 3 – 6

2 **CHEF'S CHOICE**

Unser Silvestermenü für zwei – vier oder fünf Gänge.
Our New Year's Eve menu for two – four or five courses.

SEITE 2

Um 23:00 Uhr schließen wir – so bleibt Ihnen genug Zeit, um Mitternacht dort anzustoßen,
wo Sie möchten: am Silvesterpfad, bei Freunden oder zuhause.

We close at 11 pm, leaving you plenty of time to toast at midnight
wherever you like – on the Silvesterpfad, with friends or at home.

Gedeck 4 pro Gast · Allergene auf der letzten Seite · Preise in Euro, inkl. USt.
Cover 4 per guest · allergens on the last page · all prices in Euro, including VAT

SILVESTERMENÜ FÜR ZWEI

CHEF'S CHOICE

vier oder fünf Gänge · four or five courses

Lehnen Sie sich zurück – unsere Küche stellt Ihnen einen Silvesterabend aus unseren Lieblingen zusammen.

Sit back and let our kitchen put together an evening of our favourites.

I

VORSPEISEN-VARIATION

Beef Tatar mit Kaviar | Golden Tuna Sashimi | Stracciatella & schwarzer Trüffel

beef tartare with caviar | golden tuna sashimi | stracciatella & black truffle

II

HUMMERBISQUE

Garnelen-Tatar | gepickelter Hokkaidokürbis | Schnittlauchöl

lobster bisque | prawn tartare | pickled Hokkaido pumpkin | chive oil

III

FLAMED CHATEAUBRIAND

am Tisch flambiert
getrüffelte Fries mit Wagyu-Mayonnaise | Aligot | Belugalinsen-Salat
Wildbrokkoli süß & scharf | Trüffeljus | Rinderfett-Chimichurri

flambéed at your table
truffled fries with wagyu mayonnaise | aligot | beluga lentil salad
sweet & spicy wild broccoli | truffle jus | beef fat chimichurri

IV

FESTLICHES KARAMELL

Karamellküchlein | Cranberrys | Gewürznüsse | flüssige Karamellschokolade | Crème de Cassis

caramel cake | cranberries | spiced nuts | molten caramel chocolate | crème de cassis

V

KÄSE SCHLIESST DAS JAHR OPTIONAL

Käse von Jumi | Feige | Feigensenf | Sauerteigbrot

cheese by Jumi | fig | fig mustard | sourdough bread

FÜR ZWEI PERSONEN

4 GÄNGE *ohne Käse* 270 | 5 GÄNGE *mit Käse* 280

for two guests · 4 courses or 5 with cheese

zzgl. Gedeck · *plus cover charge*

À LA CARTE

ganz nach Wahl · order as you like

VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

Starters & in between

Zum Auftakt oder als Zwischengang.

To begin or in between.

BEEF TATAR MIT KAVIAR — 80 g — 32

handgeschnitten | Ossetra Kaviar 5 g | Crème fraîche | geflämmte Perlzwiebel | Quinoa | Sauerteigbrot von Joseph Brot

hand-cut | Ossetra caviar 5 g | crème fraîche | flamed pearl onion | quinoa | sourdough bread by Joseph Brot

WAGYU SASHIMI JAPAN — 42

Wagyu Miyazaki Filet A5+ | Ponzu-Jus | Chili | Koriander | Babyspinat-Salat

Wagyu Miyazaki filet A5+ | ponzu jus | chili | cilantro | baby leaf salad

GOLDEN TUNA SASHIMI — 24

Kohlsprossensalat | Blutorangensud | Röstschalotten | Cashewkerne

Brussels sprouts salad | blood orange broth | roasted shallots | cashews

STRACCIATELLA & SCHWARZER TRÜFFEL VEGETARISCH — 28

Dreierlei von der Rübe | Feige | Grünkohl-Crisps | frisch gehobelter schwarzer Trüffel

