AMUSE-BOUCHE

ENTENLEBERMOUSSE
mit Rotkrautgelee & Brioche-Toast
7

PETIT TARTARE DE CERF
mit Topinamburcreme & Brioche-Toast
9

GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE
mit Sellerie-Birnen-Pesto & Brioche-Toast
5

FRITURE DE LA MER
mit Aioli, Tomatensalsa & Wildkräutern
9

ENTRÉES

TARTARE DE BŒUF
mit gebackenem Eigelb, Kürbis, Dijonnaise & Brioche-Toast 21

GRAND HÔTEL WIESLER CAESAR SALAD
Salatherzen mit hausgemachten Weißbrotcroûtons, Anchovis & frischem Parmesan 14
mit Huhn 17
mit Garnelen 19

ROSA GEBRATENER TAFELSPITZ VOM KALB
mit Entenlebermousse , Rotkrautgelee, Pilz -Kohlrabi-Coulis, Calvadosäpfeln & Toast 21

CEVICHE VOM ALPENLACHS
mit Zitrus, Chili-Mayonnaise, roten Rüben & Kren 21

MOUSSE VOM ZIEGENKÄSE
mit gebranntem Lauch, Sellerie-Birnen-Pesto, Kohl & Granatapfel 17

VORSPEISEN-VARIATION TO SHARE
3 Empfehlungen des Küchenchefs (ab 2 Personen) . p.P. 23

SOUPES

PILZCREMESUPPE MIT SHERRY
mit konfierter Entenpraline & Wasserkresse 9.50

CONSOMMÉ VOM RIND
mit Grießnockerl & Wurzelgemüse 9.50

PLAT DE VIANDE

STEAK FRITES À LA „RELAIS DE VENISE", PARIS
Entrecôte mit Pommes Allumettes & Spezialsauce
34

RINDERFILET SAUCE AU POIVRE
auf Kartoffelvielfalt & Kohlgemüse 45
mit Garnitur Rossini (Foie gras & Trüffel) 58

EXTRAS

gebratene Garnele 2.50
1g Trüffel 7.50
Scheibe Foie Gras 10

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN
mit Kräuter-Wacholder-Kruste, Wildschwein-Cassoulet, Variation von der Pastinake & Rotweinfrüchten
42

CORDON BLEU DELUXE*
Wie der Name schon sagt: ganz hohe Kochkunst! Edles Kalbsschnitzel, gefüllt mit echtem Brie und feinstem Prosciutto di Parma. Magnifique!
29

HOLSTEIN SCHNITZEL*
ein beinahe in Vergessenheit geratener Klassiker, gebacken, garniert mit Spiegelei, Kapern & Sardellenfilets
28

WIENER SCHNITZEL*
perfekt geklopft, fein paniert, in Butterschmalz goldgelb gebacken
vom Kalb ... 27
vom Schwein ... 17

* Petersilkartoffeln | Pommes Allumettes
Risi-Bisi | Kartoffelsalat
je 4.80

PLAT DE POISSON

SCHARF GEBRATENER OKTOPUS
auf Sauce Civet de la Mer, Pecorino-Bohnencreme, Zucchini-Pilzgemüse & Chorizo
36

GEBRATENER WEISSER HEILBUTT
mit Lachsforellenkaviar-Beurre-blanc, Karfiolcreme, geröstetem Karfiol & Blattspinat
36

FORELLE À LA MEUNIÈRE
in Butter geschwenkt & goldbraun gebraten, mit gerösteten Mandeln, dazu Buttererdäpfel
28

MOULES FRITES
bretonischer Klassiker nach Art des Hauses, mit Miesmuscheln & Pommes Allumettes
28

PLAT DE LÉGUMES

ROTE-RÜBEN-GNOCCHI
mit Parmesan-Espuma, eingelegten Äpfeln, Estragon & Walnüssen 21

SPINAT-EIGELB-RAVIOLO
mit frischem Trüffel, Blattspinat-Frischkäse-Füllung, auf Trüffelschaum & Nussbutter-Kartoffeln 24

SELLERIE WELLINGTON
Salzsellerie in Duxelles und Blätterteig auf Gemüsejus, mit Süßkartoffelcreme, gebratenen Pilzen & Wirsing 24

