

# MUTTERTAGSSPECIAL

Zusammen mit Caroline Kreuzberger & Band und unserem Legendary Brunch machen wir den Muttertag zu einem unvergesslichen Event.

Sonntag, 12. Mai 2024

Eventbereich ab 12:00 Uhr

107 Euro pro Person inkl. Aperitif, alkoholfreier Getränke, Wein, Bier, Kaffee & Tee

## Ein Vorgeschmack unseres Angebots:

### TO BEGIN

Stremmellachs | frische Sprossen (D,F)  
 Geräucherter Thunfish | gesalzene Mandeln (O,H)  
 Graved Lachs | Dill | Honig Senfsauce (D,G,M,O)  
 Eichenholz geräucherter Lachs | Oberskren (D,GO)  
 Geräucherte Forellenfilets | Wakame (D,F,N,O)  
 Geräucherter Butterfisch | Salzmandeln (D,H)  
 Steingarnelen | frische Kräuter | Safran Aioli (B,L,O,F)  
 Roastbeef vom Almrind | Sauce Tartar | gefüllte Pepper Sweets (A,C,D,G,L,O)  
 Parmaschinken | Grana Padano | Kapernbeeren (G,O)  
 Trüffel-, und Hirschpastete | Cumberland sauce (A,C,G,L,O)  
 Waldvierteler Ziegenfrischkäse | marinierte Pilze | Kräuterpesto (G)  
 Entenlebertparfait | Pflaumen-Preiselbeer Chutney (C,G,L,O)  
 Osso Collo | Spargelschinken | Italienische Antipasti (O)  
 Marinierte Schweinefilets | sautierte Kräuterseitlinge  
 Beef Tartar (D,M,O)  
 Marchfelder Spargel | Eiervinaigrette (C,O)  
 Klassischer Garnelencocktail (B,C,O)  
 Spargel-Eisalat (C,G,M,O)  
 Mozzarella-Kirschtomaten-Cocktail (G,O)  
 Saisonale Salate und Rohkost (C,G,M,O)  
 Mediterranes Gemüse-Pastasalat (A,O)  
 Tabouleh Salat (A,O)  
 Couscous Salat | Jungzwiebel (O)  
 Tomaten-Mozzarella Salat (C,O,G)  
 Bunter Quinoa Salat (O)  
 •••••  
 Rinderkraftsuppe | Frittaten | Grießnockerl (A,C,G,L,O)  
 Marchfelder Spargelsuppe | Frischkäsepfesen (A,C,G,L,O)

### MAINS

Duett Steingarnelen | Lachs | Knoblauchsauce | Basmatireis (A,D,G,L,O)  
 Wolfsbarschfilet | Kräutergremolata | Mediterranes Ofengemüse (C,D,G,L,O)  
 Entrecotes vom Angusrind | grüne Pfeffersauce | marktfrisches Gemüse (A,G,L,O)  
 Gebratene Bauernente | hausgemachte Serviettenknödel | Apfelrotkraut (A,C,G,L,O)  
 Gegrillte Lammkotlettes | Ratatouille Gemüse | Rosmarin-Babykartoffeln (L,O)  
 Augelöstes steirisches Backhuhn | Petersilienerdäpfel (A,C,G)  
 Panzerotti mit Steinpilzen | Basilikumpesto | Spargelspitzen | Pinienkerne | sonnengetrocknete Tomaten (A,C,G,L,O)  
 Rinderfiletspitzen | Spargel-Schalottensaft | hausgemachte Kräuternockerl (A,C,G,L,O,M)

### VON DER SCHNEIDESTATION

Rosa gebratene Prime Rib vom Angusrind | Marchfelder Spargel | Sauce Hollandaise (C,G,O)

### SWEETS

Hausgemachte Cheesecakes (A,C,G) | Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten und Marshmallows (C,G) | Eierlikör-Tiramisu (A,C,G) | Esterhazyschnitte (A,C,G,H) | Schokoladenmoussevariationen (C,G) | Trüffelschnitte (A,C,G) | Cake Pops (A,C,G) | •••••  
 Regionale und internationale Käsespezialitäten | Feigensenf | Walnüsse | Trauben (G,M)

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Parkring 12a, 1010 Wien

Telefon: +43 (0)1 515 18 6800

Email: [gutscheinshop@marriotthotels.com](mailto:gutscheinshop@marriotthotels.com)



SCAN ME

Für alle Mütter  
 gibt es an ihrem Ehrentag  
 eine kleine Aufmerksamkeit  
 unseres Hauses!