three kinds of beetroot | fig | kale crisps | freshly shaved black truffle

HUMMERBISQUE — 16

Garnelen-Tatar | gepickelter Hokkaidokürbis | Schnittlauchöl

prawn tartare | pickled Hokkaido pumpkin | chive oil

ZUM ANSTOSSEN & APERITIF

a toast to the year

LAURENT-PERRIER La Cuvée Brut — 0,1 l 15 | 0,375 l 55 | 0,75 l 88

CHAMPAGNE · FRANKREICH

sehr feinperlig | Brioche & Honig · *very fine perlage | brioche & honey*

GRATIEN & MEYER Cuvée Flamme Crémant Brut Rosé — 0,1 l 11 | 0,75 l 82

CRÉMANT · FRANKREICH

beeriges Aroma | trockener Abgang · *berry aroma | dry finish*

GOLD KIR ROYAL 16

Champagner | Cassis | Gold

BIRNELLINI 9

Cava | Birne | Zitrone

STEAK

Steaks from the grill

Alle Cuts in Rohgewicht.
All cuts in raw weight.

FILET NEUSEELAND	200 g	39
zart | mager | mild *tender | lean | mild*	300 g	57
RIB EYE URUGUAY	400 g	58
aromatisch | marmoriert | typisches Fettauge *aromatic | marbled | the characteristic "eye"*		
DRY AGED RUMPSTEAK ÖSTERREICH	300 g	48
28 Tage gereift | saftig | typischer Fettrand *aged 28 days | juicy | rim of fat*		
FLANK STEAK USA	230 g	34
mager | kräftig | servieren wir medium *lean | hearty | served medium*		
DOOR NO. 8 SPECIAL CUT USA	350 g	44
unser Haus-Steak | buttriger Fettrand | servieren wir medium *our house steak | buttery rim of fat | served medium*		
WAGYU F1 FILET BMS 6/7 AUSTRALIEN	180 – 250 g · pro 10 g	6
erste Kreuzung Wagyu × Angus | fein marmoriert | butterzart *F1 wagyu × angus cross | finely marbled | buttery-tender*		
CHATEAUBRIAND FÜR ZWEI NEUSEELAND	550 g	97
das große Mittelstück vom Filet | zart & mild *the big centre cut of the filet | tender & mild*		
TRILOGIE FÜR ZWEI	~610 g	89
Door No. 8 Special Cut | Filetspitzen | Flank Steak *three cuts to share: special cut | filet tips | flank steak*		

STEAKS AM KNOCHEN ◆ VORBESTELLUNG	ab 700 g	
am Knochen gegrillt, besonders saftig · *grilled on the bone, extra juicy*		
T-BONE · PORTERHOUSE · CLUBSTEAK USA	pro 100 g	12
TOMAHAWK IRLAND	pro 100 g	15

STEAK INFERNO

IHR STEAK AM TISCH FLAMBIERT *your steak flambéed at the table*	+ 5

◆ Steaks am Knochen bitte bei der Reservierung vorbestellen · *bone-in steaks: please pre-order when booking*

BEILAGEN

Sides – eine oder mehrere, gerne auch zum Teilen

½ HUMMERSCHWANZ ◆ VORBESTELLUNG — 22
aus Kanada
½ lobster tail from Canada

ALIGOT — 9
luftiges Kartoffel-Käse-Püree | Belper Knolle
airy potato & cheese purée | Belper Knolle

BELUGALINSEN-SALAT — 9
Blutorangen-Vinaigrette | Thai-Basilikum
beluga lentils | blood orange vinaigrette | Thai basil

GETRÜFFELTE FRIES — 11
mit Wagyu-Mayonnaise
truffled fries with wagyu mayonnaise

PIMIENTOS DE PADRÓN — 9
mit Sardellendip
Padrón peppers with anchovy dip

WILDBROKKOLI SÜSS & SCHARF — 9
Miso-Honig-Glasur
sweet & spicy wild broccoli | miso-honey glaze

