

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.

grand lunch

MARINIERTER LACHS
mit Paradeiser-Ceviche
MARINATED SALMON
with tomato ceviche

CARPACCIO
mit Perlzwiebeln & Trüffel-Mayonnaise
CARPACCIO
with pearl onions & truffle mayonnaise

KÜRBISSUPPE
mit Oxaliswurzeln & Curry
PUMPKIN SOUP
with oxalis roots & curry

|||

KABELJAU
mit Sepia-Gnocchi & Olivenfond
COD
with sepia gnocchi & olive fond

GANSL
mit Erdäpfelknödel & Rotkraut
GOOSE
with potato dumplings & red cabbage

KARFIOL
mit Hühnerhaut-Brösel & brauner Butter
CAULIFLOWER
with chicken skin crumbs & brown butter

|||

MANGO
mit Butternuß-Kürbis & Passionsfrucht
MANGO
with butternut-pumpkin & passion fruit

EINGELEGTES STEINOBST
mit Verjus & Pistazie
MARINATED STONE FRUITS
with verjuice & pistachio

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

Stand: 8. November 2018 / 8th November 2018