# MOTHER'S DAY SPECIAL

Our Legendary Brunch buffet with live music by Caroline Kreutzberger & Band call for an unforgettable mother's day event.

Sunday, 12. May 2024

Event area starting at 12 noon

107 Euro per person incl. aperitif, soft drinks, wine, beer & hot beverages

## A preview of our offer:

### TO BEGIN

Hot-smoked salmon | sprouts (D,F)  
 Smoked tuna | salted almonds (O,H)  
 Graved salmon | dill | honey-mustard sauce (D,G,M,O)  
 Oakwood-smoked salmon |  
 horseradish-whipped cream (D,G,O)  
 Smoked fillets of trout | Wakame (D,F,N,O)  
 Smoked butterfish | salted almonds (D,H)  
 Rockpool prawns | fresh herbs | saffron Aioli (B,F,L,O)  
 Roastbeef of Austrian beef | pickled vegetables |  
 Sauce Tartare (C,D,M,O)  
 Parma ham | Grana Padano | capers (G,O)  
 Truffle paté | deer paté | Sauce Cumberland (A,C,G,L,O)  
 "Waldviertel" goat cream cheese |  
 marinated mushrooms | herb pesto (G)  
 Duck liver parfait | plum-lingonberry chutney (C,G,L,O)  
 Osso collo of straw pig | asparagus ham | Antipasti (O)  
 Marinated fillets of pork | sautéed king oyster mushrooms  
 Spicy beef tatar (D,M,O)  
 "Marchfeld" asparagus | egg vinaigrette (C,O)  
 Classic shrimp Cocktail (B,C,O)  
 Asparagus-egg salad (C,G,M,O)  
 Mozzarella cheese-cherry tomato Cocktail (G,O)  
 Seasonal lettuce and marinated salads (C,G,M,O)  
 Mediterranean vegetable-pasta salad (A,O)  
 Sweet potato-spinach salad | cashews (H,O)  
 Tabouleh salad (A,O)  
 Couscous salad | spring onions (O)  
 Tomato-Mozzarella cheese salad (C,G,O)  
 Mixed quinoa salad (O)  
 .....  
 Cream of asparagus | cream cheese fritters (A,C,G,L,O)  
 Consommé with garnish (A,C,G,L,O)

### MAINS

Rockpool prawns | salmon | garlic sauce |  
 Basmatireis (A,D,G,L,O)  
 Fillet of sea bass | herb gremolata |  
 Mediterranean oven-roasted vegetables (C,D,G,L,O)  
 Entrecôtes of Angus beef | cream of green pepper |  
 seasonal vegetables (A,G,L,O)  
 Roasted duck | homemade bread dumplings |  
 apple-red cabbage (A,C,G,L,O)  
 Grilled lamb chops | Ratatouille | rosemary baby potatoes (L,O)  
 Breaded boneless Styrian chicken breast |  
 parsley potatoes (A,C,G,O)  
 Ravioli stuffed with Mozzarella and sun-dried tomatoes |  
 basil pesto | asparagus tips |  
 baby spinach leaves | Grana Padano (A,C,G)  
 Beef tenderloin tips | asparagus-shallot sauce |  
 homemade herb dumplings (A,C,G,L,M,O)

### FRESHLY CUT

Prime Rib of Angus beef | "Marchfeld" asparagus |  
 Sauce Hollandaise (C,G,O)

### SWEETS

Homemade Cheesecakes (A,C,G) | Chocolate fountain  
 with fresh fruits and Marshmallows (C,G)  
 Eggnog-tramisu (A,C,G) | Esterhazy slice (A,C,G,H) |  
 Chocolate-mousse variations (C,G) | Truffle slice (A,C,G)  
 Cake Pops (A,C,G) |  
 .....  
 Austrian and international cheese specialties |  
 fig mustard | walnuts | grapes (G,M)

We are looking forward to your reservation!

Parking 12a, 1010 Vienna

Phone: +43 (0)1 515 18 6800

Email: [gutscheinshop@marriotthotels.com](mailto:gutscheinshop@marriotthotels.com)



SCAN ME

We have a small surprise  
 for all the lovely mothers  
 at the brunch!