SAUCEN
sauces

RINDERFETT-CHIMICHURRI — 5
beef fat chimichurri

TRÜFFELJUS — 6
truffle jus

SAUCE BÉARNAISE — 5
béarnaise sauce

KRÄUTER-KNOBLAUCHBUTTER — 4
herbed garlic butter

HOT NO. 8 — 4
our hot sauce

PFEFFERSAUCE — 5
pepper sauce

ABSEITS VOM STEAK

Beyond the steak

WAGYU BURGER MIN. 50 % WAGYU — 28
mindestens 50 % Wagyu-Anteil | Cheddar | Schalotten | Barbecue-Sauce | Babyleaf-Spinat
at least 50 % wagyu | cheddar | shallots | barbecue sauce | baby leaf spinach
serviert mit Fries · *served with fries*

PUMPKIN SPICED PASTA VEGETARISCH — 23
selbstgemachte Tagliatelle | geschmorter Kürbis | Käse-Espuma | Kürbiskern-Crumble
homemade tagliatelle | slow-braised pumpkin | cheese espuma | pumpkin seed crumble

MIT ½ HUMMERSCHWANZ ◆ AUF VORBESTELLUNG — with ½ lobster tail + 22

◆ Hummer bitte bei der Reservierung vorbestellen · *lobster: please pre-order when booking*

DESSERT

Sweet endings

FESTLICHES KARAMELL 14

Karamellküchlein | Cranberrys | Gewürznüsse | flüssige Karamellschokolade | Crème de Cassis

caramel cake | cranberries | spiced nuts | molten caramel chocolate | crème de cassis

EISWOLKE À LA TIRAMISU 12

Kaffee-Eierlikör-Eis der Wiener Eiswerkstatt | Mascarpone-Amaretto-Schaum | Biskotten | vergoldeter Schokochip

coffee & eggnog ice cream by Wiener Eiswerkstatt | mascarpone amaretto foam | ladyfingers | gilded chocolate chip

KÄSE

...schließt das Jahr · cheese to close the year

KÄSE SCHLIESST DAS JAHR 3 Stück ~90 g 16

Käseplatte von Jumi | Feigensenf | Sauerteigbrot von Joseph Brot

cheese platter by Jumi | fig mustard | sourdough bread by Joseph Brot

DIGESTIF

...zum Ausklang · to round off

GRAPPA POLI 2 cl 8
Sarpa Oro

PFAU 2 cl 8
Williamsbirne | Williams pear

KRACHER RED ROSES 0,1 l 15
Süßwein | sweet wine

GOZIO AMARETTO 4 cl 7
Mandellikör | almond liqueur

GRAPPA BERTA 2 cl 16
Tre Soli Tre

HÄMMERLE 2 cl 8,5
Marille | Himbeere · apricot | raspberry

RAMOS PINTO PORTO 5 cl 9
Portwein | port wine

PALLINI LIMONCELLO 4 cl 7,5
Zitronenlikör | lemon liqueur

KAFFEE

Coffee by Bieder & Maier

ESPRESSO 3,6

DOPPELTER ESPRESSO 4,5
double espresso

CAPPUCCINO 5

ESPRESSO MACCHIATO 4

VERLÄNGERTER 4
lungo

TEE 4
tea

PRICKELND

Champagner & Schaumwein · sparkling

CHAMPAGNER *champagne*

LAURENT-PERRIER La Cuvée Brut — 0,1 l 15 | 0,375 l 55 | 0,75 l 88
sehr feinperlig | dezente Brioche- & Honignote | erfrischende Säure
very fine perlage | subtle brioche & honey

VEUVE CLICQUOT Brut — 0,75 l 96
trockene Frische | üppige Fruchtigkeit
fresh & dry | opulent fruitiness

MOËT & CHANDON Rosé — 0,75 l 104
Walderdbeere, Himbeere & Kirsche | lebhaftes Bouquet
wild strawberry, raspberry & cherry

