

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

Diese Weine sind zur
Vor- & Hauptspeise inkludiert.

OUR WINE RECOMMENDATIONS

These wines are included
for the appetizer & main dish

2016 Grüner Veltliner "Morgentau"
Edition Grand Hotel Wien
Weingut Hager . Mollands . Kamptal

2016 Gemischter Satz
Weingut Zahel . Mauer . Wien

2014 Blaufränkisch „Unglaublich“
Weingut Lehrner . Horitschon . Burgenland

2015 St. Laurent „Kadolzberg“
Weingut Zahel . Mauer . Wien

ALLERGENEINFORMATION

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über
Allergene in unseren Gerichten.

*Please inform your waiter about any food
intolerances or allergies.*

Alle Preise in Euro inklusive
Steuern & Abgaben.
All prices in euro including all taxes

Dieses Angebot gilt für maximal 8 Personen.
This offer is available for maximum 8 persons.

grand lunch

THUNFISCH
mit Radi & Limette C-D
TUNA
with white radish & lime

GEBACKENES BRIES
mit Endivie & Süßkartoffel A-C-G
DEEP-FRIED BREADED VEAL SWEETBREAD
with endive & sweet potato

RÄUCHERFISCHSUPPE
mit Makrele & Fenchel C-D
SMOKED FISH SOUP
with mackerel & fennel

|||

PLUMA
mit Erdäpfeln & Steinpilzen G
PORK PLUMA
with potatoes & cèpe mushrooms

MUSCHELN
im Safransud A-B-G-L-R
MUSSELS
in saffron stock

MANGOLDTASCHERL
mit Trompetenpilzen & Trüffelsauce A-C-G
SWISS CHARD POCKETS
with horn of plenty mushrooms & truffle sauce

|||

SCHOKOLADENSCHNITTE
mit Brandteig & Crème Chantilly A-C-G-H
CHOCOLATE CAKE
with choux pastry & Chantilly cream

HONIGEIS
mit Zitronenkuchen A-C-G
HONEY ICE CREAM
with lemon cake

3 STÜCK ROHMILCHKÄSE A-G
3 PIECES OF RAW MILK CHEESES

Genuss in 3 Gängen 45
inklusive Wein . Wasser & einem Mocca
*Enjoyment in 3 courses 45
including wine . water & one mocca*