

VORPEISEN

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

ÉMILE

- PLAZA -

Suppen

BOUILLABAISSE ÉMILE

mit Sauce Rouille
und Knoblauchbaguette
€ 14,00

PASTINAKENCRÈMESUPPE

mit Ochsenschwanzpraline
€ 12,00

RINDER CONSOMMÉ

mit Frittaten und Wurzelgemüse
€ 8,50

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

á € 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

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

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

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

FRANZÖSISCHE KÄSEAUFWAHL

mit Trauben- & Birnen Chutney
€ 14,00

APFELSTRUDEL

mit Vanillesauce
€ 9,00

Alle Preise sind inkl. MwSt. | Cover charge Lunch € 2,00 | Dinner € 3,00

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Émile Host.