DOM PÉRIGNON Vintage 2015 — 0,75 l 370
Weißbrot, Honig, Mandel & Marille | rauchige Akzente | enorme Tiefe
white bread, honey, almond & apricot | enormous depth

SCHAUMWEIN *sparkling wine*

	0,1 l	0,75 l
FREIXENET Cordon Negro Gran Selección Brut CAVA · SPANIEN fruchtig & frisch · *fruity & fresh*	8,5	64
SCHLOSS GOBELSBURG Sekt Brut Reserve KAMPTAL · ÖSTERREICH cremige Textur	reifer gelber Apfel · *creamy | ripe yellow apple*	10	75
GRATIEN & MEYER Cuvée Flamme Crémant Brut Rosé FRANKREICH beeriges Aroma	trockener Abgang · *berry aroma | dry finish*	11	82

OFFENE WEINE

Wines by the glass

WEISSWEIN *white wine*

	1/8 l	0,75 l
HAGN Riesling Classic WEINVIERTEL · 12,5 % Birne & Marille	gut eingebundene Säure *pear & apricot	*well integrated acidity*	7,5	45
SCHMIDT Gemischter Satz NIEDERÖSTERREICH · 12 % saftig erfrischend	grüner Apfel	ausgeprägte Säure *juicy & refreshing	*green apple	*lively acidity*	7,5	45
HUBER Gelber Muskateller Bio NIEDERÖSTERREICH · 11,5 % Muskat & Holunderblüten	trocken, aber saftig *muscat & elderflower	*dry, yet juicy*	8	48
NITTNAUS Chardonnay BURGENLAND · 12,5 % Apfel- & Zitrusaroma	lang im Abgang *apple & citrus	*lingering finish*	8,5	51
MARTINS Grüner Veltliner Reserve WEINVIERTEL · 13,5 % Birnen- & Röstaromen	dichter, cremiger Abgang *pear & roasted aromas	*dense, creamy finish*	9	54

ROSÉ *rosé wine*

STREHN Blaufränkisch Rosé BURGENLAND · 12 % Zitrus & Wiesenkräuter | Erdbeere & Pfirsich *citrus & meadow herbs | strawberry & peach*	8,5	51

ROTWEIN *red wine*

PÖCKL Zweigelt BURGENLAND · 13 % Kirsche | gute Würze | rund, samtig & saftig *cherry | good spice | velvety & juicy*	8	48
TRITIUM Rioja Tinto RIOJA · SPANIEN · 14 % elegantes, weiches Tannin | Lakritze im Abgang *elegant soft tannins | liquorice finish*	8,5	51
GARTNER Cabernet Sauvignon BURGENLAND · 13,5 % Preiselbeere, Weichsel & Zwetschke | kraftvolle Tannine *cowberry, sour cherry & plum | powerful tannins*	9	54
HAGN Colloredo WEINVIERTEL · 14 % wuchtig | Ribisel, Cassis & Lakritze *bold | currant, cassis & liquorice*	9,5	57
CHÂTEAU PLAISANCE Bordeaux MARGAUX · 14 % Kirsche, Brombeere & Cassis | ausbalancierte Tannine *cherry, blackberry & cassis | balanced tannins*	9,5	57

AUSGEWÄHLTE FLASCHEN

Selected bottles · 0,75 l

Unser Service-Team berät Sie gerne bei der Auswahl Ihrer Flasche.
Our team is happy to help you choose.