DESSERTS

SAVARIN AU RHUM
mit Nougat, eingelegter Birne & Maronieis 14

TIRAMISU
das Himmlischste aus luftigem Mascarpone, Kaffeelikör und Kaffee 12

BRATAPFEL-MOUSSE
mit Isabellatrauben, Marzipan & Vanilleeis 14

MILLE-FEUILLE À LA SALON MARIE
mit Tonkabohnencreme, Milchgelee & Zitrusfrüchten ... 14

DESSERT-VARIATION TO SHARE
3 Empfehlungen des Küchenchefs (ab 2 Personen) ... p.P. 14



SAVOIR-VIVRE IM SALON MARIE
»WO DAS GUTE LEBEN ZUHAUSE IST«



Salon Marie

DÉPART PARFAIT

ROYAL MARIE	8.50
LAVANDE ROYALE	8.50
PINK MARIE	8.00
VERMOUTH & TONIC	7.50
CAMPARI MILANO	8.00
VENEZIANO	8.00
NEGRONI	13.00
FRENCH 75	12.00
KIR ROYAL	10.50
SUPER MARIO	13.00
FRENCH CONNECTION	13.00

ALKOHOLFREIE APÉRITIFS

LE MANDARIN SPRITZ	7.00
LAVANDE VIRGIN ROYALE	7.50
AMÈRE SPRITZ	8.00
ZEROGRONI	11.00
MARIECUJA DREAM	10.50
HAUSGEMACHTE LIMONADE	6.50

Specials,
Social Media und
weitere Infos:

ALLERGENE

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

CHAMPAGNER & VIN MOUSSEUX

CRÉMANT DE BOURGOGNE
Veuve Ambal, Burgund
0.11 | Fl. ..... 11.50 | 67

SALON MARIE BRUT M / ROSÉ
0.11 | Fl. ..... 7 | 45

PERRIER-JOUËT
Grand Brut Fl. 98
Blason Rosé Fl. 118

VIN BLANC

BORDEAUX BLANC
Château Recougne, Bordeaux
1/8l | Fl ..... 7.10 | 39

CHABLIS
Jean-Marc Brocard, Burgund
1/8l | Fl ..... 9.00 | 49

GRÜNER VELTLINER GNEIS & GLIMMER
Weingut Jurtschitch, Kamptal DAC
1/8l | Fl ..... 6.90 | 37

WEISSBURGUNDER
Weingut Potzinger, Südsteiermark DAC
1/8l | Fl ..... 7.10 | 39

SAUVIGNON BLANC
Weingut Schmölzer, Südsteiermark DAC
1/8l | Fl ..... 7.50 | 41

GRAUBURGUNDER
Weingut Umathum, Neusiedlersee
1/8l | Fl ..... 8.40 | 46

VIN ROSÉ

ROSÉ VOM ZWEIGELT
Weingut Jurtschitsch, Langenlois
1/8l | Fl ..... 7.00 | 38

MARIE-CHRISTINE ROSÉ CRU CLASSÉ
Château de l'Aumérade, Côtes de Provence
1/8l | Fl ..... 7.90 | 43

VIN DOUX

SAUTERNES
Carmes de Rieussec, Bordeaux
1/16l | FL (0.375l) ..... 9.00 | 49

TEMENT SWEET AUSLESE CUVÉE
Weingut Tement, Südsteiermark DAC
1/16l | FL (0.375l) ..... 7.10 | 39

VIN ROUGE

BORDEAUX ROUGE SUPÉRIEUR
Château Recougne, Bordeaux
1/8l | Fl ..... 8.40 | 46

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
Ferraton Père & Fils, Rhône
1/8l | Fl ..... 9.00 | 49

PINOT NOIR
Weingut Heinrich, Neusiedlersee
1/8l | Fl ..... 7.90 | 43

MERLOT MUSCHELKALK
Weinhaus Haiden, Neusiedlersee
1/8l | Fl ..... 7.10 | 39

BLAUFRÄNKISCH
Weingut Krutzler, Eisenberg
1/8l | Fl ..... 7.10 | 39

BIÈRE

GÖSSER SPEZIAL VOM FASS 0.2l | 0.3l	3.90 | 4.50
STAROBRNO VOM FASS 0.2l | 0.3l	3.90 | 4.50
TEGERNSEER SPEZIAL 0.5l Fl	6.30
OBERTRUMER ORGINAL ZWICKL 0.5l Fl	6.30
GÖSSER NATURGOLD ALKOHOLFREI 0.33l Fl	5.00
GÖSSER NATURRADLER ZITRONE 0.33l Fl	5.00
SCHLADMINGER SCHNEE WEISSE 0.5l Fl	5.80

