

ROSENGARTEN

GRAND HOTEL WIEN

TÄGLICH GEÖFFNET VON 10:30 BIS 23 UHR



Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie bei uns im Rosengarten begrüßen zu dürfen!
Das Grand Hotel Wien erlaubt sich Ihnen als Spiritual Home of The Macallan Whisky eine wundervolle
Auswahl an Whiskys präsentieren zu können.

Für Ihre Fragen zu den einzelnen Whiskys stehen wir Ihnen gern jederzeit zur Verfügung.

Herzlichst Ihr,

Rosengarten Team



	4 cl
The Macallan Sherry Oak 12 years	28
The Macallan Double Cask 12 years	24
The Macallan Double Cask 15 years	36
The Macallan Double Cask 18 years	70
The Macallan Sherry Oak 18 years	80
The Macallan Sherry Oak 25 years	340
The Macallan Rare Cask 2023 -rare collection-	60
The Macallan A Night on Earth -rare Collection-	40
The Macallan Intense Arabica -Harmony Collection-	48
The Macallan M Black Edition	860

INHALT

Kaffee / <i>Coffee</i>	5
Tee / <i>Tea</i>	6
Mineralwasser & Erfrischungsgetränke / <i>Water & Soft drinks</i>	9
Weißweine / <i>White wines</i>	11
Rotweine / <i>Red wines</i>	12
Sekt & Champagner / <i>Sparkling wines & champagne</i>	13
Cocktails	15
Cognac, Armagnac, Calvados & Tequila	21
Whisky	22
Obstbrände, Grappa / <i>Schnaps, Grappa</i>	23
Bier / <i>Beer</i>	24
Barsnacks	25
Rosengarten Barklassiker / <i>Rosengarten bar classics</i>	26
A la carte	27

KAFFEE

COFFEE

Doppelter Espresso / <i>Double Espresso</i>	6.50
Espresso / <i>Espresso</i>	4.50
Verlängerter / <i>Light Espresso with milk</i>	6
Melange / <i>Light Espresso with milk foam</i>	6.50
Einspanner / <i>Double Espresso with whipped cream</i>	6.50
Cappuccino / <i>Double Espresso with milk foam</i>	6.50
Kaffee Latte - Espresso mit Milch	7
<i>Espresso with milk</i>	
Irish Coffee	15
Doppelter Espresso mit Tullamore D.E.W. (4 cl) und Schlagobershaube	
<i>Double Espresso with Tullamore D.E.W. (4 cl) and whipped cream</i>	
Heiße Schokolade / <i>Hot chocolate</i>	9

TEE

TEA

Sehr verehrte Gäste,

wir sind sehr stolz Ihnen eine wundervolle Auswahl an Spitzen Tees und Infusionen anbieten zu können. Zusammen mit dem Teehaus Ronnefeldt haben unsere hauseigenen Tee Experten eine Selektion aus den besten Tee Regionen und Lagen der Welt für Sie ausgesucht. Bitte sprechen Sie uns aktiv bei weiteren Fragen und zu unserer Afternoon Tea Zeremonie an.

Dear esteemed guests,

We are very proud to offer you a wonderful selection of teas and infusions. Together with the renowned Tea House Ronnefeldt, our in-house tea experts hand picked an assortment of the world's best tea regions and villages. Please do not hesitate to forward any questions regarding our tea selection and our Afternoon Tea ceremony.

TEE

TEA

Darjeeling Summer <i>FTGFOP Darjeeling, India</i>	9
Splendid Earl Grey <i>Darjeeling, India and Keemun, China</i>	9
Juwel of Nuwara Eliya <i>Nuwara Eliya, Ceylon</i>	9
Dung Ti Oolong <i>Mount Ti Dung, Taiwan</i>	9
White Yin Long <i>Anhui, China</i>	9
Dragonwell Zhejiang <i>Hangzhou, China</i>	9
Finest Shizuoka Sencha <i>Shizuoka, Japan</i>	9
Jasmine Pearls <i>Fujian, China</i>	9

