

ÉMILE

- PLAZA -

Gedeck 4,5
pro Person

Frisches Brot 8,5
Oliven · Geschlagene Butter

ZU BEGINN

Wiener Rinderconsommé 10,5

Frittaten oder Grießnockerl · Wurzelgemüse
Tafelspitzwürfel · Junglauch

Chef Marias Caesar Bowl 16

Parmesan Dressing · Anchovies · Croutons
mit gegrillter Hühnerbrust 18

Büffelmozzarella ^V 19,5

Hokkaidopüree · Kürbistartar · Feigen
Bunte Tomaten · Birnen-Apfel-Zimt Chutney

Thai Kürbiscremesuppe ^{V*} 9,5

Kokosmilch · Apfel · Wan Tans
Kürbiskerne · Kernöl

Beef Tartar 18,5

Kapern · Perlzwiebeln · Schwarzer Knoblauch
Mayo · Wildkräuter · Brioche Toast

Ceviche 23,5

vom Neusiedler Zander · Jalapeño
Passionsfrucht · Avocado · Rote Zwiebeln
Brunnenkresse · Limette

HAUPT SPEISEN

Kürbisravioli ^V 17

Kürbis · Stracciatella di Burrata
Walnusspesto · Chili · Wildkräuter

Paprikahendl 22,5

nach Omas Art · Butternockerl
Sauerrahm · Schnittlauch

Süß-Saure Short Ribs 26

12 Stunden geschmort

Winter Superfood Bowl ^{V*} 18,5

Rote Rüben Hummus · Quinoa · Kürbis
Granatapfel · Karotten · Kichererbsen · Vogelsalat
Kürbisfalafel · Preiselbeeren-Honig-Dressing

Gegrilltes Zanderfilet 24

vom Neusiedler See
Rosmarin · Zitrusfrüchte

Original Wiener Schnitzel 32

vom Kalbsrücken · Wildpreiselbeeren · Zitrone

Ribeye Steak 32

vom Grill · 250g

Burger

Crispy Chicken Burger 16,5

Brioche Bun · Asia Coleslaw
Jalapeño Sesam Mayo · Koriander
Salat · Rote Zwiebeln · Pankomehl

Veganer Burger ^{V*} 17

Vollkorn Bun · Black Aioli · Guacamole
Salat · Tomaten · Röstzwiebeln
Edamame Avocado Patty
Sesam-Quinoa-Mehrkorn-Panade

Beef Burger 18

Brioche Bun · Tomaten
BBQ Sauce · Essiggurken
Salatherzen · Zwiebelmarmelade

Chefs Favourite

Ganzer Geschmorter Karfiol ^{V*} 34

Black BBQ Style · Baba Ghanoush
Granatapfel · Koriander · Lauch
Junglauch · Dashi Kresse

Seeforelle im Ganzen 75
30 – 40 Minuten Dauer

nach Müllerin Art · ca. 500 – 600g · Zitronen Kapern Dill
Mandelbutter · Gegrillte Zitronen · Cherry Tomaten

Chef's Signatures — 3 Gang Menü 58

Fragen Sie Ihren Émile Host
nach der saisonalen Auswahl.

Beilagen je 6,5

Getrüffeltes Erdäpfelpüree

Geröstete Erdäpfel

Rosmarin · Knoblauch · Parmesan

Mediterranes Grillgemüse der Saison

Pommes Frites

Paprika Gewürz

Gemischter Salat

Gurken · Tomaten

Süßkartoffel Wedges

Knoblauchöl · Schnittlauch

Erdäpfelsalat

Zwiebel · Schnittlauch

SAUCEN & DIPS

je 4,5 Kalbs Jus · Black Aioli · BBQ Sauce · Zitronen Veloute · Trüffel Mayonnaise · Jalapeño Mango

Cremige Schokoladen-Crème-Brûlée 12,9

kandierte Nüsse · Schokoladen Crunch
Feigen · gesalzene Karamellsauce

Saisonaler Strudel 10,5

Vanillesauce

Käsevariation aus Österreich 16,5

Feigensenf · Schwarze Nüsse

Birnen-Nougat-Törtchen 13,9

Birnen Zimt Mousse · Nougat · Preiselbeeren
Birnen Thymian Tartar

Buchteln für 2 Personen 22,5

Marillen · Hefeteig · Bourbon Vanille

DESSERTS