

"PERFECT TO START WITH"

<b>MUSKATELLERSEKT</b> 0.1l .....	6.50
<b>VEUVE AMBAL - GRANDE CUVÉE BLANC BRUT CRÉMANT</b> 0.1l .....	10.50
<b>FRENCH 75</b> .....	15
<b>LILLET VIVE</b> .....	9
<b>NEGRONI</b> .....	13

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!

29

HAUPTSPEISEN

**MOULES FRITES**

bretonischer Klassiker nach Art des Hauses mit Miesmuscheln & Pommes Allumettes

25

**STEAK FRITES À LA „RELAIS DE VENISE“, PARIS**

Entrecôte mit Pommes Allumettes & Spezielsauce

31

**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

**GEGRILLTER OKTOPUS**

mit Kapern-Petersilienbutter auf cremiger Parmesanpolenta & Harissa-Bohnen

31

VEGANE HAUPTSPEISEN

**HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN**

mit Avocadodip & Chilisauce .....

19

**KÜRBIS-RAVIOLI**

Hausgemachte vegane Ravioli mit Kürbis Ingwer-Kokoscreme & Pak Choi .....

23

**VEGANE KARTOFFEL-KORIANDER SAMOSAS**

auf Süßkartoffelcreme & erfrischender Kohlrabi-Chilissalat .....

19

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 .....

18

**LACHSFILET GEBEIZT**

mit roter Rübe auf Hokkaido-Kürbis, Gewürzpfel & Forellenkaviar .....

21

**FRANZÖSISCHER BLATTSALAT**

mit Walnüssen .....

8

**GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE**

mit Honig-Nuss-Vinaigrette, Pastinakencreme & eingelegten Pflaumen .....

18

**VORSPEISEN-VARIATION TO SHARE**

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

p.P. 21

SUPPEN

**RINDER-CONSOMMÉ**

mit Sherry-Pilz-Ravioli .....

7

**VANILLE-TOPINAMBURCREMESUPPE**

mit Kartoffel-Kräuter-Relish .....

8

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 ... 27

vom Schwein ... 18

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

**GEBRATENES RINDERFILET**

auf Madagascar-Pfeffersauce, Kartoffelgratin & Bohnenvielfalt mit Lardo

42

**ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN**

auf Wild-Cassoulet mit kalt gerührtem Sanddorn, Briocheknödel & Karotten-Honigkraut

38

LUXURE

**HUMMERBISQUE - TAGLIOLINI**

mit Hummer und Cherrytomaten

29

**WOLFSBARSCHFILET**

in Zitronenbutter gebraten mit Krustentierschaum auf Safranrisotto & Gewürzgemüse

34

UNSERE HAUSWEINE

**WEISS, ROSÉ & ROT**

Glas 1/8l ... 6

Lyoner Karaffe 0.46l ... 22



DESSERTS

**VEGANES CREMETÖRTCHEN**

mit Himbeeren und Nougat .....

10

**SAVARIN AU RHUM**

mit Zuckermelone, Vanille & Champagnersorbet .....

11

**TIRAMISU**

.....

8

**CAFÉ GOURMAND**

Espresso & Mini-Desserts .....

10

**TARTE TATIN**

mit Calvadoscreme & Zimteis .....

10

**DESSERT-VARIATION TO SHARE**

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

p.P. 13

**SAISONALES SORBET**

Natur .....

5

Vodka .....

8

Schaumwein .....

