

FESTLICH
FEIERN



Weihnachten / Silvester 2024

since  1870

GRAND HOTEL
WIEN

Weihnachten and Neujahr im Grand Hotel Wien

EINLEITUNG

Vorwort von GM Oliver Geyer 5

Weihnachten & Neujahr im Grand Hotel Wien 7

HEILIGER ABEND

1870 | Weihnachtsmenü 13

Unkai | Weihnachts Teppanyaki Menü & Weihnachtsmenü 14,15

Grand Brasserie | 4-Gang Weihnachtsmenü 16

SILVESTER

Ballsaal | Gala Buffet 20

1870 | Silvester Menü 22

Unkai | Silvester Teppanyaki Menü & Silvester Menü 24,25

NEUJAHRSTAG

Unkai | Neujahrs Menü 29

SÜSSES GEHEIMNIS

Pssst! 31



zur Website



OLIVER GEYER
General Manager

Liebe *Gäste*, liebe *Freunde* und *Freundinnen* des Grand Hotel Wien!

In jedem Land gibt es viele Feste, oft mit besonderen Bräuchen und langen Traditionen.

Durch meine Arbeit hatte ich die Gelegenheit, einige dieser Feste und Bräuche zu erleben und daran teilzunehmen. Ganz gleich, welches Land, welche Religion oder welche Sprache wir sprechen, die Vorfreude auf die Feste, die gefeiert werden, ist überall mit Hoffnung, Zuversicht, dem Zusammenkommen von Familien und Freunden und natürlich mit gutem Essen verbunden.

Zu keinem anderen Zeitpunkt sind die Zusammenkünfte mit der engsten Familie am Festabend und die Kontakte mit anderen Verwandten und Freunden rund um das Fest so ausgeprägt wie zu Weihnachten. Und zu keiner anderen Zeit ist Wien so stimmungsvoll und schön wie zur Weihnachtszeit, wenn die zauberhaften Weihnachtsmärkte ab Mitte November öffnen.

Diese Atmosphäre in Wien ist wirklich einzigartig und auch hier im Grand Hotel Wien zu spüren. Während der Feiertage verwandelt sich das gesamte Grand Hotel Wien in einen glitzernden und stimmungsvollen Ort, an dem Sie die schönsten Feste des Jahres genießen können.

Der Duft des Weihnachtsbaums in der Lobby, frisch gebackene Vanillekipferl und der berühmte Guglhupf, der seinen Ursprung im Grand Hotel Wien hat, sind die süßesten Verlockungen, die man sich nicht entgehen lassen sollte.

Als kleines Geschenk erhalten Sie auf der letzten Seite der Festtagsbrochure eines unserer acht köstlichen Guglhupf-Rezepte. Gutes Gelingen!

Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und ein glückliches neues Jahr!

General Manager Oliver Geyer &
das Team des Grand Hotel Wien



WEIHNACHTEN & NEUJAHR IM GRAND HOTEL WIEN

Lassen Sie sich und Ihre Liebsten über die Feiertage im Grand Hotel Wien verwöhnen!

Das Grand Hotel Wien bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Weihnachtsfeier oder den Jahreswechsel mit Ihrer Familie ganz ohne Stress zu feiern. Unsere Küchenchefs verwöhnen Sie in jedem unserer drei Restaurants mit exquisiten Festtagsgerichten. Am Silvesterabend sorgt ein musikalisch abwechslungsreiches Unterhaltungsprogramm für eine stimmungsvolle und gesellige Atmosphäre. Unabhängig davon, ob Sie Weihnachten oder Silvester bei uns feiern wollen, haben wir für Sie die entsprechenden kulinarischen Highlights zusammengestellt.

Zusätzlich haben wir spezielle Arrangements mit Übernachtungsmöglichkeiten für Sie, Ihre Familie und Freunde vorbereitet, wenn Sie den puren Luxus genießen wollen und sich nicht um das Frühstück am nächsten Tag kümmern möchten. Unter dem Motto "Feiern & Genießen" können Sie bei uns nicht nur Ihren Festtag feiern, sondern auch den Tag danach in gemütlicher Atmosphäre ausklingen lassen. Eben jene Gemütlichkeit, die die Stadt Wien buchstäblich ausmacht!

Wir wünschen Ihnen ein fröhliches Weihnachtsfest und ein schönes neues Jahr!

