

"PERFECT TO START WITH"

MUSKATELLERSEKT 0.1l.....	6.50
RAVENTÓS I BLANC 0.1l.....	10.50
SALON MARIE SPRITZ	9
NEGRONI	10.50

VORSPEISEN

BEEF TATAR ein Klassiker, mit Cognac parfümiert, Senf-Mayonnaise, Pilze & Essigzwiebeln	19
GRAND HÔTEL WIESLER CAESAR SALAD Salatherzen mit hausgemachten Weißbrotcroûtons, Anchovis & frischem Parmesan	11
mit Huhn.....	14
mit Garnelen	18
FRITTIERTE CALAMARI mit Chili-Knoblauch-Salsa & Mayonnaise, dazu Knoblauchbrot	17
THUNFISCH TATAKI mit Mango Teriyaki, Junglauch-Tempura & Koriander ...	19
FRANZÖSISCHER BLATTSALAT mit Walnüssen	8
SPARGEL PANNA COTTA mit Petersiliencreme, Radieschen & Erdbeer Vinaigrette	13
VORSPEISEN-VARIATION TO SHARE Empfehlung des Küchenchefs (ab 2 Personen).....	p.P. 19

SUPPEN

HÜHNER-CONSOMMÉ mit Grießnockerln	6
VICHYSOISE geeiste Kartoffel-Lauchsuppe mit Fleurons.....	8

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, dazu Risi Bisi, Kartoffelsalat oder Petersilkartoffeln. Magnifique!

28

HAUPTSPEISEN

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... 26
vom Schwein... 18

* Als Beilage zum Holstein Schnitzel oder zum Wiener Schnitzel gibt es wahlweise: Petersilkartoffeln, Risi-Bisi oder Kartoffelsalat.

FILET STEAK

Kartoffel-Soufflé, Spargel & Sauce béarnaise

42

COQ AU VIN "SALON MARIE"

mit Speck, Champignons & französischem Baguette

26

HAUPTSPEISEN

MOULES FRITES

bretonischer Klassiker nach Art des Hauses mit Miesmuscheln & Pommes Allumettes

24

STEAK FRITES À LA „RELAIS DE VENISE“, PARIS

Entrecôte mit Pommes Allumettes & Spezialsauce

29

FORELLE À LA MEUNIÈRE

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

26

GEFÜLLTE GNOCCHI À LA PLACE VENDÔME

Käsesauce mit schwarzen Trüffeln & hauchdünnem Beinschinken

24

SCHARF GEGRILLTER OKTOPUS

serviert mit Ofengemüse, hausgemachtem Ajvar & Chili-Limetten-Knoblauchbutter

26

LUXURE

HUMMERBISQUE - TAGLIOLINI

mit Hummer und Cherry Tomaten

29

HEILBUTT FILET

in Zitronenbutter gebraten, auf Bohnen-Cassoulet, dazu Perlgrauen & Stangensellerie

31

VEGANE HAUPTSPEISEN

HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN

mit Avocadodip & Chilisauce

19

SPARGEL-RAVIOLI

mit Spargel-Velouté, Walnussöl & Friséesalat.....

21

VEGANES CURRY mit Reis

19

UNSERE HAUSWEINE

WEISS, ROSÉ & ROT

Glas 1/8l... 6
Lyoner Karaffe 0.46l... 22



DESSERTS

VEGANES JOGHURT-CREMETÖRTCHEN

mit Zitrone, Nougat und Cashew-Crèmeux

10

SAVARIN AU RHUM

mit Banane & Joghurt-Honig Eis.....

11

TIRAMISU

8

CAFÉ GOURMAND

Espresso & Mini-Desserts

8

PAVLOVA "SALON MARIE" SPRING EDITION

Mascarpone-Vanillecreme auf Meringue, dazu Rhabarber & Erdbeere

10

SCHOKOTORTE "SALON MARIE"

mit Salz-Karamellcreme & Schlagobers.....

