

VORSPEISEN

- BEEF TARTARE**
ein Klassiker, mit Cognac parfümiert 15
- GRAND HÔTEL WIESLER CAESAR SALAD**
Salatherzen mit hausgemachten Weißbrotcroûtons
& Parmesanspänen
vegetarisch 9
mit Huhn 11
mit Garnelen 14

- FRITTIERTE CALAMARI**
mit Chili-Knoblauch-Salsa & Mayonnaise,
dazu Knoblauchbrot 13

- THUNFISCH-TATAKI**
mit Sojalack, Mango, Wasabi-Mayonnaise,
Sesam & Chicorée 12

- BUFFALO CHILI CHICKEN POPCORN** 9

- FRANZÖSISCHER BLATTSALAT** 6

- VORSPEISEN-VARIATION TO SHARE**
Empfehlung des Küchenchefs p.P. 15
{ Gedeck, Brot & Butter 2.90 }

SUPPEN

- KÜRBIS-KOKOS-SUPPE** scharf 5
- RINDER-CONSOMMÉ**
mit Grießnockerln und Gemüse 5
- BOUILLABAISSÉ À LA MARSEILLAISE** 5

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-Connaisseur 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 9.80

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!

19.80

HOLSTEIN SCHNITZEL*

ein beinahe in Vergessenheit geratener Klassiker, garniert mit Spiegelei, Kapern & Sardellenfilets

21

WIENER SCHNITZEL*

perfekt geklopft, fein paniert und in Butterschmalz goldgelb gebacken

vom Kalb ... 19.50

vom Schwein ... 13.80

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

STEAK FRITES À LA „RELAIS DE VENISE“, PARIS

Entrecôte mit Pommes Allumettes und Speziälsauce

21.50

FORELLE À LA MEUNIÈRE

in Butter geschwenkt & goldbraun gebraten, mit gerösteten Mandeln, dazu Buttererdäpfel

17.20

HUMMER SPAGHETTI

die Pasta für ganz besondere Gelegenheiten & spezielle Anlässe

28

Dazu empfehlen wir:

ROSÉ CUVÉE CLÉMENCE

1/8 5.50

HUHN MARIE VOM WEITZER HOF

VERMUTLICH AB FRÜHJAHR 2020



Die Suche nach dem besten Huhn der Welt begann vor neun Jahren und brachte viele weite Reisen mit sich. Und das, obwohl das edelste Huhn am Ende eigentlich ganz nahe lag. Das Sulmtaler ist eine seltene Haushuhn-Rasse aus der Steiermark, die sogar das berühmte Bressehuhn blass aussehen lässt. Das edle Huhn aus der Südsteiermark wurde nicht umsonst schon am Wiener Kaiserhof zum großen Bankett gereicht. Am Weitzer Hof in Andritz werden die besten Hühner der Welt von Bauer Gerald Löffler artgerecht großgezogen. Weil das Zeit braucht, geben wir sie unseren Hühnern auch – etwa viermal so viel wie normale Hühner bekommen. Aus dem zarten Fleisch wird Küchenchef Aleš Rascan bald köstliche Gerichte zaubern, die jedes Festtagsessen krönen.

HAUPTSPEISEN

- BŒUF STROGANOFF**
Rinderfiletspitzen mit Spätzle 21.50
- PICCATA MILANESE VOM HUHN**
dazu Spaghetti und Parmesanspänen 17.50
- SCHARF GEGRILLTER OKTOPUS**
serviert mit Ofengemüse, Ajvar
und Chili-Limetten-Knoblauchbutter 18.50
- THE UNIQUE CHEESEBURGER**
mit Fries und Crispy Bacon 15
- GNOCCHI À LA PLACE VENDÔME**
mit schwarzer Trüffelsauce und
hauchdünnem Beinschinken 17

VEGANE HAUPTSPEISEN

- THE BEYOND BURGER** Beyond Meat mit Salat 16
- GEGARTE GRANATAPFEL-MELANZANI**
mit Tahinisauce, Tomaten, Frühlingszwiebeln
& Kräutern 14
- FRITTIERTE FRÜHLINGSROLLEN**
mit Avocado und Sweet Chili Sauce (selbstgemacht) 14
- FALAFEL SPIESSE**
mit Erdäpfelvariation und Soja-Gurken-Tsatsiki 12
- VEGANES CURRY** 12

UNSERE HAUSWEINE

WEISS, ROSÉ & ROT AUS ÖSTERREICH & FRANKREICH

Glas 1/8l ... 4.50
Lyoner Karaffe 0.46l ... 16



DESSERTS

- CREMA CATALANA** 7
- TIRAMISU** 7
- CAFÉ GOURMAND**
Espresso und Mini-Desserts 6
- SOUFFLÉ À LA CHARTREUSE** 7
- KAISERSCHMARRN** 9
- MILLE-FEUILLE**
französische Blätterteig-Spezialität 7
- SALZBURGER NOCKERL**
ein österreichischer Klassiker für 2–3 Personen 18
- Unsere Salzburger Nockerl werden frisch gebacken. Darum muss man sich auch ein bisschen gedulden. Wir empfehlen, sich die 30 Minuten Wartezeit mit Süßwein zu verkürzen.
- DESSERT-VARIATION TO SHARE**
Empfehlung des Küchenchefs p.P. 11