ALKOHOLFREI

VÖSLAUER MINERALWASSER 0.33l | 0.75l	3.90 | 7.50
FRUCHTSAFT (Apfel|Birne|Johannisbeere|Pfirsich) 0.25l	4.50
COCA COLA | ZERO 0.33l	5.00
FRUCADE | MAKAVA 0.33l	5.00
ORGANICS BY RED BULL diverse Sorten 0.25l	5.50

KAFFEE & TEE

ESPRESSO | MACCHIATO	3.70 | 4.00
VERLÄNGERTER	4.50
CAPPUCCINO	5.00
CAFFÈ LATTE	5.50
TEE diverse Sorten	5.40

Salon Marie

BRASSERIE . BAR . CAFÉ

ZURÜCK ZUM
GUTEN LEBEN

AMUSE-BOUCHE

DUCK LIVER MOUSSE
with red cabbage gelée & toasted brioche
6

PETIT TARTARE DE CERF
with Jerusalem artichoke cream
& toasted brioche
9

FLAMED GOAT'S CHEESE
with celeriac pear pesto & toasted brioche
5

FRITURE DE LA MER
with aioli, tomato salsa & wild herbs
9

STARTERS

TARTARE DE BŒUF
with baked egg yolk, pumpkin, Dijon mayonnaise
& toasted brioche 21

GRAND HÔTEL WIESLER CAESAR SALAD
cos lettuce hearts with homemade croutons,
anchovies & fresh Parmesan 14
with chicken 17
with prawns 19

ROSA-COOKED VEAL TAFELSPITZ
with duck liver mousse, red cabbage gel, mushroom
& kohlrabi coulis, Calvados apples & toast 21

CEVICHE FROM THE ALPENLACHS
with citrus, chilli mayonnaise, beetroot & horseradish . . . 21

GOAT'S CHEESE MOUSSE
with charred leek, celeriac pear pesto,
cabbage & pomegranate 17

APPETIZER VARIATION TO SHARE
chef's recommendation (serves two or more) . . . . . p.P. 23

SOUPS

WILD MUSHROOM VELOUTÉ
with Sherry, confit duck parfait & watercress 9.50

BEEF CONSOMMÉ
with semolina dumplings & root vegetables 9.50

MAIN COURSES

STEAK FRITES À LA „RELAIS DE VENISE", PARIS
entrecôte with pommes allumettes
& special sauce
34

BEEF FILLET SAUCE AU POIVRE
with a variation of potatoes & seasonal cabbage 45
with Rossini garnish (foie gras & truffle) 58

EXTRAS

Pan-fried prawn 2.50
1g truffle 7.50
Slice of foie gras 10

ROSA-COOKED VENISON LOIN
with a herb juniper crust,
wild boar cassoulet, parsnip variation
& red wine fruits
42

CORDON BLEU DELUXE*
As the name suggests: haute cuisine!
Top-quality veal cutlet, stuffed with real Brie
and finest Prosciutto Parma.
Magnifique!
29

HOLSTEIN SCHNITZEL*
a nearly forgotten classic, baked,
garnished with a fried egg,
capers & anchovy fillets
28

WIENER SCHNITZEL*
perfectly pounded into shape, lightly breaded
& baked in clarified butter until golden
veal . . . 27
pork . . . 17

* Parsley potatoes | Fries allumettes
Rice with peas | Potato salad
each 4.80

FISH COURSES

SEARED OCTOPUS
with Civet de la Mer sauce, pecorino bean cream,
zucchini and mushroom vegetables
& chorizo
36

SEARED WHITE HALIBUT
with trout roe beurre blanc, cauliflower cream,
roasted cauliflower & baby spinach
36

TROUT À LA MEUNIÈRE
pan-fried in butter until golden, garnished
with toasted almonds & buttered potatoes
28

MOULES FRITES
breton classic, prepared our way, with mussels
& pommes allumettes
28

VEGAN | VEGETARIAN MAIN COURSES

BEETROOT GNOCCHI
with parmesan espuma, pickled apples,
tarragon & walnuts 21

RAVIOLO WITH RUNNY EGG YOLK
fresh truffle, spinach & cream cheese filling,
truffle foam & brown butter potatoes 24