10

DESSERT-VARIATION TO SHARE

Empfehlung des Küchenchefs (ab 2 Personen).....

p.P. 13

ALKOHOLFREI

GASTEINER MINERALWASSER 0.33l 0.75l ... 3.20 7.20
THALHEIM HEILWASSER 0.75l 7.20
APFELSAFT APFEL-JOHANNISBEERSAFT 0.25l ... 3.80
BIRNENSAFT PFIRSICHNEKTAR 0.25l 4.20
KARDAMINT SODA/WASSER 0.5l 3.90
AFRI COLA AFRI WHITE 0.2l 3.80
THALHEIM LIMONADEN Uhudler Ahorn-Zitrone Waldbeere 0.25l 4.50
HIMBEERKRACHERL 0.33l 3.80
ALMDUDLER 0.33l 3.80
MAKAVA 0.33l 4.50
ORGANICS BY RED BULL diverse Sorten 0.25l 4.50
RED BULL 0.25l 4.50

KAFFEE

CAPPUCCINO 4.20
CAFFÈ LATTE 4.20
ESPRESSO 3.20
VERLÄNGERTER 3.90

TEE

VERSCHIEDENE SORTEN 3.90

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 & SCHAUMWEIN

RAVENTÓS I BLANC 0.1l Fl. 10.50 69
SALON MARIE 'BRUT' M 0.1l Fl. 6.50 45
SALON MARIE 'BRUT' ROSÉ 0.1l Fl. ... 6.50 45
PERRIER-JOUËT Grand Brut Fl. 105 Blason Rosé Fl. 125

APERITIFS

je 9.00

LILLET SPRITZ	LIMONCINO SPRITZ
SALON MARIE SPRITZ	APEROL SPRITZ
KARDAMINT SPRITZ	CAMPARI MILANO SPRITZ

WEISSWEIN

GELBER MUSKATELLER VULKANLAND DAC 1/8l Fl. 5.90 35
WEISSBURGUNDER SÜDSTEIERMARK DAC 1/8l Fl. 5.90 35
SAUVIGNON BLANC SÜDSTEIERMARK DAC 1/8l Fl. 5.90 35
BLANC DE BLANC RIED HOCHBERG 1/8l Fl. 6.90 41
GRAUBURGUNDER NEUSIEDLERSEE 1/8l Fl. 7.50 44
GRÜNER VELTLINER NEUSIEDLERSEE 1/8l Fl. 5.90 35

ROTWEIN

BLAUFRÄNKISCH 1/8l Fl. 5.90 35
MERLOT 1/8l Fl. 6.90 41
ZWEIGELT 1/8l Fl. 5.50 33
CHATEAU RECOUGNE ROUGE 1/8l Fl. 6.90 41

UNSERE HAUSWEINE

WEISS

CUVÉE BLANC
Chateau Recougne, Bordeaux

ROSÉ

CUVÉE ROSE LAKESIDE
Hannes Haiden, Oggau

ROT

CUVÉE AMO ROSSO
Hannes Haiden, Oggau

je Glas 1/8l ... 6
Lyoner Karaffe 0.46l ... 22
Flasche ... 36

SÜSSWEIN

GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE
1/8l 6.50

BIER

STAROBRNO VOM FASS 0.2l 0.3l 3.30 4.50
GÖSSER SPEZIAL VOM FASS 0.2l 0.3l 3.30 4.50
THALHEIM PILS 0.33l Fl. 4.80
GÖSSER RADLER/ NATURGOLD ALKOHOLFREI 0.33l Fl. 4.50
SCHLADMINGER SCHNEE WEISSE 0.5l Fl. 5.80

SALON MARIES

PRIME COCKTAILS

finden Sie in unserer Barkarte

*Salon
Marie*

RESTAURANT & BAR

ZURÜCK ZUM
GUTEN LEBEN