Das Team des Grand Hotel Wien



Dienstag, 24. Dezember
HEILIGER ABEND



Weihnachtsmenü



4-Gang Weihnachtsmenü



**Weihnachts Teppanyaki Menü
& Weihnachtsmenü**



Dienstag, 31. Dezember
SILVESTER



Gala Buffet



Silvester Menü



**Silvester Teppanyaki Menü &
Silvester Menü**



Mittwoch, 1. Jänner
NEUJAHRTAG



Neujahrs Menü



24
—
12

HEILIGER ABEND

GRAND
BRASSERIE

1870
RESTAURANT
TERRACE
LOUNGE

UNKAI
JAPANESE CUISINE
日本料理

€190 MENÜ
€110 WEINBEGLEITUNG



Weihnachtsmenü

Amuse Bouche

Geflammtes Wagyu | Fermentierter Knoblauch |
Macadamia | Bio Hokkaido Kürbis

Topinambur Veloute | Pata Negra Schinken | Topinambur Crunch

Jakobsmuschel | Tom Kha Aromen | Linsen Dahl | Kaffir Limetten Öl

Hirschrücken | Brombeere | Schwarzwurzel | Perigord Trüffel

Lebkuchen | Manjari 64% | Apfel – Zimt Sorbet

Petit Four

€160 MENÜ
€90 WEINBEGLEITUNG



Weihnachts Teppanyaki Menü

Zensai

Süßkartoffeln, grünes Erbsengelee, mariniertes Lachsrogen, Reiscracker, Hühnerpastete, schwarze Bohnen, Frischkäse, frittierte Ginkgo-Nuss-Spieße

Sushi-Omakase

Roter Thunfisch, Flunder mit japanischem Chilifinger, Garnele, Makrele mit Ingwer und Schnittlauch und Lachsrogen mit Zitronen-Yuzu Powder

Fisch und Meeresfrüchte

Wolfsbarsch, Lachs, Tigergarnele, Tintenfisch, Jakobsmuschel, Gemüse (Rote Paprika, Zucchini und weiße Zwiebeln)

Gemischter Salat

Drei Salatsorten mit Gurke, Cocktailtomate, Rettich, Salatdressing

Auswahl an Fleisch

Lendenbraten (120 g) oder Filetsteak (120 g) mit Bohnensprossen, Karotten, Frühlingszwiebeln serviert mit gedämpftem Reis und drei Saucen (Unkai-Sauce, Ponzu-Sauce und Sesam-Sauce)

Nachspeise

Flambiertes Vanilleeis mit Crepes, Erdbeersoße und verschiedenen Früchten

€140 MENÜ
€90 WEINBEGLEITUNG



Weihnachts Menü

Zensai

Süßkartoffeln, grünes Erbsengelee, mariniertes Lachsrogen, Reiscracker, Hühnerpastete, schwarze Bohnen, Frischkäse, frittierte Ginkgo-Nuss-Spieße

Suppe

Hühnerbällchen, Bohnenquark, Spinat, Karotten, Zitronen-Yuzu Powder

Sashimi

Lachs, Bernsteinmakrele, Jakobsmuschel, Gurke, rote Kresse, Wasabi, essbaren Blüten, Karottenspirale

Vom Grill

Gegrilltes Tenderloin (120 g) mit Bohnensprossen, Karotten, Frühlingszwiebeln, Kumquat, Rüben, Yuzu-Pfefferpaste, japanische Chilifinger, Limettenspalte, Melissenblatt

Sushi-Omakase

Roter Thunfisch, Flunder, japanische Chilifinger, Garnele, Makrele, Ingwer, Schnittlauch, Lachsrogen, Zitronen-Yuzu Powder *Serviert mit klarer Suppe*

