

A PERFECT START

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| CRÉMANT DE BOURGOGNE 0.1l      | 10.50 |
| SALON MARIE BRUT M 0.1l        | 6.50  |
| SALON MARIE BRUT ROSÉ 0.1l     | 6.50  |
| TANGERINE SPRITZ (alkoholfrei) | 8     |
| AMÈRE SPRITZ (alkoholfrei)     | 8.50  |
| PINK MARIE SPRITZ              | 9.50  |
| CAMPARI MILANO SPRITZ          | 9     |
| NEGRONI                        | 13    |

VORSPEISEN

|                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| BEEF TATAR<br>mit Zwiebelgewächsen,<br>Dijon-Senf-Mayonnaise & Wachtelei | 19 |
|--------------------------------------------------------------------------|----|

|                                                                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| GRAND HÔTEL WIESLER CAESAR SALAD<br>Salatherzen mit hausgemachten Weißbrotcroûtons,<br>Anchovis & frischem Parmesan | 13 |
| mit Huhn                                                                                                            | 16 |
| mit Garnelen                                                                                                        | 19 |

|                                                                                                    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| FRITTIERTE CALAMARI<br>mit Chili-Knoblauch-Salsa & hausgemachter Mayonnaise,<br>dazu Knoblauchbrot | 18 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

|                                                                                                         |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| HAUSGEBEIZTES LACHSFILET<br>mit geschmorter Topinambur, Kräuter-Buttermilch,<br>Radieschen & Buchweizen | 19 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

|                                                                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE<br>auf Süßkartoffel-Kürbis-Tatar mit Rosinen,<br>Walnüssen & eingelegten Balsamico-Zwetschken | 18 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

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

SUPPEN

|                                                                                                   |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| PILZCREMESUPPE<br>mit Kartoffel-Frischkäse-Relais,<br>gebratenen Pilzen & geräucherter Entenbrust | 8.50 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------|

|                                                                             |      |
|-----------------------------------------------------------------------------|------|
| RINDER-CONSOMMÉ<br>mit hausgemachtem Grießnockerl,<br>Wurzelgemüse & Sherry | 8.50 |
|-----------------------------------------------------------------------------|------|

CHEF'S CHOICE

ODE TO THE SEA

|                                                                                                                                                                                                      |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| GEGRILLTER OKTOPUS<br>Eine Liaison, die dem Meer huldigt!<br>Pulpo aus den Tiefen des Ostatlantiks mit<br>Kapern-Petersilienpesto-Butter auf<br>Bouillabaisse-Kartoffel-Mousseline<br>und Junglauch. | 34 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

HAUPTSPEISEN

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

|                                                                                                                                            |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| HOLSTEIN SCHNITZEL *<br>ein beinahe in Vergessenheit geratener<br>Klassiker, gebacken, garniert mit Spiegelei,<br>Kapern & Sardellenfilets | 28 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

|                                                                                             |                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| WIENER SCHNITZEL *<br>perfekt geklopft, fein paniert,<br>in Butterschmalz goldgelb gebacken | vom Kalb . . . 27<br>vom Schwein . . . 17 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

|                                                                        |         |
|------------------------------------------------------------------------|---------|
| * Petersilkartoffeln   Pommes Allumettes<br>Risi-Bisi   Kartoffelsalat | je 4.80 |
|------------------------------------------------------------------------|---------|

|                                                                                                                                      |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| RINDERFILET „CAFÉ DE PARIS“ (200g)<br>auf Kartoffel-Petersilien-Mousseline mit geschmortem<br>Knollengemüse, Sauerrahm & Sauce Verte | 45 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

|                                                                                                    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ROSA GEBRATENE ENTENBRUST<br>auf geschmortem Fenchelgemüse,<br>Rotkrautjus & gebackenen Pastinaken | 36 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

|                                                                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| GEBRATENES KABELJAUFILET<br>mit Sake-Gewürzlack auf Hokkaidokürbis-Creme,<br>Pak Choi & Nuss-Butterschaum | 36 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

LE MEILLEUR DE LA FRANCE

|                                                                                                      |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| STEAK FRITES À LA<br>„RELAIS DE VENISE“, PARIS<br>Entrecôte mit Pommes Allumettes & Spezi­alsauce    | 34.50 |
| MOULES FRITES<br>bretonischer Klassiker nach Art des Hauses,<br>mit Miesmuscheln & Pommes Allumettes | 28    |

|                                                                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| FORELLE À LA MEUNIÈRE<br>in Butter geschwenkt & goldbraun gebraten,<br>mit gerösteten Mandeln, dazu Buttererdäpfel | 28 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