TEE

TEA

Colombia Especial & Cacao Valle del Cauca, Colombia	11
Shincha Asanoka Kyushu, Japan	13
Moonlight Dongzhai Yunnan, China	13
<u>INFUSIONS & HERBS</u>	
Morgentau	9
Fruity Camomille	9
Verveina	9
Rooibos Valley	9

WASSER & ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

WATER & SOFT DRINKS

Römerquelle prickelnd, mild oder still	0,33 l	5.50
<i>Sparkling, mild or still mineral water</i>	0,75 l	10
Leitungswasser / Tap water	0,40 l	1.50
San Pellegrino	0,25 l	6
Frisch gepresste Säfte / Freshly squeezed juices	0,25 l	9
<i>Orange, Grapefruit, Karotte</i>		
Apfelsaft naturtrüb /		
<i>Organic apple juice</i>	0,25 l	6.50
Coca-Cola, Coca-Cola zero	0,33 l	6
Sprite, Fanta, Almdudler	0,33 l	6
Fever Tree Premium Indian Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	7
Red Bull, Red Bull light	0,25 l	8

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

HOMEMADE LEMONADES

Erdbeer-Maracujalimonade

Erdbeer-Maracujasirup, Sodawasser

Strawberry-maracuja syrup, soda water

0,3 l

9

Rosenlimonade

Rosensirup, Grenadine, Rosenwasser, Sodawasser

Rose syrup, grenadine, rose water, soda water

0,3 l

9

Minz-Zitronenlimonade

Zitronensaft, Zuckersirup, frische Minze, Sodawasser

Lemon juice, sugar syrup, fresh mint, soda water

0,3 l

9

WEISSWEIN

WHITE WINE

	0.125 l	0.75 l
Grüner Veltliner, Langenloiser Stein	8	42
Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal		
Riesling	9	48
Weingut Steininger, Langenlois, Kamptal		
Sauvignon Blanc	9	48
Weingut Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark		
Morillon	11	60
Weingut Schauer, Südsteiermark		
Rosé, BY.OTT	11	58
Domaines Ott, Provence		

*Fragen Sie unser Servicepersonal gern nach unserer großen Grand Hotel Weinkarte.
Please ask our service staff for the large Grand Hotel wine list.*

ROTWEIN

RED WINE

	0.125 l	0.75 l
Opus Eximium		
Cuvée Spéciale Grand Hotel Wien (biologisch / organic)	11	60
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland		
St. Laurent	8	48
Weingut Johanneshof Reinisch, Thermenregion		

*Fragen Sie unser Servicepersonal gern nach unserer großen Grand Hotel Weinkarte.
Please ask our service staff for the large Grand Hotel wine list.*

CHAMPAGNER

CHAMPAGNE

	0.1 l	0.75 l
NV Collection 244 Brut	24	135
Maison Louis Roederer, Reims		
2016 Brut Rosé Vintage	27	160
Maison Louis Roederer, Reims		
2014 Brut Blanc Vintage		155
Maison Louis Roederer, Reims		
2014 Cristal Brut Blanc		510
Maison Louis Roederer, Reims		

CHAMPAGNER & PROSECCO

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

		0.75 l	
NV	Brut Imperial Blanc	125	
	Maison Moët et Chandon, Épernay		
2012	Blanc Vintage Brut	450	
	Maison Dom Pérignon, Épernay		
NV	Grand Cuvée Brut Blanc	380	
	Maison Krug, Reims		
		0.1 l	0.75 l
CA'DI RAJO	Prosecco Frizzante DOC	9	63
	Venetien		

APERITIF COCKTAILS

BEFORE DINNER DRINKS

AMERICANO	14
<i>Campari, Vermouth Rosso, Soda</i>	
NEGRONI	14
<i>Beefeater Gin, Vermouth Rosso, Campari</i>	
GIMLET	14
<i>Beefeater Gin, Roses Lime Juice, Limettensaft</i>	
SIDE CAR	14
<i>Asbach Brandy, Cointreau, Zitronensaft</i>	
MANHATTAN	30
<i>Macallan 12, Vermouth Rosso, Angostura Bitter, Amarena Kirsche</i>	

