

Eats & Treats

by Gourmet & Wine Hotel Austria

Wir feiern das echte Wiener Schnitzel, ehren die heimische Kochkunst, aber scheuen nicht vor raffinierten Ausflügen in internationale Küchen.

Verena Stattmann, Chef de Cuisine

We pay homage to the authentic Wiener Schnitzel and cherish our native culinary artistry, while embracing sophisticated explorations into international cuisines.

Verena Stattmann, Chef de Cuisine



KULINARIK ERLEBNIS | CULINARY EXPERIENCE

AUSTRIA KULINARIK ERLEBNIS TAGESMENÜ

Genießen Sie unser heutiges Gourmet Tagesmenü mit feinsten Kreationen unserer Chef de Cuisine, Verena Stattmann. Unser Serviceteam informiert Sie gerne über die heutige Auswahl.

5 Gänge
65 EUR

AUSTRIA CULINARY EXPERIENCE DAILY MENU

Indulge in today's exquisite gourmet menu, showcasing the finest creations of our Chef de Cuisine, Verena Stattmann. Our dedicated service team will be pleased to inform you about today's selection.

5 Courses
65 EUR

ZUM START | STARTERS

Salat vom Buffet (V)

Salad from the Buffet (V)

6,50 EUR

Vorspeise des Tages – Unser Serviceteam informiert Sie gerne

Starter of the Day – Our service team will gladly inform you

11,50 EUR

Beef Tatar – Manchego – 100g od. 150g

Beef Tartare – Manchego 100g or 150g

18 EUR • 26 EUR

Carpaccio – Rucola - Tomaten

Carpaccio – Rucola - Tomatoes

20 EUR

Rinder-Consommé – Frittaten, Speck- oder Kaspressknödel

Beef Consommé – with Sliced Pancake Strips, Bacon- or Cheese Dumpling

8,50 EUR

Kartoffelcremesuppe – Croutons (V)

Creamy Potato Soup – Croutons (V)

9 EUR

Cremsuppe des Tages – Unser Serviceteam informiert Sie gerne

Cream Soup of the Day – Our service team will gladly inform you

9 EUR

DER HAUPTGANG | THE MAIN COURSE

Steak Sandwich vom heimischen Rind – Pommes

Steak Sandwich of Local Beef – French Fries

24 EUR

Filet vom heimischen Rind – Rosmarin Jus – Allerlei Gemüse

Filet of Local Beef – Rosemary Jus – Assorted Vegetables

45 EUR

Wiener Schnitzel vom Milchkalb – Petersilienkartoffel od. Pommes – Preiselbeeren

Viennese Veal Schnitzel – Parsley Potatoes or French Fries – Lingonberries

29 EUR

Fisch des Tages – Unser Serviceteam informiert Sie gerne – Gnocchi – Braune Butter

Fish of the Day – Our service team will gladly inform you – Gnocchi – Brown Butter

25 EUR

Frische Risone – Tomaten – Burrata (V)

Fresh Risone – Tomatoes – Burrata (V)

17 EUR

Pasta Linguine – Bolognese oder Puttanesca (V)

Pasta Linguine – Bolognese or Puttanesca (V)

17 EUR

DAS DESSERT | THE DESSERT

Brownie – Topping – Eis (V)

Brownie – Topping – Ice Cream (V)

12,50 EUR

Dessert des Tages – Unser Serviceteam informiert Sie gerne

Dessert of the Day – Our service team will gladly inform you

9,50 EUR

Gemischtes Eis – Schokolade – Vanille – Erdbeere (V)

Mixed Ice Cream – Chocolate – Vanilla – Strawberry (V)

9 EUR

Obstkuchen – Schlagobers (V)

Fruit Cake – Whipped Cream (V)

8 EUR

Sachertorte – Schlagobers (V)

Sacher Cake – Whipped Cream (V)

9 EUR

DAS BESONDERE | THE SPECIAL

Werfen Sie auch einen Blick in unsere umfangreiche Weinkarte.

Head Sommelier Maximilian Steiner berät Sie gerne.

Be sure to explore our extensive wine list.

Our Head Sommelier, Maximilian Steiner will be pleased to assist you with expert recommendations.