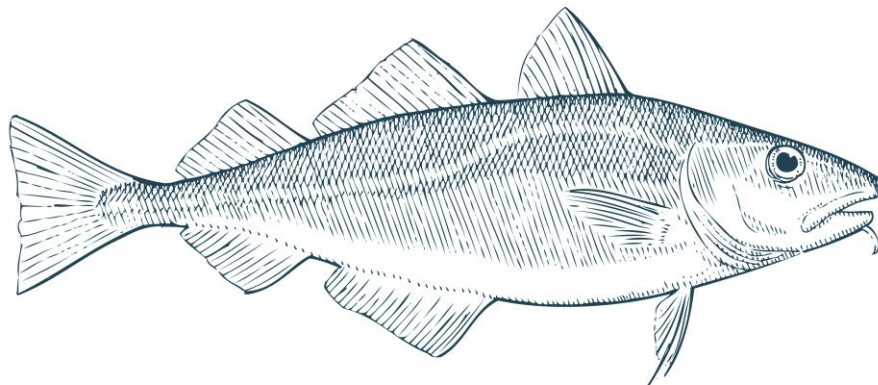


WATERFRONT KITCHEN

Der Kurs lautet ALPE ADRIA. Genuss ab der ersten Seemeile. Executive Chef Konrad Zellner und sein Team erwarten Sie mit fangfrischen Delikatessen aus Fluss und Meer, saisonalen und regionalen bzw. mediterranen Spezialitäten zu jeder Jahreszeit. Werfen Sie Anker und freuen Sie sich auf eine schöne Zeit!



SHOP

Unsere Speisen haben Ihnen geschmeckt? Dann zögern Sie nicht - genießen Sie unsere Produkte auch zuhause!

In unserem Waterfront Kitchen Shop erhalten Sie die besten Produkte aus der Region rund um Wien und aus ganz Österreich.

Das Shop Logo  zeigt Ihnen umgehend, dass dieses Produkt in unserem Shop verfügbar ist.

Der Shop befindet sich direkt in unserem Waterfront Kitchen Restaurant – vergessen Sie nicht beim Verlassen des Restaurants vorbeizuschauen!





Ab einer Konsumation über 25 € genießen Sie 10% Rabatt auf den gesamten Einkauf in unserem **WATERFRONT KITCHEN SHOP!**

VORSPEISEN

- WINTERLICHER BLATTSALAT**  € 11,50
mit Datteln,
wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse oder geräucherter Entenbrust
- BÜFFEL MOZZARELLA & WIENER PARADEISER**  € 12,50
mit bunten Wiener Kirschparadeiser und altem Balsamico
- Quinoa & Tiroler Alpengarnele** € 17,50
mit Kichererbsen, Kirschparadeiser, Chilli und Minze
- WATERFRONT BEEF TATAR** € 18,50
vom österreichischen Alpenrinderfilet mit Schalotten, Sardellen, Kapern,
Essiggurkerl, Dijon Senf, Olivenöl & Cherry Paradeiser mit gegrilltem
Ciabatta & Butter

SUPPEN



- MARONICREMESUPPE** € 7,00
mit karamellisierten Maroni
- PARADEISERSUPPE**  € 7,50
mit Parmesan Croûtons
- HOKKAIDO KÜRBISSUPPE**   € 8,00
mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl g.g.A.
- WATERFRONT RINDSSUPPENTOPF**  € 9,50
mit Frittaten, Leberknödel, Kaspressknödel und Gemüse



vegetarisch





im Shop erhältlich



Chef Konrad Zellner empfiehlt



HAUPTSPESIEN

- VOLLKORN RAVIOLI**  € 16,00
gefüllt mit Kartoffel und Rotkraut in Thymianrahmsauce und Kartoffelcroupons
- KÜRBIS RISOTTO**  € 17,00
mit Ricotta und Kresse
- QUINOA & KÜRBIS BOWL - VEGAN**  € 18,50
Quinoa mit Kichererbsen-Kürbis Bällchen, Kürbis-Marmelade mit geröstetem Sesam

REHRÜCKENFILET



- Rehrückenfilet mit Pistazienkruste an Topinamburpüree,
Kohlsprossenblätter und Wacholder-Madaira-Jus € 36,50

Wussten Sie schon?

Als Rehrücken beziehungsweise Rehsattel bezeichnet man ein Fleischteil vom Reh. Rehsattel wird der zwischen den Karrees und den Keulen liegende Teil genannt, zusammen mit dem davor im Rippenbereich gelegenen Teil bildet er den Rücken der Tiere. Er wird oft um den rückwärtigen Halsbereich (Nacken und Kamm) verlängert als Rehrücken angeboten.