Nachspeise

Schwarze Sesam-Crème Brûlée mit verschiedenen Beeren

€125 MENÜ
€70 WEINBEGLEITUNG



4-Gang Weihnachtsmenü

Amuse Bouche

Bio Island Lachs | La Ratte | Granny Smith | Radieschen

Topinambur Veloute | Schwarzer Trüffel

Weihnachts Ente | Apfel – Rotkraut | Erdäpfel Knödel | Eigenes Saft'l

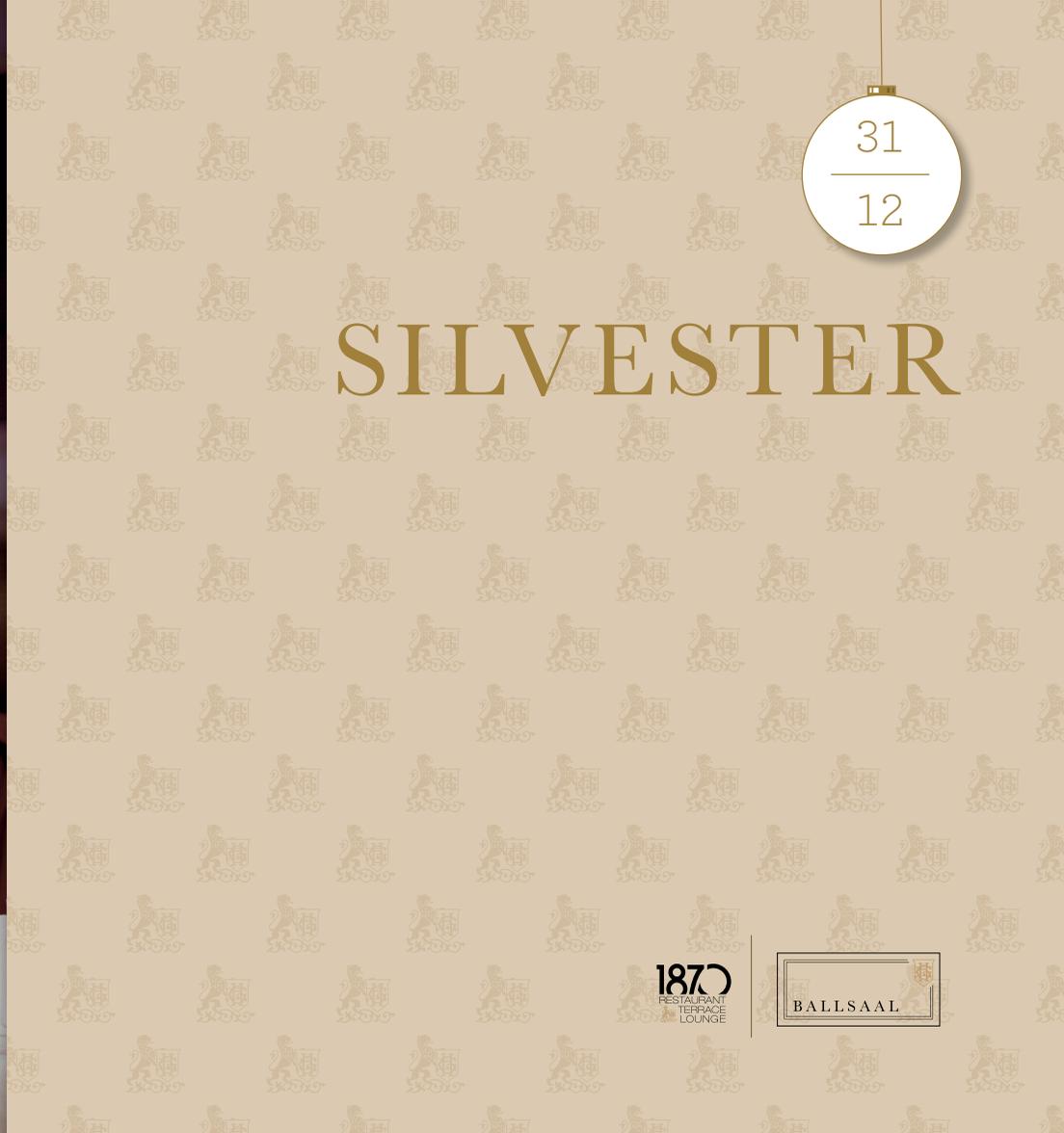
Bouche de Noel | Nougat | Mandarine

Petit Four



31
—
12

SILVESTER



1870
RESTAURANT
TERRACE
LOUNGE

BALLSAAL

€499 per PERSON



Gala Buffet

Amuse Bouche

Jumbo Prawn | Trüffel-Miso Hollandaise | Yuzu Kaviar

Vorspeisen

Imperial Kaviar | Keta Kaviar | Saiblings Kaviar | Masago
Blini | Sauerrahm | Ei | Schnittlauch

Live Austern Station

Rotwein Schalotten & Butter Pumpernickel Tower / Passionsfrucht Ponzu
& gepickelte Rote Zwiebel

