

HERINGSSCHMAUS

Nach alter Tradition findet im Parkring Restaurant unser Heringsschmaus statt. Es erwartet sie eine spektakuläre Auswahl an edlen Fischgerichten aus Fluss, See und Meer, ergänzt durch vegetarische Spezialitäten und delikate Fleischgerichte.

14. Februar 2024

Parkring Restaurant

ab 19:00 Uhr

117 Euro pro Person exkl. Getränke

Freuen sie sich auf kulinarische Highlights:

TO BEGIN

Überbackener Hummerschwanz "Thermidor" (A,C,G,O)

Frische Austern "Fines de claire" | Schalotten-Vinaigrette | Pumpnickel | Bloody-Mary Shot (A,G,O,R)

Flusskrebse | "Schlumberger Sparkling"-Gelée | Kresse (B,O)

Zander-Terrine im Lachsmantel | Spinat | Wasabi-Crème fraîche (D,G,O)

Matjesfilet | Apfelsauerrahm | roter Zwiebel (D,C,G)

Geräucherter Heilbutt | gefülltes Kaviar Ei | Kerbelrahm (C,D,O)

Pochierter Zarenlachs | Chili-Orangenpfeffer | Kaviarrahm | Blinis (C,D,G,O)

Pochierte Hechtmedaillons | Keta Kaviar | Löwenzahn (D,O)

Marinierte Steingarnelen „Provencale“ | Mangosalsa (B,C,O)

Thunfischfilet | Sesam | Zuckerschoten | Shisokresse (D,F,N)

Meeresfrüchte-Cocktail | Kräuter-Knoblauchmarinade (B,O)

Räucherfischauswahl | Oberskren | Honig-Senfsauce | Limetten (D,G,M,O)

Suprême vom gebeizten und geräucherten Fjordlachs | Honig-Senfsauce (D,M,O)

Roastbeef vom Angusrind | gefüllte Patisson | Trüffelremoulade (D,G,L,M,O)

Entenleberparfait mit Rosmarinbiskuit | Preiselbeer-Birnenchutney (O)

Rehmedaillons | Champagner-Heidelbeergelée (M,O)

Garnelen-Birnensalat | Dillrahm (B,C,G,O)

Pikanter Garnelensalat | Cognac-Cocktailsauce | Pfirsich (B,C,G,C,O)

Bunter Rübensalat | Rucola | Nüsse (H,O)

Babymozzarella | Kirschtomaten | Pesto (G,L,O)

Bunter Quinoa-Salat (A,H,O)

Bulgursalat | Tomaten | Petersilie (A,O)

Kärntner-, Hamburger-, Wiener Heringssalat (C,D,G,M,O)

Heringssalat | Tomate (D,M,O)

Heringssalat | Sherry | Zwiebel (D,M,O)

Heringssalat | Curry (C,D,G,M,O)

Heringssalat | Rote Rübe (D,M,O)

SOUPS

Hummercremesuppe nach amerikanischem Rezept | Blätterteig-Sesamgebäck (A,B,C,G,L,N,O)

Rinderconsommé | hausgemachte Fritatten (A,C,L,O)

VON DER SCHNEIDESTATION

Branzinofilets (D) | Seeteufelmedaillons (D) | Lachsfilets (D) | Riesengarnelen (B) | Jakobsmuscheln (R) | Kalbsmedaillons | gegrillte Kotelettes vom Tauernlamm | Medaillons vom Hirschkalb | Entrecôtes vom Almochen | Rinderfilet "Wellington" | Sauce Béarnaise (A,C,G,O)

SAUCEN & BEILAGEN

Hummerragoût (A,B,G,L,O) | Steinpilze a la crème (A,G,L,O) | Zweigeltjus (A,L,O) | Caponata | grüne Pfeffersauce (A,L,O) | Safran-Bouillabaise (L,O) | Wildreis (G) | Erdäpfelgratin (G) | Tomaten-Gnocchi (A,C,O) | Trüffel-Ricotta-Ravioli mit Parmesancreme und Rucolapesto (A,C,G) | Paprika-Zwiebel-Quiche (A,C,G,O) | getrüffeltes Pastinakenpüree (A,C,G) | mediterranes Ofengemüse | marktfrisches Gemüse (G)

SWEETS

Scheiterhaufen | Vanillesauce (A,C,G)

Regionale & internationale Käsespezialitäten | Feigensenf | Walnüsse | Trauben (G)

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Parkring 12a, 1010 Wien

Telefon: +43 (0)1 515 18 6800

Email: gutscheinshop@marriotthotels.com



SCAN ME

Schenken Sie Freude
mit einem
Legendary Brunch Gutschein
aus unserem Marriott Shop!
www.gutscheinshop.at

HERINGSSCHMAUS

We love traditions - like the yearly Heringsschmaus at our Parkring Restaurant. enjoy spectacular fish specialties from river, lake and sea as well as noble dishes with meat and vegetarian options.

