

VORPEISEN

SHORTTRIBSRILLETTE

hausgemacht, mit süß-saurer Zwiebelmarmelade und Schwarzbrot
€ 14,50

GESCHMORTES TOMATEN RAGOUT

mit Burrata, Salsa Verde und Basilikum
€ 14,50

BEEF TARTAR

mit Ein-Stunden-Dotter, Trüffelcrème, Brioche und Wurzelgemüsechips
€ 16,50

ROTE RÜBEN CARPACCIO

mit Ziegenkäse, Walnussdressing und Orangen
- Wildkräutersalat
€ 13,50

FLEISCH & GEFLÜGEL

RINDERFILET

vom Simmentaler Rind aus Österreich
180g - € 29,00

RIBEYE STEAK

Rindfleisch aus Uruguay, gegrillt
300g € 32,00

SHORT RIBS

aus den USA, geschmort
€ 25,50

SCHWEINEBAUCH

12 Stunden gegart
mit Kümmeljus
€ 18,00

PAPRIKAHENDERL

mit Butternockerl, Sauerrahm und Schnittlauch
€ 16,50

WIENER SCHNITZEL

vom Kalbsrücken,
mit Erdäpfelsalat
€ 25,50

WIENER TAFELSPITZ

mit Kartoffelrösti, Rahmspinat und Apfel- Kren
€ 28,00

SAUCEN

á € 2,50

- Sauce Bernaise
- Trüffel-Jus
- Pfefferrahmsauce
- Kräuterbutter
- Honig- Senfsauce
- Chimichurri Pesto



ÉMILE

- PLAZA -

SUPPEN

BOUILLABAISSE ÉMILE

mit Sauce Rouille
und Knoblauchbaguette
€ 16,00

KÜRBISCREMESUPPE

mit Kernöl, gebackener
Jakobsmuschel und Wildkräuter
€ 12,50

RINDER CONSOMMÉ

mit Frittaten, Wurzelgemüse und
Tafelspitzwürfel
€ 8,50

AUS DEM MEER UND ÖSTERREICHISCHEN GEWÄSSERN

GEBACKENE JAKOBSMUSCHELN

mit Kürbiskernen, geschmortem
Kürbis und Erbsencreme
€ 24,00

FANG DER WOCHE

fragen Sie unseren ÉMILE Host
gegrillt mit mediterranen Kräutern
€ 22,00

SEEZUNGE "MÜLLERIN"

von der Nordsee
mit Zitronenbutter
€ 24,00

LACHSFORELLENFILET

aus Radlberg
mit geschrotetem Pfeffer und
Meersalz
€ 19,50

SCHWARZE TAGLIATELLE

á la Frutti di Mare mit
Zitrone und Zucchini chips
€ 22,00

BEILAGEN

á € 4,00

- Mediterranes Grillgemüse
- Gegrillter Blattspinat mit Feta Käse
- Süßkartoffel Pommes
- Gemischter Salat
- Geröstete oder Petersilien Baby Erdäpfel
- Karotten- Erbsengemüse
- Gewürzpommes
- Hokkaido Kürbispüree

SALATE

CAESAR SALAT

- mit Sardellen und Parmesan Croutons
€ 11,00

- mit gegrillter Hühnerbrust
€ 14,00

- mit gegrillten
Wildwasser Garnelen (3 Stück)
€ 18,00

SALAT NICOISE

mit gegrilltem Thunfisch,
violetten Kartoffeln
und gebackenem Wachtelei
€ 16,00

HERBSTLICHER GARTENSALAT

mit Wurzelgemüse, Wildkräuter
und Honig- Senfdressing
€ 8,50

SANDWICHES & BURGER

STEAK SANDWICH

in Körndl Baguette mit
Zwiebelmarmelade, Bergkäse, Ruccola
und hausgemachten Chips
€ 21,00

CRISPY HENDL BURGER

mit Sweet Chili Mayonnaise und
Süßkartoffelpommes
€ 18,00

INCREDIBLE VEGGIE BURGER

100% Vegan
mit BBQ Sauce, Guacamole,
Zwiebelmarmelade, Salat und Pommes
€ 21,00

ÉMILE BEEF BURGER

mit österreichischem Bergkäse,
Paradeiser, Essiggurkerl
Parmesan - Trüffel- Pommes
€ 22,50

VEGETARISCH

GEBACKENES EIN-STUNDEN-EI

mit Panko-mehl, Erdäpfelpüree,
Blattspinat und Trüffel
€ 18,00

GEFÜLLTE RAVIOLI DER SAISON

mit Kräutersalat und
Parmesan
€ 16,00

HALLOUMI SANDWICH

in Ciabatta Brot mit
Guacamole, getrockneten
Tomaten, Tzatziki und
hausgemachten Chips
€ 16,00

Wiener Spezialitäten 3-Gang Menü

RINDER CONSOMMÉ

mit Frittaten und Wurzelgemüse
und Tafelspitzwürfel
...

WIENER SCHNITZEL

vom Kalbsrücken mit
Erdäpfelsalat
...

APFELSTRUDEL

mit Vanillesauce

3- GANG MENÜ €36,00

100
YEARS OF
Hospitality

Süßer Abschluss

ÉMILE SPEZIAL

Pina Colada Dessert
alkoholisch
€ 14,00

RUBY SCHOKOLADE

als Brownie und Törtchen mit
Haselnüssen und Beerenragout
€ 12,00

CRÈME BRÛLÉE

von der Bourbon
Vanille und Beerenröster
€ 9,00

FRANZÖSISCHE KÄSEAUWAHL

mit 2erlei Chutney
€ 14,00

APFELSTRUDEL ODER MILCHRAHMSTRUDEL ALKOHOLISCH

mit Vanillesauce
€ 9,00

Alle Preise sind inkl. MwSt. | Cover charge Lunch € 2,00 | Dinner € 3,00

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Émile Host.