

## VORSPEISEN

BEEF TARTARE	
ein Klassiker, mit Cognac parfümiert	15
GRAND HÔTEL WIESLER CAESAR SALAD	
Salatherzen mit hausgemachten Weißbrotcroûtons & Parmesanspänen	
vegetarisch	9
mit Huhn	11
mit Garnelen	14
FRITTIERTE CALAMARI	
mit Chili-Knoblauch-Salsa & Mayonnaise, dazu Knoblauchbrot	13
THUNFISCH-TATAKI	
mit Sojalack, Mango, Wasabi-Mayonnaise, Sesam & Chicorée	12
BUFFALO CHILI CHICKEN POPCORN	9
FRANZÖSISCHER BLATTSALAT	6
{ Gedeck, Brot & Butter	2.90 }

## SUPPEN

KÜRBIS-KOKOS-SUPPE	scharf	5
RINDER-CONSOmmÉ		5
mit Grießnockerln und Gemüse		
BOUILLABAISSE À LA MARSEILLAISE		5

## AMERICAN PRIME STEAK

### ON THE BONE ca. 800–900 g (je nach Schnitt)

Das original amerikanische Premium Steak mit USDA-Zertifizierung können wir guten Gewissens auch Beef-Connoisseur Arnold Schwarzenegger servieren, wenn er im Grand Hôtel Wiesler logiert.

USDA PRIME

Für einen real Steaklover oder für zwei. Inklusive Cremespinat mit Pignoli und Steak Fries.

je 100 g 9.80

## CHEF'S CHOICE

# RETURN OF THE CORDON BLEU

### CORDON BLEU DELUXE\*

Wie der Name schon sagt: ganz hohe Kochkunst! Edles Kalbschnitzel, gefüllt mit echtem Brie und feinstem Prosciutto di Parma, mit Semmelbröseln paniert und goldgelb gebacken. Magnifique!

19.80

### HOLSTEIN SCHNITZEL\*

ein beinahe in Vergessenheit geratener Klassiker, garniert mit Spiegelei, Kapern & Sardellenfilets

21

### WIENER SCHNITZEL\*

perfekt geklopft, fein paniert und in Butterschmalz goldgelb gebacken

vom Kalb ... 19.50  
vom Schwein ... 13.80

\* Als Beilage zum Schnitzel oder zum Cordon Bleu gibt es wahlweise: Petersilierdäpfel, Risi-Bisi oder Erdäpfelsalat.

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

Entrecôte mit Pommes Allumettes und Spezialsauce

21.50

### FORELLE À LA MEUNIÈRE

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

17.20

### HUMMER SPAGHETTI

die Pasta für ganz besondere Gelegenheiten & spezielle Anlässe

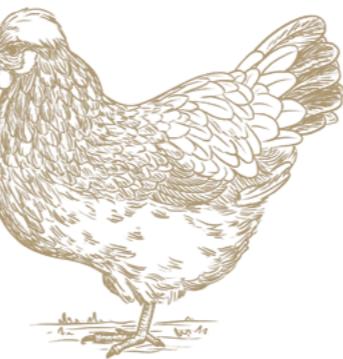
28

Dazu empfehlen wir:

### ROSÉ CUVÉE CLÉMENCE

1/8 5.50

## HUHN MARIE VOM WEITZER HOF VERMUTLICH AB FRÜHJAHR 2020



## VEGANE HAUPTSPEISEN

THE BEYOND BURGER	Beyond Meat mit Salat	16
GEGARTE GRANATAPFEL-MELANZANI	mit Tahinisause, Tomaten, Frühlingszwiebeln & Kräutern	14
FRITTIERTE FRÜHLINGSROLLEN	mit Avocado und Sweet Chili Sauce (selbstgemacht)	14
FALAFEL SPIESSE	mit Erdäpfelvariation und Soja-Gurken-Tsatsiki	12
VEGANES CURRY		12

## UNSERE HAUSWEINE

### WEISS, ROSÉ & ROT AUS ÖSTERREICH & FRANKREICH

Glas 1/81 ... 4.50  
Lyoner Karaffe 0.46 l ... 16



## DESSERTS

CREMA CATALANA		7
TIRAMISU		7
CAFÉ GOURMAND	Espresso und Mini-Desserts	6
SOUFFLÉ À LA CHARTREUSE		7
KAIERSCHMARRN		9
MILLE-FEUILLE	französische Blätterteig-Spezialität	7
SALZBURGER NOCKERL	ein österreichischer Klassiker für 2–3 Personen	18
	Unsere Salzburger Nockerl werden frisch gebacken. Darum muss man sich auch ein bisschen gedulden. Wir empfehlen, sich die 30 Minuten Wartezeit mit Süßwein zu verkürzen.	