VEGANE | VEGETARISCHE  
HAUPTSPEISEN

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| GEFÜLLTE GNOCCHI À LA PLACE VENDÔME<br>Käsesauce mit schwarzen Trüffeln | 26 |
| dazu hauchdünner Beinschinken                                           | 28 |

|                                                                                                    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ROTE-RÜBEN-RAVIOLI<br>mit glasierter Roter Bete, veganer Fenchel-Beurre-<br>Blanc & Zitrusfrüchten | 26 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

|                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| GEBRATENES SELLERIESTEAK<br>mit Chimichurri, gebratenen<br>Waldpilzen & Pastinaken | 25 |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|

DESSERTS

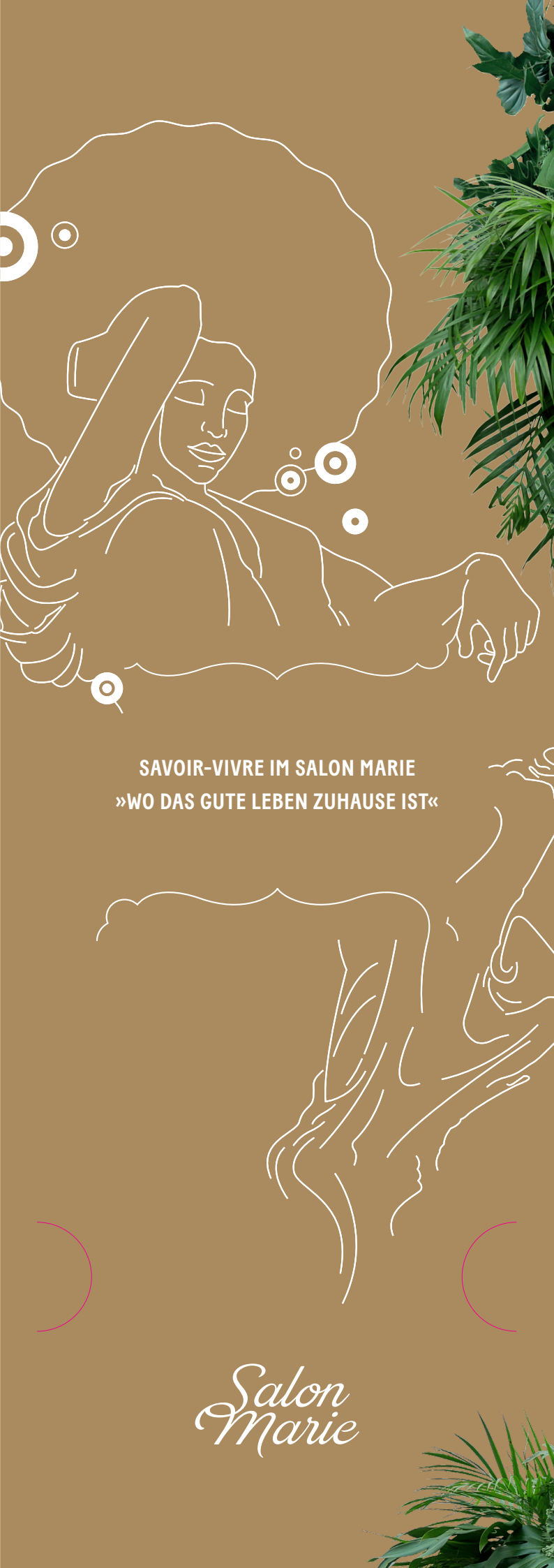
|                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| VEGANES CREMETÖRTCHEN<br>mit Zitrusaromen, Nougat,<br>Cashewcremeux & Kalamansi-Sorbet | 12 |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|

|                                                                                                                                              |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| PAVLOVA SALON MARIE<br>So elegant und leicht wie eine Ballerina:<br>Baiser mit leichtem Mascarponeschlag,<br>Beeren & Kalamansi-Erdbeersauce | 13 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

|                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| TIRAMISU<br>das Himmlischste aus luftigem Mascarpone,<br>Kaffee­likör und Espresso | 10 |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| CHEESECAKE<br>mit Nougatcreme, Traubengelee & Kastanieneis | 13 |
|------------------------------------------------------------|----|

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



— ALKOHOLFREI —

|                                      |                  |             |
|--------------------------------------|------------------|-------------|
| <b>GASTEINER MINERALWASSER</b>       | 0.33l   0.75l .. | 3.70   7.50 |
| <b>APFELSAFT</b>                     | 0.25l .....      | 4           |
| <b>BIRNENSAFT   JOHANNISBEERSAFT</b> | 0.25l .....      | 4.50        |
| <b>PFIRSICHNEKTAR</b>                | 0.25l .....      | 4.50        |
| <b>COCA COLA   COCA COLA ZERO</b>    | 0.33l .....      | 5           |
| <b>FRUCADE</b>                       | 0.35l .....      | 4.50        |
| <b>ALMDUDLER</b>                     | 0.35l .....      | 5           |
| <b>MAKAVA</b>                        | 0.33l .....      | 5.20        |
| <b>ORGANICS BY RED BULL</b>          |                  |             |
| diverse Sorten                       | 0.25l .....      | 5.50        |
| <b>TONIC</b>                         |                  |             |
| diverse Sorten                       | 0.20l .....      | 5.70        |

