

ÉMILE

- PLAZA -

STARTERS

*also for
take away*

DUCK RILLETTE
with onion jam
and farmhouse bread
€ 13,50

BUFFALO MOZZARELLA
with tomato ragout, gelée of
basil and baby beet root
€ 14,50

BEEF TARTAR
one hour egg yolk with truffle cream,
brioche toast and root vegetables
€ 16,50

OCTOPUS CARPACCIO
with herbal vinaigrette, lime
crème, vegetable chips and
olive powder
€ 18,00

MEAT & POULTRY

GRILLED FILLET
of Simmental beef with herb butter
180g – € 31,00

BEEF PRIME RIB
marinated with Chimichurri
250g - € 38,00

WIENER SCHNITZEL
escalope of veal with
potato salad
€24,50

SHORT RIBS
braised, with sweet
potato puree, roasted
onions and young onion
– sweet corn vegetables
€28,50

STEWED CHICKEN
in bell pepper sauce
with buttered dumplings
€ 16,50

CORN FED CHICKEN BREAST
with creamy cabbage and
walnut potato dumpling
€ 18,50

Soup

BOUILLABaisse ÉMILE *Signature Dish*
with Sauce Rouille
and garlic baguette
€ 14,00

PARSNIP CREAM SOUP
with braised beef praline
€ 12,00

BEEF CONSOMMÉ
with pancake julienne and
root vegetables
€8,50

FISH

FISH AND CHIPS
pikeperch, homemade chips
and sauce remoulade
€ 23,00

HALIBUT FILLET
with mashed celery, baby carrots and
leaves of brussels sprout
€ 26,00

SOLE À LA MEUNIÈRE
with new potatoes
and lemon butter
€ 27,00

SIDES

à € 4,00

mixed salad

grilled vegetables
with thyme and sea salt

crispy French fries

corn on the cob

grilled leaf spinach

grilled new potatoes

Salad

CAESAR SALAD
- with anchovies
and parmesan croutons
€10,00

- Grilled chicken breast
€ 14,00

- grilled prawns (3 pieces)
€ 17,00

SALAD NICOISE
with grilled tuna,
violet potatoes
and baked quail's egg
€ 16,00

SANDWICHES

STEAK SANDWICH
with rocket salad, onion confit,
cheddar cheese & homemade chips
€ 20,00

HALLOUMI SANDWICH
with avocado, sundried tomatoes,
Tzaziki sauce & homemade chips
€ 16,00

VEGETARIAN

TAGLIATELLE
with dried tomato pesto,
Parmesan and herbs salad
€ 14,00

PORCINO RAVIOLI
with mushroom ragout,
Parmesan and rocket salad
€ 16,00

**SWEET & SOUR
PUMPKIN GOULASH**
with sour cream,
coriander and spring onions
€ 15,00

ÉMILE BURGER

**AUSTRIAN PREMIUM
BEEF BURGER**
cheddar cheese,
roasted onions, brioche,
BBQ sauce
and crispy French fries
€ 21,00

CHICKEN BURGER
with Picadillo Sauce,
homemade chips and
melted Alp cheese
€ 18,00

CRISPI SHRIMP BURGER
with Chimichurri Mayonnaise,
rocket salad,
grilled Avocado
and sweet potato fries
€ 25,00

Make it double:

AUSTRIAN DOUBLE PREMIUM BEEF BURGER
€ 25,50

Viennese Specialities 3-Course Menu

BEEF CONSOMMÉ
with pancake julienne and root
vegetables

...
WIENER SCHNITZEL
escalope of veal
with potato salad

...
APPLE STRUDEL
with vanilla sauce

3- COURSE MENU €32,00

Desserts

GRANNY SMITH
cooked sous vide
with avocado mousse,
Yuzu foam and sponge
€ 12,00

WARM CHOCOLATE CAKE
with pumpkin ice cream,
bergamotte jelly
and chocolate crumble
€ 14,00

CRÈME BRÛLÉE *Signature Dish*
Bourbon vanilla
and berry stew
€ 9,00

FRENCH CHEESE
with grape and pear chutney
€ 14,00

APPLE STRUDEL
with vanilla sauce
€ 9,00

VORPEISEN

*auch zum
mitnehmen*

ENTENRILLETTE
mit Zwiebelmarmelade
und Bauernbrot
€ 13,50

BÜFFELMOZZARELLA
mit Tomatenragout, Basilikum Gelée und
Baby rote Rüben
€ 14,50

BEEF TARTAR
mit ein Stunden-Dotter, Trüffelcrème,
Brioche und Wurzelgemüse
€ 16,50