WEISSWEIN *white wine*

MARTINS Grauburgunder Reserve 2021 — 60
WEINVIERTEL · 13 %
Steinobst | Anklänge von Honig & exotischen Früchten | langer Abgang
stone fruit | touches of honey & exotic fruit | long finish

WALTERSKOFF Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg 2022 — 60
SÜDSTEIERMARK · 13,5 %
Holunderblüten | weißer Pfirsich | dezent Apfel & Litschi
elderflower | white peach | subtle apple & lychee

GEIL Riesling Geyersberg 2024 — 62
RHEINHESSEN · DEUTSCHLAND · 12,5 %
Zitrus, Mango & Pfirsich | beeindruckende Fülle | frischer, langer Abgang
citrus, mango & peach | impressive opulence | fresh long finish

DOMAINE FOURREY Chablis Village 2023 — 75
BURGUND · 12,5 %
lebhafte Frische | weißer Pfirsich & grüner Apfel | Touch Limette
lively freshness | white peach & green apple | touch of lime

SCHLOSS GOBELSBURG Grüner Veltliner Ried Lamm 2021 — 95
KAMPTAL · 13,5 %
kräftige Vanille | Marille | leichte Pfeffernote | eleganter Holzton
vanilla | apricot | a hint of pepper | elegant oak

ROTWEIN *red wine*

SCHEIBLHOFER Cuvée Reserve Big John 2024 — 58
BURGENLAND · 14 %
Amarena, Cassis & Brombeere | dunkle Schokolade, Zimt & Vanille
black cherry, cassis & blackberry | dark chocolate, cinnamon & vanilla

ALPAMANTA Natal Cabernet Sauvignon 2019 — 68
MENDOZA · ARGENTINIEN · 14 %
rote Früchte | Pflaume mit Gewürz- & Vanillenote | kraftvolle Tannine
red fruit | plum with spice & vanilla | powerful tannins

FRESCOBALDI Brunello di Montalcino 2021 — 104
TOSKANA · 14,5 %
Kirsche & Brombeere | Pfeffer, Kaffee & Tabak | üppiger Körper
cherry & blackberry | pepper, coffee & tobacco | full body

AVIGNONESI Merlot Desiderio 2021 — 120
TOSKANA · 14 %
Dörrobst | Zartbitterschokolade | von Sandelholz bis Kaffee
dried fruit | bittersweet chocolate | from sandalwood to coffee

ANGELO GAJA Barolo Dagromis 2022 — 155
PIEMONT · 14 %
reife Beeren | Kirsche & Gewürze | feines Tannin | langer Abgang
ripe berries | cherry & spice | fine tannins | long finish