10

## ALKOHOLFREI

<b>GASTEINER MINERALWASSER</b> 0.33l   0.75l ... 3.20   7.20
<b>THALHEIM HEILWASSER</b> 0.75l ..... 7.20
<b>APFELSAFT   APFEL-JOHANNISBEERSAFT</b> 0.25l ... 3.80
<b>BIRNENSAFT   PFIRSICHNEKTAR</b> 0.25l ..... 4.20
<b>KARDAMINT SODA/WASSER</b> 0.5l ..... 3.90
<b>AFRI COLA   AFRI WHITE</b> 0.33l ..... 4.50
<b>THALHEIM LIMONADEN</b> Uhudler   Ahorn-Zitrone   Waldbeere 0.25l ..... 4.50
<b>HIMBEERKRACHERL</b> 0.33l ..... 3.80
<b>ALMDUDLER</b> 0.33l ..... 4.50
<b>MAKAVA</b> 0.33l ..... 4.50
<b>ORGANICS BY RED BULL</b> diverse Sorten 0.25l ..... 4.50
<b>RED BULL</b> 0.25l ..... 5

## KAFFEE

<b>CAPPUCCINO</b> ..... 4.50
<b>CAFFÈ LATTE</b> ..... 4.90
<b>ESPRESSO</b> ..... 3.50
<b>VERLÄNGERTER</b> ..... 4

## TEE

<b>VERSCHIEDENE SORTEN</b> ..... 4.50
---------------------------------------

### 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

<b>VEUVE AMBAL - GRANDE CUVÉE</b> <b>BLANC BRUT CRÉMANT</b> 0.1l   Fl. ... 10.50   69
<b>SALON MARIE 'BRUT' M</b> 0.1l   Fl. ... 6.50   45
<b>SALON MARIE 'BRUT' ROSÉ</b> 0.1l   Fl. ... 6.50   45
<b>PERRIER-JOUËT</b> Grand Brut Fl. .... 105 Blason Rosé Fl. .... 125

## APERITIFS

je 9

<b>LILLET WILDBERRY SPRITZ</b>	<b>APEROL SPRITZ</b>
<b>SALON MARIE SPRITZ</b>	<b>CAMPARI MILANO SPRITZ</b>
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	

## WEISSWEIN

<b>GELBER MUSKATELLER VULKANLAND DAC</b> 1/8l   Fl. .... 6   36
<b>WEISSBURGUNDER SÜDSTEIERMARK DAC</b> 1/8l   Fl. .... 6   36
<b>SAUVIGNON BLANC SÜDSTEIERMARK DAC</b> 1/8l   Fl. .... 6   36
<b>BLANC DE BLANC RIED HOCHBERG</b> 1/8l   Fl. .... 7   42
<b>GRAUBURGUNDER NEUSIEDLERSEE</b> 1/8l   Fl. .... 7.50   45
<b>GRÜNER VELTLINER NEUSIEDLERSEE</b> 1/8l   Fl. .... 6   36

## ROTWEIN

<b>BLAUFRÄNKISCH</b> 1/8l   Fl. .... 6   36
<b>MERLOT</b> 1/8l   Fl. .... 7   42
<b>ZWEIFELT</b> 1/8l   Fl. .... 5.50   34
<b>CHÂTEAU RECOUGNE ROUGE</b> 1/8l   Fl. .... 7   42

## UNSERE HAUSWEINE

### WEISS

**CUVÉE BLANC**  
Château Recougne, Bordeaux

### ROSÉ

**CUVÉE ROSÉ LAKESIDE**  
Hannes Haiden, Oggau

### ROT

**CUVÉE AMO ROSSO**  
Hannes Haiden, Oggau

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

## SÜSSWEIN

<b>GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE</b> 1/8l ..... 6.50
---

## BIER

<b>STAROBRNO VOM FASS</b> 0.2l   0.3l ..... 3.50   4.50
<b>GÖSSER SPEZIAL VOM FASS</b> 0.2l   0.3l ..... 3.50   4.50
<b>THALHEIM PILS</b> 0.33l Fl. .... 5
<b>GÖSSER RADLER/ NATURGOLD ALKOHOLFREI</b> 0.33l Fl. .... 4.50
<b>SCHLADMINGER SCHNEE WEISSE</b> 0.5l Fl. .... 6

# Salon Marie

RESTAURANT & BAR

ZURÜCK ZUM  
GUTEN LEBEN