- ZANDERBUTTERSCHNITZEL** € 24,50
auf Erdäpfel Rahm Wirsing
- ÖSTERREICHISCHES LACHSFORELLENFILET** € 31,50
gegrilltes Fenchelgemüse, Karottenpüree und Kerbelveloute



vegetarisch



im Shop erhältlich



Chef Konrad Zellner empfiehlt

WATERFRONT ZWIEBELROSTBRATEN



Österreichischer Alpen Rinderrostbraten im Zwiebelsaft mit Röstzwiebel, Rösterdäpfel, Essiggurke und grünem Salat mit Steirischem Kernöl g.g.A

€ 30,50

Die Geschichte hinter dem Gericht?

Zwiebelrostbraten ist ein gebratener Rostbraten (Roastbeef) mit gerösteten Zwiebeln, worauf sich der Name bezieht. Er ist ein traditionelles Gericht der schwäbischen und der österreichischen Küche und gehört unter anderem zum klassischen Angebot in Wiener Restaurants.

ÖSTERREICHISCHE MAISHÜHNERBRUST

€ 18,50

an Thymian Jus mit sautiertem roten Mangold und Sweet-Chili-Süßkartoffelpüree

WATERFRONT RINDSGULASCH

€ 19,50

Gulasch vom Alpenrind mit Butternockerl, Essiggurkerl & Würstel

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

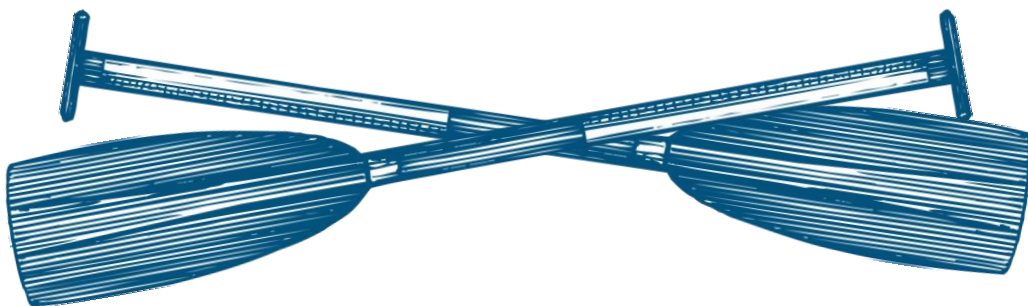
€ 23,50

Petersilien Erdäpfel und grüner Salat mit Steirischem Kernöl g.g.A. und Preiselbeeren

ÖSTERREICHISCHES ALPEN RINDERFILET 200G

€ 35,50

an Zitronenjus mit cremiger Parmesan-Polenta und Wiener Grill Gemüse



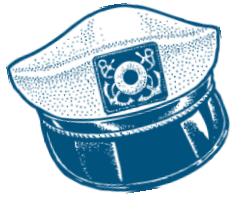
vegetarisch




im Shop erhältlich



Chef Konrad Zellner empfiehlt



DESSERT

ZOTTER SCHOKOMOUSSE mit frischen Beeren	€ 7,50
PETER´S HAUSGEMACHTER WIENER APFELSTRUDEL mit Vanillesauce	€ 8,50
ZIMTPARFAIT MIT KUMQUATRAGOUT	€ 8,50
KAISERSCHMARREN  Karamellisierter Kaiserschmarren mit Apfelmus, Beerenröster und Zwetschkenröster	€ 12,50

Bei der Zubereitung der Speisen im Waterfront Kitchen Restaurant legt unser Küchen Chef, Konrad Zellner großen Wert auf Regionalität. Daher beziehen wir den Großteil der Zutaten aus zertifizierten Genussregionen Österreichs.

Gemüse: von der Wiener Gärtnerei Ganger
Rind: Alpenrind aus Österreich
Milch und Milchprodukte: aus Österreich
Eier: aus österreichischer Freilandhaltung
Alpengarnelen: Alpengarnelen Hall in Tirol
Lachsforelle: Natur & Teichwirtschaft, Radlberg
Schokolade: Zotter Fair Trade



Wir informieren Sie gerne gemäß der Allergen-Informationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014. Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich zur Beratung bitte direkt an unser Servicepersonal.



vegetarisch



im Shop erhältlich



Chef Konrad Zellner empfiehlt