B A R

Bier · Spritz · Cocktails · Alkoholfrei

BIER *beer*

TRUMER PILS 0,3 l 4,5 0,5 l 6
vom Fass | draught

HOFSTETTNER AURORA 330 ml 16
Imperial Pils | Orange & Koriander

TRUMER ZWICKL 0,3 l 4,5 0,5 l 6
vom Fass | draught

BUDWEISER BUDVAR 0,5 l 6
alkoholfrei | alcohol-free

SPRITZ *spritzers*

VEILCHENSPRITZ* 8
Veilchensirup | Prosecco | Soda | Limette

SARTI SPRITZ 9,5
Sarti | Prosecco | Soda

APEROL MARACUJA SPRITZ 9
Maracuja | Aperol | Prosecco | Soda

LILLET ROSÉ BERRY 9,5
Prosecco | Lillet Rosé | Russian Wild Berry

COCKTAILS & LONGDRINKS *shaken & stirred*

OLD FASHIONED 12
Whisky | Zucker | Angostura | Orange

MOSCOW MULE 12
Vodka | Ginger Beer | Limette

AMARETTO SOUR 12
Amaretto | Zitrone | Orange | Zuckersirup

GIN & TONIC CLASSIC 12
Beefeater | Fentimans Tonic

IRISH COFFEE 14
Kaffee | Tullamore D.E.W. 14 | Kaffeelikör | Sahne

WHISKY SOUR 12
Whisky | Zitrone | Orange | Zuckersirup

MOJITO 11
weißer Rum | brauner Zucker | Limette | Minze

ESPRESSO MARTINI 13
Espresso | Wodka | Kaffeelikör

GIN & TONIC LEMON 17
Monkey 47 | Fentimans Tonic | Zitrone

DOOR NO. 8 COCKTAIL 13
Kaffeelikör | Cointreau | Obers

ALKOHOLFREI *soft drinks*

HOMEMADE ICE TEA MANGO 6
Schwarztee | Mango | Limette

VÖSLAUER 0,33 l 4 0,75 l 6,5
prickelnd | still · sparkling | still

COCA COLA 0,33 l 5
classic | zero

FENTIMANS · THOMAS HENRY 0,2 l 5,5
Tonic | Rose Lemonade | Ginger Ale

MARACUJA SPRITZ 6
Fresh Fresher | Soda | Limette | Maracuja

FRUCHTSÄFTE 0,25 l 4,5 0,5 l 6,5
Apfel | Orange | Cranberry | Marille · gespritzt 4 | 6

ALMDUDLER 0,35 l 5
pur · gespritzt 4 | 6

SODA 0,25 l 3,2 0,5 l 4,5
mit Zitrone | Holunder | Himbeere

* Veilchenspritz auch alkoholfrei möglich · *violet spritz also available alcohol-free*
Spirituosen servieren wir gerne auf Anfrage. Sie vermissen etwas? Gerne bringt Ihnen unser Service-Team auch Getränke aus unserer regulären Karte.
Missing something? Just ask for drinks from our regular menu.



Happy New Year!

Danke, dass Sie das Jahr mit uns ausklingen lassen.
Wir wünschen Ihnen einen guten Rutsch – auf ein wunderbares 2027!

We are happy you are celebrating with us.
Wishing you a wonderful 2027!

ALLERGENE

Allergens

A	glutenhaltiges Getreide	**B**	Krebstiere
C	Eier	**D**	Fisch
E	Erdnüsse	**F**	Soja
G	Milch & Laktose	**H**	Schalenfrüchte
L	Sellerie	**M**	Senf
N	Sesam	**O**	Schwefeldioxid & Sulfite
P	Lupinen	**R**	Weichtiere

SPEISEN *food*

Beef Tatar mit Kaviar	A/C/D/G
Wagyu Sashimi	A/F/L/N
Golden Tuna Sashimi	A/D/F/H/N
Stracciatella & Trüffel	G/O/P
Hummerbisque	B/D/G/L/O/R
Wagyu Burger	A/C/G/M
Pumpkin Spiced Pasta	A/C/F/G
Steaks · Steak Inferno	–
½ Hummerschwanz	B
Getrüffelte Fries	A/B/C/D/F/G/H/M/O/R
Aligot	G
Pimientos & Sardellendip	C/D/G/M/O
Belugalinsen-Salat	F/H/L/O
Wildbrokkoli	A/C/F/G/H/M/N/P
Festliches Karamell	A/C/E/G/H/O
Eiswolke à la Tiramisu	A/C/G
Käse schließt das Jahr	A/G/M

GETRÄNKE *drinks*

Alle Biere	A/G/O
Alle Weine, Port & Süßweine	O
Almdudler	–
Amaretto, Amaretto Sour	C/E/H/O
Aperol Maracuja Spritz	O
Birnellini	–
Cappuccino	G
Coca Cola	–
Door No. 8 Cocktail	G
Espresso Macchiato	G
Espresso Martini	–
Espresso, Verlängerter	–
Fentimans, Thomas Henry	–
Fruchtsäfte	–
Gin & Tonic	C/L
Gold Kir Royal	O
Grappa & Schnäpse	O
Homemade Ice Tea	–
Irish Coffee	G
Lillet Rosé Berry	O
Limoncello	O
Maracuja Spritz (alkoholfrei)	–
Mojito, Moscow Mule	–
Old Fashioned	–
Sarti Spritz	O
Schaumwein & Champagner	O
Sodas	–
Tee	–
Veilchenspritz	–
Vöslauer	–
Whisky Sour	C

Kreuzkontaminationen mit Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.
Cross contamination with allergens cannot be ruled out.