



GRAND HOTEL
WIEN

Spargel



Tel. 515 80 - 9120
grandbrasserie@grandhotelwien.com
www.grandhotelwien.com

Frischer Spargel aus dem Marchfeld

Austrian Asparagus Specialities

Unsere Weinempfehlungen

Our wine suggestions

Vorspeise Hauptspeise
Appetizer Main Course

4 Stück 6 Stück
4 pieces 6 pieces

2015 Grüner Veltliner

Weingut Strell, Großwetzdorf 0,1l 6,50

Weinviertel 0,75l 42,00

*Zartes Grüngelb, fein duftig, frische Zitrusaromen,
schlank am Gaumen, feines Pfefferl.*

2015 Riesling, Wagram

Weingut Fritsch, Oberstockstall 0,1l 6,50

Donauland 0,75l 42,00

*Feiner Weingartenpfirsich, zarter Blütenhonig
und ein Hauch von Zitruszesten.*

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch zum Spargel zerlassene
Butter oder Sauce Hollandaise.

Extra Portion Erdäpfel: 5

Upon request we serve melted butter or Hollandaise sauce
with the asparagus.

Extra portion of potatoes: 5

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben.
All prices in Euro, including all taxes.

Spargelsalat

mit Flusskrebse und Rucola

*Asparagus salad
with crayfish and arugula*

17

Spargelcrèmesuppe

mit Lachscrostini und Kerbel

*Asparagus cream soup
with salmon crostini and chervil*

8

Gegrillter Spargel

mit Burrata und Brunnenkresse

*Grilled asparagus
with burrata and watercress*

18

23

Spargel mit Sauce Hollandaise

oder Beinschinken,

serviert mit Petersilerdäpfeln

*Asparagus with Hollandaise sauce,
served with parsley potatoes*

16

21

Spargel

mit Lachsfilet

und Petersilerdäpfeln

*Asparagus with salmon filet
and parsley potatoes*

28

Gratinierter Spargel

mit Rindsfilet und Pinienkernen

*Gratinated asparagus
with beef tenderloin and pine kernels*

34