A PERFECT START

CRÉMANT DE BOURGOGNE 0.11 ..... 10.50
SALON MARIE BRUT M 0.11 ..... 6.50
SALON MARIE BRUT ROSÉ 0.11 ..... 6.50
SUPER MARIO 14.50
LILLET WILDBERRY SPRITZ 9
PINK MARIE SPRITZ 9
CAMPARI MILANO SPRITZ 9
NEGRONI 13

VORSPEISEN

BEEF TATAR
ein Klassiker, mit Eidottercreme,
Wachtelei & Kräuterfrischkäse 19

GRAND HÔTEL WIESLER CAESAR SALAD
Salatherzen mit hausgemachten Weißbrotcroûtons,
Anchovis & frischem Parmesan 13
mit Huhn 16
mit Garnelen 19

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
auf Melonen-Tomaten-Tatar mit Walnüssen
& Zitronenverbene-Basilikumsalat 18

VORSPEISEN-VARIATION TO SHARE
Empfehlung des Küchenchefs (ab 2 Personen) ..... p.P. 21

GAZPACHO ANDALUZ
mit Weißbrot & frischem Basilikum 8
mit Garnelen 12

UNSERE HAUSWEINE

WEISS, ROSÉ & ROT

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

RINDERFILET „CAFÉ DE PARIS"
mit gebratenen Salatherzen,
Paprika-Karottencreme & Spargelbrokkoli

43

GEBRATENES SEESAIBLINGSFILET
auf Sepia-Risotto, Curryschaum
& Baby-Pak-Choi

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 & Spezialsauce

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

PILZ-RAVIOLI
hausgemachte vegane Ravioli mit Pilzfülle,
Kartoffelcreme, Basilikumpesto & Schmortomaten 26

GEGRILLTE MISO-AUBERGINEN
auf Tomaten-Perlgraupen,
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,
Beeren & Kalamansi-Erdbeersauce

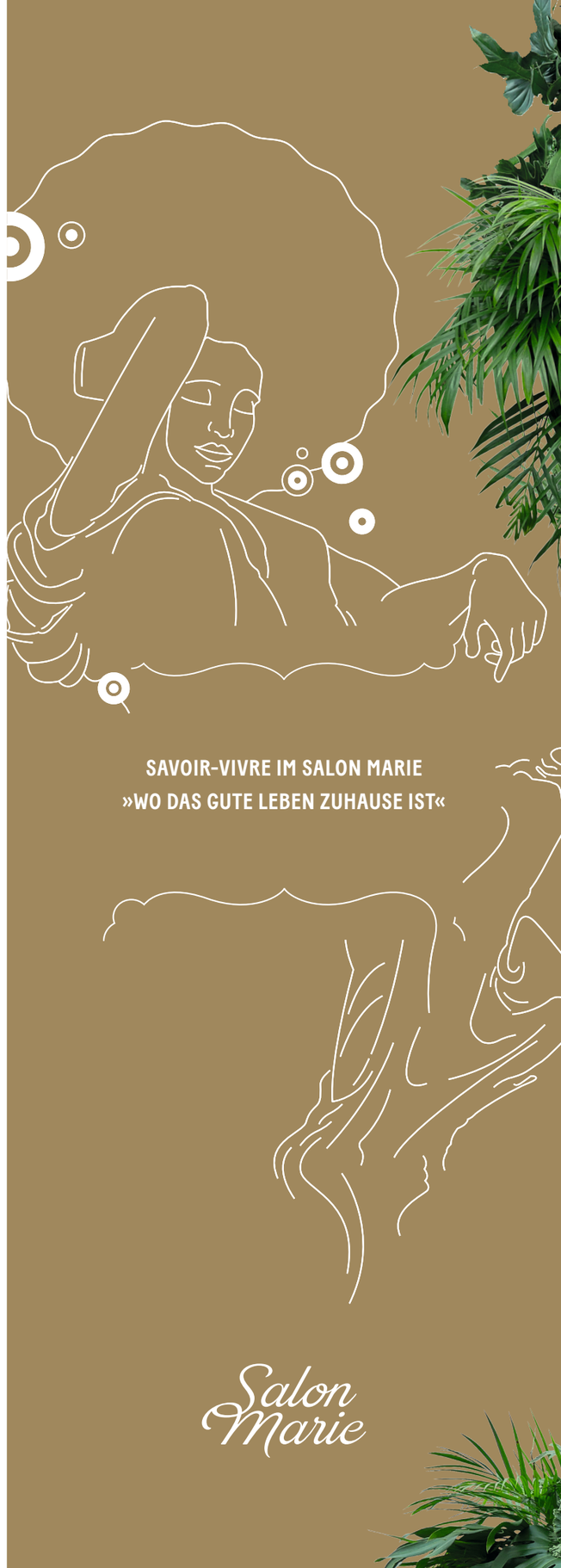
13

TIRAMISU
das Himmlischte aus luftigem Mascarpone,
Kaffeelikör und Espresso 10

CHEESECAKE
mit Pistaziencreme & eingelegten Nektarinen 13

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

SAISONALES SORBET
Natur 5
Vodka 8
Schaumwein 10



ALKOHOLFREI

GASTEINER MINERALWASSER 0.33l | 0.75l . . 3.50 | 7.50

APFELSAFT | APFEL-HIMBEERSAFT 0.25l 4

BIRNENSAFT | PFIRSICHNEKTAR 0.25l 4.50

COCA COLA | COCA COLA ZERO 0.33l 5

FRUCADE 0.35l 4

ALMDUDLER 0.35l 5

MAKAVA 0.33l 5

ORGANICS BY RED BULL
diverse Sorten 0.25l 5

RED BULL 0.25l 5

KAFFEE & TEE

ESPRESSO 3.90

MACCHIATO 4.10

VERLÄNGERTER 4.50

CAPPUCCINO 4.90

CAFFÈ LATTE 5.40

CAFFÈ SHAKERATO 5.40

TEE diverse Sorten 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
0.11 | Fl. . . . . 10.50 | 69

SALON MARIE BRUT M
0.11 | Fl. . . . . 6.50 | 45

SALON MARIE BRUT ROSÉ
0.11 | Fl. . . . . 6.50 | 45

PERRIER-JOUËT
Grand Brut Fl. 105
Blason Rosé Fl. 125

WEISSWEIN

BORDEAUX BLANC
Château Recougne, Bordeaux
1/8l | Fl . . . . . 6.50 | 38

GELBER MUSKATELLER VULKANLAND STEIERMARK DAC
Weingut Frauwallner
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
Château Recougne, Bordeaux
1/8l | Fl . . . . . 7.50 | 43

BLAUFRÄNKISCH RUSTERBERG
Weingut Ernst Triebaumer
1/8l | Fl . . . . . 6.90 | 39

MERLOT MUSCHELKALK NEUSIEDLERSEE
Weinhaus Haiden
1/8l | Fl . . . . . 6.90 | 39

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

GÖSSER NATURRADLER ZITRONE 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