

Vorspeisen

Kleines Beef Tartar
und gebackenes Kalbsbries auf Steirischem Erdäpfelsalat
€27,--

Stubenkückengalantine mit Gänseleber in Isabellatraubengelee
mit ofenfrischem Brioche
€24,--

Frisch geräucherter, marinierter Alpenlachs
auf lauwarmen Artischocken
€22,--

Warme Vorspeisen

Überbackener Hummer auf Rucolanudeln
und Campari-Orange-Schaum
€32,--

Sautierte Gänseleber mit Brunnenkresse auf Erdäpfelpüree
und Gewürztraminersauce
€29,--

Suppen

Kräfftige Rindsuppe mit Wiener Einlagen
€10,--

Apfel-Pastinakencremesuppe mit zweierlei Kalbskopf
€12,--

Hummercremesuppe mit Armagnac und Hummerrolle
€17,--

Fischgerichte

Seeteufelmedaillons in Vulcano-Schinken
auf Rote-Rüben-Ritschert und Krensaucе
€36,--

Glacierte Seezungenfilets mit Miesmuscheln
auf Erdäpfel-Mangold-Gröstl
€34,--

F leischgerichte

Rosa gebratenes Kalbsfilet in der Frühlingkräuterkruste
auf Zitronen-Kapernsauce und Ricottatascherl
€33,--

Rehmedaillons mit Waldviertler Mohnroulade und Rahmwirsing
€35,--

Für 2 Personen, bei Tisch tranchiert:

„Chateaubriand“

mit Zwiebelkartoffeln, Frühlingsgemüse,
Pfeffersauce und Sauce Béarnaise

€72,--

GEDECK

€5,--

Desserts

und Süßweineempfehlungen

Zweierlei „I mperial-K nöderl“ mit Grand-Manier-Sorbet

€13,--

2004 Bouvier Ruster Ausbruch; Marienhof - Just, Rust 5 cl / €11,--

Zartbitterschokoladensoufflé
mit Himbeercoulis, Mangokompott und Pfefferminzeis

€15,--

2007 Zierfandler Trockenbeereauslese; Weingut Piriwe, Traiskirchen 5 cl / €15,--

A marenakirschen-T örtchen mit Mandelbiskuit und A marettsauce

€12,--

2006 Beereauslese Cuvée Hotel Imperial; Alois Kracher, Illmitz 5 cl / €10,--

Crème Brulée mit Kokoseis und karamellisierter Ananas

€12,--

2007 Grüner Veltliner Eiswein; Weingut Ehmoser, Tiefenthal 5 cl / €14,--

Grießflammerl auf Cassissauce und Beeren

€11,--

2007 „a'Siassa“ Schilcher Auslese; Weingut Strohmeier, St. Stefan 5 cl / €12,--

Exklusiv in Wien:

1998 Château d'Yquem per Glas/5 cl €38,--

Die pikante Alternative

A uswahl von heimischen und importierten Käsesorten
mit N üssen und T rauben