CHAMPAGNER COCKTAILS

CHAMPAGNE COCKTAILS

THE 1870	23
<i>Brandy Asbach, Angostura, Süßwein, Roederer Champagner</i>	
OLD CUBAN	23
<i>Havana 7 anos Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Minze, Roederer Champagner</i>	
KIR ROYAL	23
<i>Cassis, Roederer Champagner</i>	
BELLINI	23
<i>Pfirsichmark, Peach Brandy, Roederer Champagner</i>	
FRENCH 75	23
<i>Beefeater Gin, Zitrone, Roederer Champagner</i>	

LONGDRINKS

AND HIGHBALLS

CAMPARI ORANGE <i>Campari, Orangensaft</i>	14
CAMPARI SODA <i>Campari, Soda</i>	13
GIN & TONIC <i>Hendricks Gin , Fever Tree</i>	17
SCOTCH & SODA <i>Macallan 12, Soda, Zitrone</i>	25
VIENNA BUCK <i>Beefeater Gin, Kräuter, Ginger Beer, Zitrone</i>	14
DARK AND STORMY <i>Gosling's Rum, Angustura, Limette, Fever Tree Ginger Beer</i>	18

BAR CLASSICS

PIMM'S CUP <i>Pimm's No 1, Zitronenlimonade</i>	15
MINT JULEP <i>Buffalo Trace Bourbon, Minze Zuckersirup</i>	15
COSMOPOLITAN <i>Stolichnaya Vodka, Cointreau, Zitronensaft, Cranberrysaft</i>	16
MAI TAI <i>Bacardi, Myer's Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Ananassaft, Limettensaft</i>	16
MOJITO <i>Havana Club 3y, Rohrzucker, Limetten, Minze, Splash Soda</i>	15
SINGAPORE SLING <i>Beefeater Gin, Ananassaft, Limettensaft, Grenadine, Cheery Heering, Cointreau</i>	20
GIN BASIL SMASH <i>Beefeater Gin, Basilikum, Zitrone, Zuckersirup</i>	17

DIGESTIF COCKTAILS

AFTER DINNER DRINKS

ALEXANDER	14
<i>Asbach Brandy, Crème de Cacao braun, Obers</i>	
BLACK RUSSIAN	14
<i>Russian Standard Wodka, Kaffeelikör</i>	
GODFATHER	26
<i>Amaretto, Macallan 12</i>	
OLD FASHIONED	14
<i>Four Roses Whisky, Zuckerwürfel, Angostura Bitter, Soda</i>	
B&B	14
<i>Asbach Brandy, Dom Benedictine</i>	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

IPANEMA	12
<i>Frische Limetten, Brauner Zucker, Ginger Ale</i>	
GUAVE PITSCHER	12
<i>Guavensaft, Soda, Grenadine</i>	
CRANBERRY-MINT SUNSHINE	12
<i>Cranberrysaft, Limettensaft, Soda, frische Minze</i>	
COCONUT KISS	12
<i>Orangensaft, Ananassaft, Obers, Kokosnusscrème</i>	

COGNAC

Rémy Martin V.S.O.P.	4 cl	20
Hennessy V.S.O.P.	4 cl	20
Courvoisier V.S.O.P.	4 cl	20
Courvoisier XO Imperial	4 cl	30
Rémy Martin XO	4 cl	40
Hennessy XO	4 cl	40
Hennessy Paradis	4 cl	120
Rémy Martin Louis XIII	4 cl	360
	2 cl	180