OKTOPUS CARPACCIO
mit Kräutervinaigrette,
Limettencrème, Gemüsechips
und Olivenstaub
€ 18,00

FLEISCH & GEFLÜGEL

RINDERFILET
vom Sommentaler Rind
mit Kräuterbutter
180g - € 31,00

PRIME RIB VOM RIND
mariniert mit Chimichurri
250g - € 38,00

WIENER SCHNITZEL
vom Kalb mit Kartoffelsalat
€ 24,50

SHORT RIBS
geschmort, mit Süßkartoffelpüree
Röstzwiebel und
Jungzwiebel- Maisgemüse
€ 28,50

PAPRIKAHENDERL
mit Butternockerl
€ 16,50

MAIS HENDLBRUST
mit Rahmwirsing und
Walnussschupfnudeln
€ 18,50

*Signature
Dish*

ÉMILE

- PLAZA -

Suppen

BOUILLABAISSE ÉMILE
mit Sauce Rouille
und Knoblauchbaguette
€ 14,00

PASTINAKENCRÈMESUPPE
mit Ochsenchwanzpraline
€ 12,00

RINDER CONSOMMÉ
mit Frittaten und Wurzelgemüse
€ 8,50

*Signature
Dish*

FISCH

FISH AND CHIPS
vom Neusiedlersee Zander,
hausgemachten Chips
und Sauce Remoulade
€ 23,00

HEILBUTT FILET
mit Selleriepüree,
Babykarotten und
Rosenkohlblätter
€ 26,00

SEEZUNGE "MÜLLERIN"
mit Zitronenbutter und
heurigen Kartoffeln
€ 27,00

BEILAGEN

à € 4,00

Gemischter Salat

Gegrilltes Gemüse

mit Thymian und Meersalz

Knusprige Gewürz-Pommes

Maiskolben

Gegrillter Blattspinat

Gegrillte Heurige Erdäpfel

Salate

CAESAR SALAT

- mit Sardellen und Parmesan Croutons
€ 10,00

- mit gegrillter Hühnerbrust
€ 14,00

- mit gegrillten
Wildwasser Garnelen (3 Stück)
€ 17,00

SALAT NICOISE

mit gegrilltem Thunfisch,
violetten Kartoffeln
und gebackenem Wachtelei
€ 16,00

SANDWICHES

STEAK SANDWICH

mit Rucola Salat,
Zwiebelmarmelade, Cheddar Käse
und hausgemachten Chips
€ 20,00

HALLOUMI SANDWICH

mit Avocado, getrockneten Tomaten
Tzaziki Sauce
und hausgemachten Chips
€ 16,00

VEGETARISCH

TAGLIATELLE

mit getrocknetem Tomatenpesto,
Parmesan & Kräutersalat
€ 14,00

STEINPILZ RAVIOLI

mit Schwammerl Ragout,
Parmesan und Rucola
€ 16,00

SÜSS-SAURES KÜRBIS GULASCH

mit Sauerrahm, Koriander und
Frühlingslauch
€ 15,00

ÉMILE BURGER

**AUSTRIAN PREMIUM
BEEF BURGER**
Cheddar Käse, Röstzwiebel,
Briochebrot, BBQ Sauce
und knusprige Gewürz Pommes
€ 21,00

HÜHNER BURGER
Picadillo Sauce, Bergkäse
und hausgemachte Chips
€ 18,00

SHRIMPS BURGER
mit Chimichurri Mayonnaise,
Rucola Salad,
gegrillte Avocado
und Süßkartoffel Pommes
€ 25,00

Make it double:

AUSTRIAN DOUBLE PREMIUM BEEF BURGER
€ 25,50

Wiener Spezialitäten 3-Gang Menü

RINDER CONSOMMÉ
mit Frittaten und Wurzelgemüse

...

WIENER SCHNITZEL
vom Kalb mit Kartoffelsalat

...

APFELSTRUDEL
mit Vanillesauce

3- GANG MENÜ €32,00

Süßer Abschluss

GRANNY SMITH
Sous vide gegart
Mit Avocado Mousse,
Yuzu Schaum und Sponge
€ 14,00

WARMER SCHOKOLADEN KUCHEN
mit Kürbiseis, Bergamotte Gelée
und Schokoladen Erde
€ 14,00

CRÈME BRÛLÉE
von der Bourbon
Vanille und Beerenröster
€ 9,00

*Signature
Dish*

FRANZÖSISCHE KÄSEAUFWAHL
mit Trauben- & Birnen Chutney
€ 14,00

APFELSTRUDEL
mit Vanillesauce
€ 9,00