Auswahl an winterlichen Blattsalaten und Dressings

Croutons | Speckwürfel | Kürbis- und Sonnenblumenkerne

Suppen vom Buffet

Consommé vom Ochsenchwanz

Kaspressknödel | Tiroler Knödel | Frittaten

Getrüffelte Topinambur Cremesuppe

Auswahl an Unkai Sushi

Crevetten Tower

Yuzu Aioli | Mojo Rojo & Mojo Verde |
Tausend Island Sauce

Rosa Kalbstafelspitz | Geräucherte Thunfisch
Creme | Tabouleh

Bresaola | Rettich | Kizami Wasabi
Rinderfilet | Shiso Dressing | Nori | Edamame

San Daniele Prosciutto & Parmesan |
Anti Pasti Gemüse

Burrata | Ochsenherz Tomaten | Rucola

Steinpilz Crème Brûlée | Rosmarin

Geräuchertes Rüben Tatar | Vegane Jalapeño
Mayonnaise | Buchweizen Crunch (Vegan)

Hauptspeisen Gala Buffet

Hirschrücken | Erdäpfelknödel | Rotkraut

Lammrücken | Pecorino Polenta | Bohnen Cassoulet

Geschmorte Kalbsvögerl | Sellerie Stampf | Beaujolais

Rinderfilet Rosini | Gänseleber | Perigord Trüffel

Schwarzfeder Huhn | Fregola | Paprikacreme | Zucchini

Pluma vom Iberico Schwein | Geflämmtes Kimchi Kraut | Bonito

Gegrillte Garnelen | Tom Ka Aromen | Gohan Rice

Wolfsbarsch in der Salzkruste | Toskanisches Gemüse | Safran Aioli

Melanzani | Miso | Baby Pak Choi | Sesam (Vegan)

Hausgemachte Trüffel Ravioli | Thymian Butter | Perigord Trüffel

Desserts

Himbeer Hibiskus Tartelette mit Sauerklee

Muscovado Kuchen mit Birne (Vegan)

Delicé von Maroni & Ribisel

Tour de chocolate

Schokoladeküchlein mit Preiselbeeren

Auswahl an Wiener Petit Four

Yuzu Basilikum Tartelette

Schokoladen Trüffel mit Mandarine

Baba au Champagne mit Vanille-Apfelragout

Grand Gugelhupf – Klassik & Himbeere

Crêpe Suzette | Orangenfilets

Auswahl an hausgemachten Pralinen

Auswahl an heimischen und internationalen
Käsesorten

€420 MENÜ
€170 WEINBEGLEITUNG

1870
RESTAURANT
TERRACE
LOUNGE

Silvester Menü

Amuse Bouche

Hummer | Kalamansi Ponzu | Karfiol | Knuspriger Quinoa

Gänseleber | Aal | Terriyaki | Passionsfrucht

Wagyu Part I

Geflämmtes Wagyu Tatar | Pata Negra | Osietra Kaviar aus den Kalkalpen | Erdäpfel Croissant

Verkohlter Bio Lauch | Miso | Gruyère Popcorn | Schnittlauch

Steinbutt Filet | Ofen Sellerie | Lardo | Dashi Beurre Blanc

Wagyu Part II

Wagyu Beef A5 | Topinambur | Perigord Trüffel

La Grand Dame | Tahiti Vanille | Champagner | Rose

Petit Four

€230 MENÜ
€110 WEINBEGLEITUNG



Silvester Teppanyaki

Zensai

Süßkartoffeln, grünes Erbsengelee, mariniertes Lachsrogen, Reiscracker, Hühnerpastete, schwarze Bohnen, Frischkäse, frittierte Ginkgo-Nuss-Spieße

Sushi-Omakase

Roter Thunfisch, Flunder mit japanischem Chilifinger, Garnele, Makrele mit Ingwer und Schnittlauch und Lachsrogen mit Zitronen-Yuzu Powder

Fisch und Meeresfrüchte

Wolfsbarsch, Lachs, Tigergarnele, Tintenfisch, Jakobsmuschel, Gemüse (Rote Paprika, Zucchini und weiße Zwiebeln)

Gemischter Salat

Drei Salatsorten mit Gurke, Cocktailtomate, Rettich, Salatdressing

Auswahl an Fleisch

Lendenbraten (120 g) oder Filetsteak (120 g) mit Bohnensprossen, Karotten, Frühlingszwiebeln serviert mit gedämpftem Reis und drei Saucen (Unkai-Sauce, Ponzu-Sauce und Sesam-Sauce)

