

PERFECT TO START

CRÉMANT DE BOURGOGNE 0.1l	10.50
SALON MARIE BRUT M 0.1l	6.50
SALON MARIE BRUT ROSÉ 0.1l	6.50
FRENCH 75	15
LILLET WILDBERRY SPRITZ	9
SALON MARIE SPRITZ	9
CAMPARI MILANO SPRITZ	9
NEGRONI	13

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

TUNA TATAKI

Thunfischfilet in Sesam gebraten mit Mairüben,
Ingwer-Limetten-Teriyaki & Frühlingskräutern

21

GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE

mit Honig-Nuss-Vinaigrette, Pastinakencreme
& eingelegten Pflaumen

18

VORSPEISEN-VARIATION TO SHARE

Empfehlung des Küchenchefs (ab 2 Personen)

p.P. 21

VANILLE-TOPINAMBURCREMESUPPE

mit Kartoffel-Kräuter-Relish

8

UNSERE HAUSWEINE

WEISS, ROSÉ & ROT

Glas 1/8l ... 6.50
Lyoner Karaffe 0.46l ... 24



CHEF'S CHOICE

ODE TO THE SEA

GEGRILLTER OKTOPUS

Eine Liaison, die dem Meer huldigt!
Gegrillter Oktopus aus den Tiefen mit
Kapern-Petersilienpesto-Butter auf
Bouillabaisse-Kartoffel-Mousseline
und Junglauch.

34

HAUPTSPEISEN

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

GEBRATENES RINDERFILET

mit geschmortem Backerl in Rotwein,
Portweinschalotten, Karotten-Kartoffelcreme
& Spargelbrokkoli

43

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

auf Rotkrautjus mit Schmorfenchel
& gebackenen Pastinaken

36

MOULES FRITES

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

28

HAUPTSPEISEN

STEAK FRITES À LA „RELAIS DE VENISE“, PARIS

Entrecôte mit Pommes Allumettes & Speziatsauce

33

FORELLE À LA MEUNIÈRE

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

28

VEGANE | VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

GEFÜLLTE GNOCCHI À LA PLACE VENDÔME

Käsesauce mit schwarzen Trüffeln

26

mit hauchdünnem Beinschinken

28

KARFIOL-RAVIOLI

hausgemachte vegane Ravioli mit Karfiol-Nussfülle,
Röstkartoffelespuma & marinierten Radieschen

26

GEGRILLTE MISO-AUBERGINEN

auf Tomaten-Perlgrauen,
Olivenöl & marinierte Kräuter

25

DESSERTS

VEGANES CREMETÖRTCHEN

mit Himbeeren und Nougat

12

PAVLOVA SALON MARIE

So elegant und leicht wie eine Ballerina:
Baiser mit leichtem Mascarponeschlag,
Erdbeeren & Rhabarber

13

TIRAMISU

das Himmlische aus luftigem Mascarpone,
Kaffeelikör und Espresso

10

TÖRTCHEN VON DER HASELNUSS

mit Zartbitterschokolade, Gin-Birne
& Tonkabohnen-Eis

13

DESSERT-VARIATION TO SHARE

Empfehlung des Küchenchefs (ab 2 Personen)

p.P. 14

SAISONALES SORBET

Natur

5

Vodka

8

Schaumwein

10



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



Salon
Marie

ALKOHOLFREI

GASTEINER MINERALWASSER 0.33l 0.75l .. 3.50 7.50
APFELSAFT APFEL-JOHANNISBEERSAFT 0.25l 4
BIRNENSAFT PFIRSICHNEKTAR 0.25l 4.50
AFRI COLA AFRI WHITE 0.33l 5
HIMBEERKRACHERL 0.33l 4
ALMDUDLER 0.33l 5
MAKAVA 0.33l 5
ORGANICS BY RED BULL diverse Sorten 0.25l 5
RED BULL 0.25l 5

KAFFEE & TEE

CAPPUCCINO 4.90
CAFFÈ LATTE 5.40
ESPRESSO 3.90
VERLÄNGERTER 4.50
TEE 5

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 & SCHAUMWEIN

CRÉMANT DE BOURGOGNE Veuve Ambal, Burgund 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

WEISSWEIN

BORDEAUX BLANC Chateau Recougne, Bordeaux 1/8l Fl. 6.50 38
GELBER MUSKATELLER SÜDSTEIERMARK DAC Weingut Hannes Sabathi 1/8l Fl. 6.90 39
WEISSBURGUNDER SÜDSTEIERMARK DAC Weingut Potzinger 1/8l Fl. 6.90 39
SAUVIGNON BLANC SÜDSTEIERMARK Weingut Schmölzer 1/8l Fl. 6.90 39
GRAUBURGUNDER NEUSIEDLERSEE Weingut Umathum 1/8l Fl. 7.90 46
GRÜNER VELTLINER LAKESIDE Weinhaus Haiden 1/8l Fl. 6.90 39

ROSÉWEIN

ROSÉ PAYS D'OC L'Ostal Cazes, Languedoc-Roussillon 1/8l Fl. 6.50 38

ROTWEIN

BORDEAUX ROUGE SUPÉRIEUR Chateau Recougne, Bordeaux 1/8l Fl. 7.50 43
BLAUFRÄNKISCH KASTANIE NEUSIEDLERSEE Weinhaus Haiden 1/8l Fl. 6.50 38
MERLOT MUSCHELKALK NEUSIEDLERSEE Weinhaus Haiden 1/8l Fl. 6.90 39
ZWEIFELT ROSSI NEUSIEDLERSEE Weinhaus Haiden 1/8l Fl. 6.50 38
CUVÉE AMO ROSSO NEUSIEDLERSEE Weinhaus Haiden 1/8l Fl. 6.50 38

SÜSSWEIN

TRAMINER SPÄTLESE Weingut G+R Triebaumer 1/8l Fl. 7 41
--

BIER

GÖSSER SPEZIAL VOM FASS 0.2l 0.3l 3.90 4.90
GÖSSER NATURGOLD ALKOHOLFREI 0.33l Fl. 5
SCHLADMINGER SCHNEE WEISSE 0.5l Fl. 6
BIRRA MORETTI 0.33l Fl. 5.20

Salon Marie

RESTAURANT & BAR

ZURÜCK ZUM
GUTEN LEBEN