

VORSPEISEN

BEEF TATAR	
ein Klassiker, mit Cognac parfümiert	16
GRAND HÔTEL WIESLER CAESAR SALAD	
Salatherzen mit hausgemachten Weißbrotcroûtons & Parmesanspänen	
vegetarisch	9
mit Huhn	12
mit Garnelen	15
FRITTIERTE CALAMARI	
mit Chili-Knoblauch-Salsa & Mayonnaise, dazu Knoblauchbrot	15

THUNFISCH TATAKI	
mit Mango Teriyaki, Junglauch Tempura & Koriander	17

FRANZÖSISCHER BLATTSALAT	6
---------------------------------	---

SALON MARIE BOWL	
Sushi Reis, Karotten, Kichererbsen, Rotkraut, Blattspinat, Jungzwiebel, Tomaten, Gurken & Tofu	
vegan	11
mit Huhn	14
mit Thunfisch oder Shrimps	17

VEGANES DREIERLEI	
Tomate gebeizt, rote Rübe, Avocado mit Pilzvielfalt & Trüffelkaviar	17

VORSPEISEN-VARIATION TO SHARE	
Empfehlung des Küchenchefs	p.P. 15

SUPPEN

HÜHNER-CONSOMMÉ	
mit Grießnockerln	5

GAZPACHO	
mit Crostini & Räucherlachs (auch vegan möglich)	7

BOUILLABAISSSE	6
-----------------------	---

PRIME CHAMPAGNE	
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT 0.1l	14.50
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ 0.1l	18.50

CHEF'S CHOICE

RETURN OF THE CORDON BLEU	
CORDON BLEU DELUXE*	
Wie der Name schon sagt: ganz hohe Kochkunst! Edles Kalbsschnitzel, gefüllt mit echtem Brie und feinstem Prosciutto di Parma, mit Semmelbröseln paniert und goldgelb gebacken. Magnifique!	25

HAUPTSPEISEN

HOLSTEIN SCHNITZEL*	
ein beinahe in Vergessenheit geratener Klassiker, garniert mit Spiegelei, Kapern & Sardellenfilets	25

WIENER SCHNITZEL*	
perfekt geklopft, fein paniert & in Butterschmalz goldgelb gebacken	
vom Kalb	24
vom Schwein	17

* Als Beilage zum Schnitzel oder zum Cordon Bleu gibt es wahlweise: Petersil-erdäpfel, Risi-Bisi oder Erdäpfelsalat.

PAILLARD VOM RIND	
zart rosa gebraten mit venezianischem Salat	24

PRIME SHORT RIBS VOM KALB	
mit Schmorsaft, Polentaschnitte, Sommergemüse	24

COQ AU VIN "SALON MARIE"	
mit Speck, Champignons & französischem Baguette	24

HAUPTSPEISEN

MOULES FRITES	
bretonischer Klassiker nach Art des Hauses mit Miesmuscheln & Pommes Allumettes	23

STEAK FRITES À LA „RELAIS DE VENISE“, PARIS	
Entrecôte mit Pommes Allumettes & Spezialsauce	26

FORELLE À LA MEUNIÈRE	
in Butter geschwenkt & goldbraun gebraten, mit gerösteten Mandeln, dazu Buttererdäpfel	22

SPAGHETTI AL POMODORO	
ein Klassiker der italienischen Küche	17

GEFÜLLTE GNOCCHI À LA PLACE VENDÔME	
Käsesauce mit schwarzen Trüffeln & hauchdünnem Beinschinken	21

SCHARF GEGRILLTER OKTOPUS	
serviert mit Ofengemüse, Ajvar & Chili-Limetten-Knoblauchbutter	23

AMERICAN PRIME STEAK	
ON THE BONE ca. 800–900 g (je nach Schnitt)	
Das original amerikanische Premium Steak mit USDA-Zertifizierung können wir guten Gewissens auch Beef-Connaissanceur Arnold Schwarzenegger servieren, wenn er im Grand Hôtel Wiesler logiert.	
USDA PRIME	
Für einen real Steaklover oder für zwei. Inklusive Cremespinat mit Pignoli und Steak Fries.	
je 100 g	14

VEGANE HAUPTSPEISEN

HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN	
mit Avocadodip & Chilisauce	17

MARINIERTE MELANZANI	
mit veganem Jus, Peperonata Fregola Sarda, gegrillten Pimientos & Kräutern	17

VEGANES CURRY	17
----------------------	----

GEBACKENER KARFIOL PAKORAS	
mit Chili-Mango-Chutney, Sojajoghurt & Papadam Brot	17