|                       |                      |      |
|-----------------------|----------------------|------|
| <b>ESPRESSO</b>       | .....                | 3.90 |
| <b>MACCHIATO</b>      | .....                | 4.10 |
| <b>VERLÄNGERTER</b>   | .....                | 4.50 |
| <b>CAPPUCCINO</b>     | .....                | 4.90 |
| <b>CAFFÈ LATTE</b>    | .....                | 5.40 |
| <b>CAFFÈ AFFOGATO</b> | .....                | 6.90 |
| <b>TEE</b>            | diverse Sorten ..... | 5.20 |

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

|                              |       |    |
|------------------------------|-------|----|
| <b>CRÉMANT DE BOURGOGNE</b>  |       |    |
| Veuve Ambal, Burgund         |       |    |
| 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   |    |

— WEISSWEIN —

|                                                |      |    |
|------------------------------------------------|------|----|
| <b>BORDEAUX BLANC</b>                          |      |    |
| Château Recougne, Bordeaux                     |      |    |
| 1/8l   Fl .....                                | 7.10 | 39 |
| <b>GELBER MUSKATELLER</b>                      |      |    |
| Weingut H. Sabathi, Südsteiermark DAC          |      |    |
| 1/8l   Fl .....                                | 7.10 | 39 |
| <b>WEISSBURGUNDER</b>                          |      |    |
| Weingut Potzinger, Südsteiermark DAC           |      |    |
| 1/8l   Fl .....                                | 7.50 | 41 |
| <b>SAUVIGNON BLANC</b>                         |      |    |
| Weingut Schmölzer, Südsteiermark DAC           |      |    |
| 1/8l   Fl .....                                | 7.10 | 39 |
| <b>MORILLON</b>                                |      |    |
| Weingut Frauwallner, Vulkanland Steiermark DAC |      |    |
| 1/8l   Fl .....                                | 8.50 | 46 |
| <b>GRAUBURGUNDER</b>                           |      |    |
| Weingut Umathum, Neusiedlersee                 |      |    |
| 1/8l   Fl .....                                | 8.90 | 48 |
| <b>GRÜNER VELTLINER LAKESIDE</b>               |      |    |
| Weinhaus Haiden, Neusiedlersee                 |      |    |
| 1/8l   Fl .....                                | 6.90 | 37 |

— ROSÉWEIN —

|                                     |      |    |
|-------------------------------------|------|----|
| <b>ROSÉ PAYS D’OC</b>               |      |    |
| L’Ostal Cazes, Languedoc-Roussillon |      |    |
| 1/8l   Fl .....                     | 7.10 | 39 |

— ROTWEIN —

|                                 |      |    |
|---------------------------------|------|----|
| <b>BORDEAUX ROUGE SUPÉRIEUR</b> |      |    |
| Château Recougne, Bordeaux      |      |    |
| 1/8l   Fl .....                 | 8.50 | 46 |
| <b>PINOT NOIR</b>               |      |    |
| Weingut Heinrich, Neusiedlersee |      |    |
| 1/8l   Fl .....                 | 7.90 | 43 |
| <b>MERLOT MUSCHELKALK</b>       |      |    |
| Weinhaus Haiden, Neusiedlersee  |      |    |
| 1/8l   Fl .....                 | 7.10 | 39 |
| <b>CUVÉE AMO ROSSO</b>          |      |    |
| Weinhaus Haiden, Neusiedlersee  |      |    |
| 1/8l   Fl .....                 | 6.90 | 37 |

— SÜSSWEIN —

|                                    |   |    |
|------------------------------------|---|----|
| <b>TRAMINER SPÄTLESE</b>           |   |    |
| Weingut G+R Triebaumer, Leithaberg |   |    |
| 1/16l   Fl .....                   | 6 | 59 |

— BIER —

|                                     |                   |             |
|-------------------------------------|-------------------|-------------|
| <b>GÖSSER SPEZIAL VOM FASS</b>      | 0.2l   0.3l ..... | 3.90   4.90 |
| <b>GÖSSER NATURGOLD ALKOHOLFREI</b> | 0.33l Fl .....    | 5           |
| <b>GÖSSER NATURRADLER ZITRONE</b>   | 0.33l Fl .....    | 5.10        |
| <b>SCHLADMINGER SCHNEE WEISSE</b>   | 0.5l Fl .....     | 6           |
| <b>BIRRA MORETTI</b>                | 0.33l Fl .....    | 5.40        |

Salon  
Marie

RESTAURANT & BAR

ZURÜCK ZUM  
GUTEN LEBEN