Nachspeise

Flambiertes Vanilleeis mit Crepes, Erdbeersoße und verschiedenen Früchten

€200 MENÜ
€110 WEINBEGLEITUNG



Silvester Menü

Zensai

Süßkartoffeln, grünes Erbsengelee, mariniertes Lachsrogen, Reiscracker, Hühnerpastete, schwarze Bohnen, Frischkäse, frittierte Ginkgo-Nuss-Spieße

Suppe

Hühnerbällchen, Bohnenquark, Spinat, Karotten, Zitronen-Yuzu Powder

Sashimi

Lachs, Bernsteinmakrele, Jakobsmuschel, Gurke, rote Kresse, Wasabi, essbaren Blüten, Karottenspirale

Vom Grill

Gegrilltes Tenderloin (120 g) mit Bohnensprossen, Karotten, Frühlingszwiebeln, Kumquat, Rüben, Yuzu-Pfefferpaste, japanische Chilifinger, Limettenspalte, Melissenblatt

Sushi-Omakase

Roter Thunfisch, Flunder, japanische Chilifinger, Garnele, Makrele, Ingwer, Schnittlauch, Lachsrogen, Zitronen-Yuzu Powder *Serviert mit klarer Suppe*

Nachspeise

Schwarze Sesam-Crème Brûlée mit verschiedenen Beeren



1
—
1

NEUJAHRSTAG

雲 UNKAI 海
JAPANESE CUISINE
日本料理

€115 MENÜ
€85 TAKE AWAY



Neujahrs Menü

Sake

Osechi

Rote und weiße Fischpastete, karamellierte getrocknete Babysardine, Spieß mit schwarzen Bohnen, marinierter Heringsrogen mit Bonitoflocken, Omelett mit Gemüse, Hühnerpastete, Rettich und Karotte in süßem Essig (Namasu gama), Süßkartoffelpüree mit Kastanien, gerolltes süßes Omelett, in süßem Reiswein gekochte Garnele und Zitrone-Yuzu Powder

Sashimi

Thunfisch, Wolfsbarsch, Bernsteinmakrele, rote Kresse, Wasabi, essbarer Blüten, Karottenspirale

Auswahl an Zouni

Kansai (Kyoto)

Süße weiße Bohnenpaste, weiße Bohnenpaste, Rettich, Spinat, Taro, Karotte, Tofu und Maru Mochi

Kanto (Tokio)

Hühnerbrust, rote Fischpastete, Spinat, getrocknete Shiitake-Pilze, Karotte und Maru Mochi

Kürbis-Crème Brûlée mit verschiedenen Beeren



Backen Sie den
GRAND GUGELHUPF

Zutaten

Die helle Teigmasse

100g weiche Butter
30g Staubzucker
20g Kristalzucker
3 Eier
150g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver

Die dunkle Teigmasse

100g weiche Butter
30g Staubzucker
20g Kristalzucker
3 Eier
150g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
80ml Rotwein
2 EL Backkakao
50g Schokoraspel
100g gehobelte Mandeln

Anleitung

Die Gugelhupfform einfetten und mit gehobelten Mandeln bestäuben.
Ofen auf 175° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die helle Teigmasse

Die weiche Butter mit dem Staubzucker schaumig schlagen.
Eidotter nach und nach einrühren.

Mehl und Backpulver vermischen und abwechselnd unterrühren.
Das Eiklar gemeinsam mit dem Zucker zu einem steifen Schnee schlagen
und unter die Buttermasse heben.

Die dunkle Teigmasse

Die weiche Butter mit dem Staubzucker schaumig schlagen.
Eier nach und nach einrühren.

Mehl, Kakao, und Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem Rotwein
unterrühren. Zuletzt die Schokoraspel unterheben.

Hellen und dunklen Teig abwechselnd in eine Gugelhupfform füllen
und 60-70 Min. backen



GRAND BRASSERIE

Heiliger Abend

RESERVIERUNG

Tel +43 1 515 80 - 9120
grandbrasserie@grandhotelwien.com



1870 RESTAURANT

Heiliger Abend, Silvester

RESERVIERUNG

Tel +43 1 515 80 - 9104
1870@grandhotelwien.com



UNKAI – JAPANESE CUISINE

Heiliger Abend, Silvester, Neujahr

RESERVIERUNG

Tel +43 1 515 80 - 9110
unkai@grandhotelwien.com



BALLSSAAL

Silvester – Gala Buffet

RESERVIERUNG

Tel +43 1 515 80 - 1821
event@grandhotelwien.com

Alle Reservierungen bedürfen der Rückbestätigung des Hotels!

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben.

Änderungen vorbehalten