UNSERE HAUSWEINE

WEISS, ROSÉ & ROT AUS ÖSTERREICH & FRANKREICH	
Glas 1/8 l	5.50
Lyoner Karaffe 0.46 l	19.00
	

DESSERTS

CHEESECAKE	8
-------------------	---

TIRAMISU	8
-----------------	---

CAFÉ GOURMAND	
Espresso & Mini-Desserts	8

LIMETTENTARTE	8
----------------------	---

SCHOKOTORTE "SALON MARIE"	
mit Salz-Karamellcreme & Schlagobers	8

DESSERT-VARIATION TO SHARE	
Empfehlung des Küchenchefs	p.P. 12

ALKOHOLFREI

MINERALWASSER	0.33l 0.75l	2.90 6.50
THALHEIM HEILWASSER	0.33l 0.75l	3.40 6.90
APFELSAFT APFEL-JOHANNISBEERSAFT	0.25l	3.50
BIRNENNEKTAR PFIRSICHNEKTAR	0.25l	3.80
KARDAMINT SODA/WASSER	0.5l	3.70
AFRI COLA AFRI WHITE	0.25l	3.60
THALHEIM LIMONADEN		
Uhudler Ahorn-Zitrone Waldbeere	0.25l	3.80
HIMBEERKRACHERL	0.33l	3.60
KRÄUTERLIMONADE	0.33l	3.60
MAKAVA	0.33l	3.80
ORGANICS, BIO GETRÄNK		
Organics Bitter Lemon Organics Ginger Ale Organics Tonic Water	0.25l	4.00
RED BULL		
verschiedene Sorten	0.25l	4.00

KAFFEE

CAPPUCCHINO	4.20
CAFFÈ LATTE	4.20
ESPRESSO	2.90
VERLÄNGERTER	3.80

TEE

VERSCHIEDENE SORTEN	3.80
Probieren Sie auch unseren Grand Hôtel Wiesler Special Blend.	

ALLERGENE
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Satz- und Druckfehler vorbehalten.

CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN

PERRIER-JOUËT		
Grand Brut	0.1l Fl.	14.50 95
Blason Rosé	0.1l Fl.	18.50 120
SALON MARIE 'BRUT' M	0.1l Fl.	5.50 36
SALON MARIE 'BRUT' ROSÉ	0.1l Fl.	5.50 36

APERITIFS

je 7.90

LILLET SPRITZ	LIMONCINO SPRITZ
SALON MARIE SPRITZ	APEROL SPRITZ
KARDAMINT SPRITZ	RAMAZZOTTI ROSATO SPRITZ

WEISSWEIN

GELBER MUSKATELLER VULKANLAND DAC	
1/8l Fl.	5.50 32
WEISSBURGUNDER SÜDSTEIERMARK DAC	
1/8l Fl.	5.50 32
SAUVIGNON BLANC SÜDSTEIERMARK DAC	
1/8l Fl.	5.90 35
MALVAZIJA ISTRA	
1/8l Fl.	5.90 35
GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL DAC	
1/8l Fl.	5.50 32
GRAUBURGUNDER VULKANLAND DAC	
1/8l Fl.	5.90 35

ROTWEIN

BLAUFRÄNKISCH	
1/8l Fl.	5.50 32
CUVÉE HEIDEBODEN	
1/8l Fl.	6.50 38
RIOJA RESERVA	
1/8l Fl.	7.50 45
ZWEIFELT	
1/8l Fl.	5.50 32

UNSERE HAUSWEINE

WEISS	
CHÂTEAU HAUT DAMBERT CUVÉE	Entre-deux-mers
ROSÉ	
ROSÉ CUVÉE CLÉMENCE	Grand vin de Bordeaux
ROT	
CUVÉE AMO ROSSO	Oggau
CHÂTEAU HAUT GUILLEBOT	Grand vin de Bordeaux
je Glas 1/8l	5.50
Lyoner Karaffe 0.46l	19.00
Flasche	33.00

SÜSSWEIN

GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE	
1/8l	5.50
BEERENAUSLESE NEUSIEDLERSEE DAC	
1/16l	6.50

BIER

STAROBRNO VOM FASS	0.2l 0.33l	2.50 3.70
GÖSSER SPEZIAL VOM FASS	0.2l 0.33l	2.50 3.70
THALHEIM PILS	0.33l Fl.	4.20
GÖSSER RADLER/ NATURGOLD ALKOHOLFREI	0.33l Fl.	3.80
SCHLADMINGER SCHNEE WEISSE	0.5l Fl.	4.80

SALON MARIES

PRIME COCKTAILS

finden Sie in unserer Barkarte

Salon Marie

RESTAURANT & BAR

ZURÜCK ZUM GUTEN LEBEN