



PRIME TIME

MAI / JUNI

WÄHLEN SIE AUS UNSEREN SAISONALEN KREATIONEN IHR
3-GÄNGE DINNER MENU TÄGLICH VON 18.00-23.00 UHR

SELECT FROM OUR SEASONAL CREATIONS YOUR THREE COURSE DINNER MENU
DAILY FROM 18.00-23.00

43.00

GEBACKENER WALDVIERTLER ZIEGENFRISCHKÄSE | BABYSPINAT-FRISÉESALAT | ERDBEEREN |
HOLUNDER-SENF Dressing (C,G,M,O)
Breaded "Waldviertler" goat cheese | baby spinach-frisée salad | strawberries |
elderflower-mustard dressing

ODER | or

MARCHFELDER SPARGELCREMESUPPE | FRISCHKÄSEPOFESEN (A,C,G,L,O)
Cream of Marchfeld asparagus | cream cheese fritters

„DRY AGED“ RINDERFILET | RIESENGARNELE | GEGRILLTES GEMÜSE |
CHEDDAR-OFENKARTOFFEL | SAUCE BEARNAISE (B,C,G,O)
Dry aged Beef tenderloin | king prawn | grilled vegetables |
Cheddar stuffed oven-roast potato | Sauce Bearnaise

ODER | or

GEBRATENES SAIBLINGSFILET | MARCHFELDER SPARGELRISOTTO | KONFIERTE TOMATEN | KRÄUTERGREMOLATA (D,G,L,O)
Fillet of char | Marchfeld asparagus risotto | tomato confit | herb gremolata

ODER | or

DINKELREIS-GEMÜSERISOTTO | GRÜNER MARCHFELDER SPARGEL | KONFIERTE TOMATEN | KRÄUTERGREMOLATA (A,O)
Risotto of spelled rice and vegetables | green Marchfeld asparagus | tomato confit | herb gremolata

DREIERLEI SCHOKOLADE | MARINIERTE ERDBEEREN | BISKUITWATTE | BAISER (A,C,G,H,O)
Trilogy of chocolate | marinated strawberries | biskuit | meringue

ODER | or

KÄSEVARIATION (G,H,M,O)
Exquisite cheese selection

PREISE IN EURO INKLUSIVE ALLER STEUERN UND ABGABEN / ALL PRICES IN EURO, TAXES INCLUDED

Vienna Marriott Hotel, Parkring 12 a, A-1010 Vienna, Tel.: +43 (0)1 515 180 **Garten Café**