

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

Diese Weine sind zur
Vor- & Hauptspeise inkludiert.

OUR WINE RECOMMENDATIONS

These wines are included
for the appetizer & main dish

2017 Grüner Veltliner "Morgentau"
Edition Grand Hotel Wien
Weingut Hager . Mollands . Kamptal

2017 Gemischter Satz
Weingut Zahel . Mauer . Wien

2015 Blaufränkisch „Unglaublich“
Weingut Lehrner . Horitschon.
Mittelburgenland

2017 St. Laurent „Maurerberg“
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.

Stand: 15. Februar 2019 / 15th February 2019

grand lunch

THUNFISCH
mit Chioggia Rübe & Limette
TUNA
with Chioggia turnip & lime

LAMM
mit Süßkartoffel & Sanddorn
LAMB
with sweet potato & sea buckthorn

ZWIEBELSUPPE
mit Shiitake Pilzen
ONION SOUP
with Shiitake mushrooms

|||

FISCHBACKERL
mit Salatherzen & Germ
FISH CHEEKS
with lettuce hearts & yeast

HÜHNERCURRY
mit Fregola & Koriander
CHICKEN CURRY
with fregola & coriander

ERDÄPFEL-KIPFERL
mit Rettich & Miso
POTATO CROISSANT
with radish & Miso

|||

MISPELN
mit Sabayon & Baiser
MEDLAR
with sabayon & meringue

MOHN GNOCCHI
mit Honig & Powidl
POPPY SEED GNOCCHI
with honey & plum jam

3 STÜCK ROHMILCHKÄSE
3 PIECES OF RAW MILK CHEESES

Genuss in 3 Gängen 48
inklusive Wein . Wasser & einem Mocca
*Enjoyment in 3 courses 48
including wine . water & one mocca*
Couvert 5