14. February 2024

Parkring Restaurant

starting 7 pm

117 Euro per person excl. beverages

Get a preview of the culinary highlights:

TO BEGIN

Gratinated lobster "Thermidor" (A,C,G,O)
 Fresh oysters "Fines de claire" | shallot vinaigrette | pumpernickel | bloody-mary shot (A,G,O,R)
 Crayfish | "Schlumberger Sparkling" aspic | cress (B,O)
 Pikeperch-terrine coated with salmon | spinach | wasabi-Crème fraîche (B,D,O)
 Pickled herring | apple-sour cream | red onions (D,C,G)
 Smoked halibut | stuffed kaviar egg | chervil cream (C,D,O)
 Poached "Zarenlachs" | chili-orange pepper | kaviar cream | blinis (C,D,G,O)
 Poached pike medallions | keta kaviar | dandelion (D,O)
 Marinated Rockpool prawns „Provencale“ | mango salsa (B,C,O)
 Fillet of tuna | sesame | snow peas | shiso cress (D,F,N)
 Seafood-cocktail | herb-garlic marinade (B,O)
 Variation of smoked fish | whipped cream | honey-mustard sauce | limes (D,G,M,O)
 Suprême of pickled and smoked fjord salmon | honey-mustard sauce (D,M,O)
 Roastbeef of Austrian beef | stuffed patisson | truffled sauce remoulade (D,G,L,M,O)
 Parfait of duckliver | rosemary biscuit | lingonberry-pear chutney (O)
 Deer medallions | Champagne-blueberry jelly (M,O)
 Shrimp-pear salad | dill whipped cream (B,C,G,O)
 Spicy shrimp | Cognac-Cocktailsauce | peach (B,C,G,O)
 Variation of beet salad | arugula | nuts (H,O)
 Baby mozzarella cheese | cherry tomatoes | pesto (G,L,O)
 Quinoa salad (O)
 Bulgur salad | tomatoes | parsley (A,O)

Carinthian-, Hamburg-, Viennese salad of pickled herring (C,D,G,M,O)
 Salad of pickled herring | tomato (D,M,O)
 Salad of pickled herring | sherry | red onion (D,M,O)
 Salad of pickled herring | Curry (D,M,O)
 Salad of pickled herring | beetroot (D,M,O)

SOUPS

Lobster bisque | puff pastry | sesame (A,B,C,G,L,N,O)
 Beef Consommé | homemade pancake strips (a,c,l,o)

FROM THE CUTTING STATION

Fillets of sea bass (D) | Medallions of monkfish (D) | Fillets of salmon (D) | King prawn (B) | Scallops (R) | Medallions of veal | Grilled lamp chops | Medallions of fawn | Entrecôtes of alpine ox | Fillet of beef "wellington" | Sauce béarnaise (A,C,G,O)

SAUCES & SIDES

Ragoût of lobster (A,B,G,L,O) | Porcini mushrooms a la crème (A,G,L,O) | Zweigelt sauce (A,L,O) | Caponata | Green pepper sauce (A,L,O) | saffron-Bouillabaise (B,L,O) | Wild rice (G) | Tomato-gnocchi (A,C,O) | Truffle-Ricotta ravioli pasta with parmesan creme and arugula pesto (A,C,G) | Bell pepper-onion-quette (a,c,g,o) | truffled mashed parsnips (A,c,g) | Potato gratin (G) | Mediterranean oven-roast vegetables | seasonal vegetables (G)

SWEETS

"Scheiterhaufen" | vanilla sauce (A,C,G)
 Austrian & international cheese | fig mustard | walnuts | grapes (G)

We are looking forward to your reservation!

Parkring 12a, 1010 Vienna

Phone: +43 (0)1 515 18 6800

Email: gutscheinshop@marriotthotels.com



SCAN ME

Bring happiness to someone's heart with a Legendary Brunch voucher from our Marriott Shop!
www.gutscheinshop.at