CELERIAC WELLINGTON
salt-baked celeriac in duxelles, puff pastry, vegetable jus,
sweet potato cream, mushrooms & savoy cabbage 24

DESSERTS

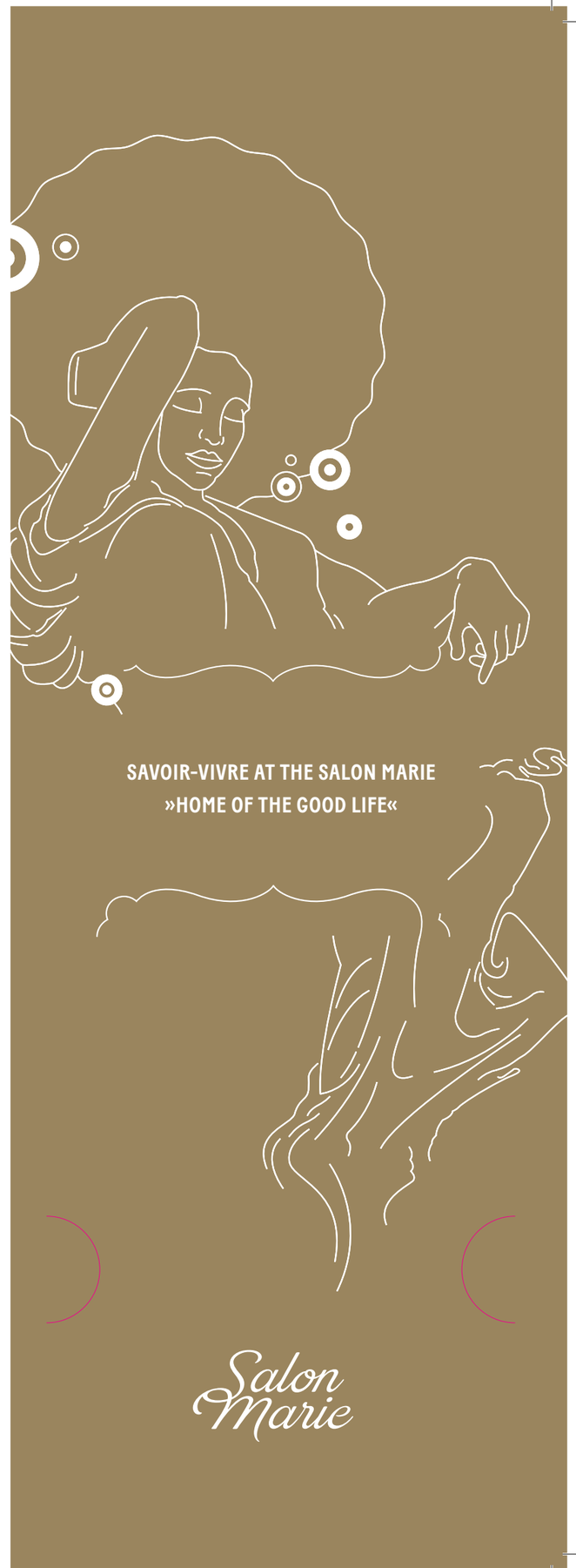
SAVARIN AU RHUM
with nougat, poached pear & chestnut ice cream 14

TIRAMISU
the most heavenly treat made from light mascarpone,
coffee liqueur and coffee 12

BRATAPFEL-MARZIPAN-MOUSSE
with Isabella grapes, marzipan & vanilla ice cream 14

MILLE-FEUILLE À LA SALON MARIE
with tonka bean cream, milk jelly & citrus fruits 14

DESSERT-VARIATION TO SHARE
chef's recommendation (serves two or more) . . . . . p.P. 14



SAVOIR-VIVRE AT THE SALON MARIE
»HOME OF THE GOOD LIFE«

Salon Marie

DÉPART PARFAIT

ROYAL MARIE 8.50
LAVANDE ROYALE 8.50
PINK MARIE 8.00
VERMOUTH & TONIC 7.50
CAMPARI MILANO 8.00
VENEZIANO 8.00
NEGRONI 13.00
FRENCH 75 ..... 12.00
KIR ROYAL 10.50
SUPER MARIO 13.00
FRENCH CONNECTION 13.00

NON-ALCOHOLIC APÉRITIF

LE MANDARIN SPRITZ 7.00
LAVANDE VIRGIN ROYALE 7.50
AMÈRE SPRITZ 8.00
ZEROGRONI 11.00
MARIECUJA DREAM 10.50
HAUSGEMACHTE LIMONADE 6.50

specials,
social media and
more information:

ALLERGEN INFORMATION
Information about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances is available upon request from our service staff.
All prices in euros, including VAT. Typographical errors excepted.