## ALKOHOLFREI

MINERALWASSER	0.33l   0.75l	2.70   6.50
THALHEIM HEILWASSER	0.33l   0.75l	3.40   6.90
APFELSAFT   APFEL-JOHANNISBEERSAFT	0.25l	3.20
BIRNENNEKTAR   PFIRSICHNEKTAR	0.25l	3.50
KARDAMINT SODA/WASSER	0.5l	3.70
AFRI COLA   AFRI WHITE	0.25l	3.50
THALHEIM LIMONADEN		
Uhudler   Ahorn-Zitrone   Waldbeere	0.25l	3.80
HIMBEERKRACHERL	0.33l	3.50
ALMDUDLER	0.33l	3.50
MAKAVA	0.33l	3.50
ORGANICS, BIO GETRÄNK		
Organics Bitter Lemon   Organics Ginger Ale		
Organics Tonic Water	0.25l	3.80
RED BULL		
verschiedene Sorten	0.25l	4
ROYAL BLISS PREMIUM		
Tonic Water   Ironic Lemon Taste	0.2l	3.50

## KAFFEE

TÜRKISCHER KAFFEE	3.50
ITALIENISCHER MOKKA EXPRESS	4.50
ESPRESSO	2.50
CAPPUCCINO, VERLÄNGERTER	3.30

## TEE

VERSCHIEDENE SORTEN	3.20
Probieren Sie auch unseren Grand Hôtel Wiesler Special Blend.	

## ALLERGENE

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-mitarbeitern. Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Satz- und Druckfehler vorbehalten.

## ALLERGENE

Please ask our service staff for information about ingredients used in our dishes that could cause an allergic reaction or intolerance. All prices include VAT. Typing and printing errors reserved.

## CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN

PERRIER-JOUËT	
Grand Brut Fl.	79
Blason Rosé Fl.	99
SALON MARIE 'BRUT' M	0.1l   Fl. 4.50   27
SALON MARIE 'BRUT' ROSÉ	0.1l   Fl. 4.50   27

## APERITIFS

LILLET SPRITZER	LIMONCELLO SPRITZ
SALON MARIE SPRITZ	PIMM'S NO. 1
KARDAMINT SPRITZER	RAMAZZOTTI ROSATO SPRITZ

## WEISSWEIN

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL 2018	
Domäne Wachau 1/8l   Fl.	4.50   27
GELBER MUSKATELLER CLASSIC DAC 2018	
Weingut Schmölzer, Südsteiermark 1/8l   Fl.	4.50   27
WEISSBURGUNDER DAC 2018	
Weingut Krispel, Vulkanland Steiermark 1/8l   Fl.	4.50   27
SAUVIGNON BLANC DAC 2018	
Weingut Skoff Original, Südsteiermark 1/8l   Fl.	4.90   29.40
MALVAZIJA 2017	
Damjanić, Istrien, Kroatien 1/8l   Fl.	4.50   27

## ROTWEIN

BLAUFRÄNKISCH KASTANIE 2018	
Weinhaus Haiden, Burgenland 1/8l   Fl.	4.50   27
HEIDEBODEN 2016	
Weingut Stiegelmar, Burgenland 1/8l   Fl.	5.50   33
RIOJA RESERVA	
Marqués de Riscal, Spanien 1/8l   Fl.	5.90   35
SYRAH RESERVA	
Bodega Norton, Argentinien 1/8l   Fl.	5.20   31.20

## UNSERE HAUSWEINE

WEISS	
GRÜNER VELTLINER	Göttweig
CHÂTEAU HAUT DAMBERT CUVÉE	Entre-deux-mers
ROSÉ	
HASENHAIDE	Weinviertel
ROSÉ CUVÉE CLÉMENCE	Grand vin de Bordeaux
ROT	
CUVÉE AMO ROSSO	Oggau
CHÂTEAU HAUT GUILLEBOT	Grand vin de Bordeaux

je Glas 1/8l ... 4.50  
Lyoner Karaffe 0,46l ... 16

## BIER

STAROBRNO VOM FASS	0.1l   0.33l	2   3.60
GÖSSER SPEZIAL VOM FASS	0.1l   0.33l	2   3.50
THALHEIM PILS	0.33l Fl.	4.20
GÖSSER RADLER/ NATURGOLD ALKOHOLFREI	0.33l Fl.	3.50
SCHLADMINGER SCHNEE WEISSE	0.33l Fl.	4.20

## SALON MARIES

## PRIME COCKTAILS

finden Sie in unserer Barkarte

ZURÜCK ZUM  
GUTEN LEBEN

*Salon  
Marie*  
RESTAURANT & BAR