ARMAGNAC

Clés de ducs	4 cl	14
Bas Armagnac 1975, Laubade	4 cl	28

WHISKY

Johnnie Walker Black Label	4 cl	14
Johnnie Walker Blue Label	4 cl	45
Chivas Regal, 12 years	4 cl	13
Chivas Regal, 18 years	4 cl	19
Chivas Royale Salute, 21 years	4 cl	33
Jack Daniels	4 cl	13
Maker's Mark „Vienna Bar Community“ Straight Bourbon	4 cl	30
Jameson	4 cl	11
Crown Royal	4 cl	14
Canadian Club	4 cl	11
Glenlivet, 12 years	4 cl	13
Glenfiddich, 12 years	4 cl	16
Glenfiddich, 21 years	4 cl	38
Talisker, 10 years	4 cl	16
Dalwhinnie, 15 years	4 cl	16
Glenmorangie	4 cl	16
Lagavulin, 16 years	4 cl	23
Oban, 14 years	4 cl	20
Yamazaki	4 cl	32
Nikka 17 years	4 cl	60

OBSTBRÄNDE

FRUIT BRANDIES

Gölles Zwetschke / <i>Plum</i>	4 cl	13
Gölles Vogelbeere / <i>Rowanberry</i>	4 cl	25
Guglhof Waldhimbeere / <i>Woodland raspberry</i>	4 cl	17
Schösser Birne / <i>Pear</i>	4 cl	15
Krenn's Marille / <i>Apricot</i>	4 cl	17

GRAPPA

Sarpa di Poli	4 cl	13
Sassicaia	4 cl	19
Berta Tresolitre	4 cl	19

CALVADOS

Père Magloire	4 cl	11
Père Magloire XO	4 cl	17

BIER

BEER

VOM FASS / DRAUGHT

Ottakringer Goldfassl Pils (Österreich / Austria)

0,3 l 6

0,4 l 7

FLASCHENBIER / BOTTLED BEER

Budweiser (Tschechien / Czech Republic)

0,33 l 7

Asahi (Japan)

0,33 l 7

Null Komma Josef (Österreich / Austria)

0,33 l 6

Alkoholfreies Bier / Non-alcoholic beer

BAR SNACKS

Diese Gerichte werden von 11.00 bis 22.30 Uhr serviert.
These dishes will be served from 11.00 a.m. until 10.30 p.m.

CLUB SANDWICH

Hühnerbrust | Salatherzen | Ei | Speck | Tomate | Senf Mayonnaise 25
wahlweise mit Pommes Frites oder Süßkartoffel Fries

CLUB SANDWICH

*Chicken breast | lettuce hearts | egg | bacon | tomato | mustard mayonnaise
optionally served with french fries or sweet potato fries*

GRAND BURGER | 180 g österreichisches Angus Rind 24
hausgemachtes Briochebrötchen | knuspriger Speck | geräucherter Bergkäse
| geschmorte Balsamico Zwiebeln | Chili-Mayonnaise | Salat | Tomaten
wahlweise mit Pommes Frites oder Süßkartoffel Fries

*GRAND BURGER | 180 g Austrian Angus beef | homemade brioche bun
crispy bacon | smoked alp cheese | braised balsamic vinegar onions
chili mayonnaise | lettuce | tomatoes
optionally served with french fries or sweet potato fries*

SCHINKEN-KÄSE TOAST 15

HAM AND CHEESE TOAST

BAR FOOD CLASSICS

Diese Gerichte werden von 11.00 bis 22.30 Uhr serviert.
These dishes will be served from 11.00 a.m. until 10.30 p.m.

EDAMAME geräuchertes Meersalz Steirischer Kren <i>EDAMAME smoked sea salt styrian horseradish</i>	9
GEGRILLTE BLACK TIGER GARNELEN (5 STÜCK) Olivenöl Chili Knoblauch Focaccia <i>GRILLED BLACK TIGER PRAWNS (5 pieces) olive oil chili garlic Focaccia</i>	24
MOZZARELLA STICKS würzige Tomatensalsa <i>MOZZARELLA STICKS spicy tomato salsa</i>	15
BACKHENDL MIT PANKO Sesamkraut Chili Mayonnaise <i>DEEP FRIED CHICKEN WITH PANKO sesame cabbage chili mayonnaise</i>	18
SACHERWÜRSTEL Senf Kren <i>SACHER SAUSAGES mustard horseradish</i>	14
POMMES FRITES Trüffelmayonnaise <i>FRENCH FRIES truffle mayonnaise</i>	8.5

A LA CARTE SALATE / SALADS

Diese Gerichte werden von 11.00 bis 22.30 Uhr serviert.
These dishes will be served from 11.00 a.m. until 10.30 p.m.