CHAMPAGNER & VIN MOUSSEUX

CRÉMANT DE BOURGOGNE
Veuve Ambal, Burgund
0.1l | btl ..... 11.50 | 67

SALON MARIE BRUT M / ROSÉ
0.1l | btl ..... 7 | 45

PERRIER-JOUËT
Grand Brut btl 98
Blason Rosé btl 118

VIN BLANC

BORDEAUX BLANC
Château Recougne, Bordeaux
1/8l | btl ..... 7.10 | 39

CHABLIS
Jean-Marc Brocard, Burgund
1/8l | btl ..... 9.00 | 49

GRÜNER VELTLINER GNEIS & GLIMMER
Weingut Jurtschitch, Kamptal DAC
1/8l | btl ..... 6.90 | 37

WEISSBURGUNDER
Weingut Potzinger, Südsteiermark DAC
1/8l | btl ..... 7.10 | 39

SAUVIGNON BLANC
Weingut Schmölzer, Südsteiermark DAC
1/8l | btl ..... 7.50 | 41

GRAUBURGUNDER
Weingut Umathum, Neusiedlersee
1/8l | btl ..... 8.40 | 46

VIN ROSÉ

ROSÉ VOM ZWEIGELT
Weingut Jurtschitsch, Langenlois
1/8l | btl ..... 7.00 | 38

MARIE-CHRISTINE ROSÉ CRU CLASSÉ
Château de l'Aumérade, Côtes de Provence
1/8l | btl ..... 7.90 | 43

VIN DOUX

SAUTERNES
Carmes de Rieussec, Bordeaux
1/16l | btl (0.375l) ..... 9.00 | 49

TEMENT SWEET AUSLESE CUVÉE
Weingut Tement, Südsteiermark DAC
1/16l | btl (0.375l) ..... 7.10 | 39

VIN ROUGE

BORDEAUX ROUGE SUPÉRIEUR
Château Recougne, Bordeaux
1/8l | btl ..... 8.40 | 46

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
Ferraton Père & Fils, Rhône
1/8l | btl ..... 9.00 | 49

PINOT NOIR
Weingut Heinrich, Neusiedlersee
1/8l | btl ..... 7.90 | 43

MERLOT MUSCHELKALK
Weinhaus Haiden, Neusiedlersee
1/8l | Fl ..... 7.10 | 39

BLAUFRÄNKISCH
Weingut Krutzler, Eisenberg
1/8l | btl ..... 7.10 | 39

BIÈRE

GÖSSER SPEZIAL ON TAP 0.2l | 0.3l ..... 3.90 | 4.50
STAROBRNO ON TAP 0.2l | 0.3l ..... 3.90 | 4.50
TEGERNSEER SPEZIAL 0.5l btl 6.30
OBERTRUMER ORGINAL ZWICKL 0.5l btl 6.30
GÖSSER NATURGOLD NON-ALCOHOLIC 0.33l btl 5.00
GÖSSER NATURRADLER LEMON 0.33l btl 5.00
SCHLADMINGER SCHNEE WEISSE 0.5l btl 5.80

NON-ALCOHOLIC

VÖSLAUER MINERAL WATER 0.33l | 0.75l ..... 3.90 | 7.50
FRUIT JUICE (Apple|Pear|Black Currant|Peach) 0.25l 4.50
COCA COLA | ZERO 0.33l 5.00
FRUCADE | MAKAVA 0.33l 5.00
ORGANICS BY RED BULL various varieties 0.25l 5.50

COFFEE & TEA

ESPRESSO | MACCHIATO ..... 3.70 | 4.00
AMERICANO 4.50
CAPPUCCINO 5.00
CAFFÈ LATTE 5.50
TEA various varieties 5.40

Salon Marie

BRASSERIE . BAR . CAFÉ

HOME OF THE
GOOD LIFE

ENGLISH