



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.

2. März 2022

Parkring Restaurant

ab 18:00 Uhr

98 Euro pro Person exkl. Getränke

Freuen Sie sich auf kulinarische Highlights:

Halber kanadischer Hummer | grüner Spargel | Papayasalat | Safran-Chili-Mayonnaise (B,C,O)

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

Zander-Terrine | Riesengarnelen im Gelée | Avocadocreme | Tropfenpaprika (B,D,O)

Matjesfilet | Apfelsauerrahm | Granatapfel (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)

Flusskreb-Cocktail | Avocado | Noilly Prat (B,O)

Thunfisch-Tataki | Sesam | Zuckerschoten | Shisokresse (D,F,N)

Tiefseekrabben | amerikanische Cocktailsauce (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)

Entenleber mit Rosmarinbiskuit | Preiselbeer-Birnenchutney (O) Rehmedaillons | Champagner-Heidelbeergelée (M,O)

.....

Hummerbisque | Blätterteiggebäck (A,B,C,G,L,N,O)

Rinderconsommé | Käseschöberl (A,C,L,O)

.....

Heringssalat | Tomate (D,M,O)

Heringssalat | Sherry (D,M,O)

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

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

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

Bunter Rübensalat | Rucola | Nüsse (H,O)

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

Couscoussalat | Mandeln | getrocknete Marillen (A,H,O)

Bulgursalat | Tomaten | Petersilie (A,O)

.....

VOM GRILL & SCHNEIDESTATION:

Branzino filets (D) | Seeteufelmedaillons (D) | Lachsfilets (D)

Riesengarnelen (B) | Jakobsmuscheln (R) |

Kalbsmedaillons | gegrillte Koteletts 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) |

gelbe Paprikasauce (L,O) | Wildreis (G) | Tomaten-Gnocchi (A,C,O) |

Schwarzer-Trüffelravioli mit Parmesanschaum

und Rucolapesto (A,C,G) | Paprika-Zwiebel-quiche (A,C,G,O) |

gebratene Gammeltascherl (A,C,L) | Erdäpfelgratin (G) |

mediterranes Ofengemüse | marktfrisches Gemüse (G)

.....

Regionale und internationale Käsespezialitäten |

Feigensenf | Walnüsse | Trauben (G)

.....

Scheiterhaufen (A,C,G)

Schenken Sie Freude
mit einem
Legendary Brunch Gutschein
aus unserem Marriott Shop!

www.gutscheinshop.at

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Parkring 12a, 1010 Wien

Telefon: +43 (0)1 515 18 6800

Email: gutscheinshop@marriotthotels.com


MARRIOTT
VIENNA