ALKOHOLFREI

MINERALWASSER 0.33l 0.75l	2.70 6.50
THALHEIM HEILWASSER 0.33l 0.75l	3.40 6.90
APFELSAFT APFEL-JOHANNISBEERSAFT 0.25l	3.20
BIRNENNEKTAR PFIRSICHNEKTAR 0.25l	3.50
KARDAMINT SODA/WASSER 0.5l	3.70
AFRI COLA AFRI WHITE 0.25l	3.50
THALHEIM LIMONADEN Uhudler Ahorn-Zitrone Waldbeere 0.25l	3.80
HIMBEERKRACHERL 0.33l	3.50
KRÄUTERLIMONADE 0.33l	3.50
MAKAVA 0.33l	3.50
ORGANICS, BIO GETRÄNK Organics Bitter Lemon Organics Ginger Ale Organics Tonic Water 0.25l	3.80
RED BULL verschiedene Sorten 0.25l	4
ROYAL BLISS PREMIUM Tonic Water Ironic Lemon Taste 0.2l	3.50

KAFFEE

ITALIENISCHER MOKKA EXPRESS	4.50
ESPRESSO	2.50
CAPPUCCINO, VERLÄNGERTER	3.30

TEE

VERSCHIEDENE SORTEN	3.20
----------------------------	------

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 Service-mitarbeitern. Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Satz- und Druckfehler vorbehalten.

ALLERGENES

Please ask our service staff for information about ingredients used in our dishes that could cause an allergic reaction or intolerance. All prices include VAT. Typing and printing errors reserved.

CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN

PERRIER-JOUËT

Grand Brut 0.1l Fl.	11.50 79
Blason Rosé 0.1l Fl.	15.50 99

SALON MARIE 'BRUT' M 0.1l | Fl. 4.50 | 27

SALON MARIE 'BRUT' ROSÉ 0.1l | Fl. 4.50 | 27

APERITIFS

je 4.50

LILLET SPRITZER	LIMONCELLO SPRITZ
SALON MARIE SPRITZ	PIMM'S NO. 1
KARDAMINT SPRITZER	RAMAZZOTTI ROSATO SPRITZ

WEISSWEIN

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL 2018

Domäne Wachau 1/8l | Fl. 4.50 | 27

GELBER MUSKATELLER CLASSIC DAC 2018

Weingut Schmölzer, Südsteiermark 1/8l | Fl. 4.50 | 27

WEISSBURGUNDER DAC 2018

Weingut Krispel, Vulkanland Steiermark 1/8l | Fl. 4.50 | 27

SAUVIGNON BLANC DAC 2018

Weingut Skoff Original, Südsteiermark 1/8l | Fl. 4.90 | 29.40

MALVAZIJA 2017

Damjanić, Istrien, Kroatien 1/8l | Fl. 4.50 | 27

ROTWEIN

BLAUFRÄNKISCH KASTANIE 2018

Weinhaus Haiden, Burgenland 1/8l | Fl. 4.50 | 27

HEIDEBODEN 2016

Weingut Stiegelmar, Burgenland 1/8l | Fl. 5.50 | 33

RIOJA RESERVA

Marqués de Riscal, Spanien 1/8l | Fl. 5.90 | 35

SYRAH RESERVA

Bodega Norton, Argentinien 1/8l | Fl. 5.20 | 31.20

UNSERE HAUSWEINE

WEISS

GRÜNER VELTLINER

Göttweig

CHÂTEAU HAUT DAMBERT CUVÉE

Entre-deux-mers

ROSÉ

HASENHAIDE

Weinviertel

ROSÉ CUVÉE CLÉMENCE

Grand vin de Bordeaux

ROT

CUVÉE AMO ROSSO

Oggau

CHÂTEAU HAUT GUILLEBOT

Grand vin de Bordeaux

je Glas 1/8l ... 4.50
Lyoner Karaffe 0,46l ... 16

BIER

STAROBRNO VOM FASS 0,1l | 0,33l ... 2 | 3.60

GÖSSER SPEZIAL VOM FASS 0,1l | 0,33l ... 2 | 3.50

THALHEIM PILS 0,33l Fl. ... 4.20

**GÖSSER RADLER/
NATURGOLD ALKOHOLFREI** 0,33l Fl. ... 3.50

SCHLADMINGER SCHNEE WEISSE 0,33l Fl. ... 4.20

SALON MARIES PRIME COCKTAILS

finden Sie in unserer Barkarte

Salon Marie

RESTAURANT & BAR

ZURÜCK ZUM
GUTEN LEBEN