CAESAR SALAT Salatherzen Gurke Parmesan Croûtons Speck	18
<i>CAESAR SALAD lettuce hearts cucumber parmesan croûtons bacon</i>	
-mit gegrilltem Freilandhuhn / <i>with grilled free range chicken</i>	21
-mit gegrillten Garnelen (3 Stück) / <i>with grilled prawns (3 pieces)</i>	25
BABY SPINATSALAT Miso Dressing gerösteter Sesam	
<i>BABY SPINACH SALAD miso dressing roasted sesame seeds</i>	15
BUNTER BIO HERBSTSALAT aus Pannonien Rindsfiletspitzen Karotten Gurken Granatapfel	
<i>COLOURFUL AUTUMN SALAD from Pannonia beef tenderloin tips carrots cucumbers pomegranate</i>	25

A LA CARTE

VORSPEISEN / STARTERS

- RINDER CARPACCIO | Trüffel Crème | Rucola | Parmesan | Focaccia**
BEEF CARPACCIO | truffle cream | arugula | parmesan | focaccia 24
- BURRATA | Rucola | Tomaten | Oliven | Basilikum | Focaccia**
BURRATA | arugula | tomatoes | olives | basil | focaccia 24
- RÄUCHERLACHS-AVOCADO-TATAR | Wasabicrème | gegrilltes Joseph Brot**
SMOKED SALMON-AVOCADO TATAR | wasabi cream
grilled bread from the „Joseph “ bakery 23

SUPPEN / SOUPS

- WIENER GULASCHSUPPE | Rindfleisch | Erdäpfel**
VIENNESE GOULASH SOUP | beef | potatoes 12
- CONSOMMÉ VOM RIND | Grießnockerl oder Frittaten | Schnittlauch**
BEEF CONSOMMÉ | semolina dumpling or sliced savory pancake | chive 10

A LA CARTE HAUPTGÄNGE / ENTRÉES

WIENER SCHNITZEL VOM KALB Erdäpfel-Vogersalat <i>VEAL ESCALOPE potato-lamb's lettuce salad</i>	34
RINDERFILET (200 g) vom Lavasteingrill herbstlicher Gemüsegarten Pfeffersauce <i>BEEF TENDERLOIN (200 g) from the lava stone grill</i> <i>autumn vegetable garden pepper sauce</i>	54
HÜHNERBRUST hausgemachte Gnocchi Erbsen Trüffelsauce <i>CHICKEN BREAST homemade gnocchi green peas truffle sauce</i>	29
GEGRILLTE GARNELEN (3 Stück) Risotto Milanese Parmesan Knusper <i>GRILLED PRAWNS (3 pieces) risotto milanese parmesan crisp</i>	25
ISLÄNDISCHER BIO LACHS gegrillter Bimi Brokkoli gepickelter roter Zwiebel Miso-Sake Sauce <i>ICELANDIC SALMON (organic) grilled bimi broccoli</i> <i>pickled red onion miso-sake sauce</i>	35
HAUSGEMACHTE PASTA Datterino Tomaten Burrata Basilikum <i>HOMEMADE PASTA Datterino tomatoes burrata basil</i>	24

A LA CARTE DESSERTS

- NOUGAT CRÈME BRÛLÉE | Brombeer Sorbet | Macallan**
NOUGAT CRÈME BRÛLÉE | black currant sorbet | Macallan 15
- KAISERSCHMARRN | Zwetschkenröster | Birnen Espuma**
KAISERSCHMARRN | stewed plums | pear espuma 16
- GUANAIA SCHOKOLADENFONDANT | Bourbon Vanilleeis | Himbeercoulis**
GUANAIA CHOCOLATE FONDANT | bourbon vanilla ice cream | raspberry coulis 15