

Speisekarte

AUSGEWÄHLTE SPEISEN & EMPFEHLUNGEN DER KÜCHE

Pastagerichte

Strozzapreti

mit Prosciutto, Kirschtomaten, Rucola und Zitronenbutter

16.50

Spaghetti alla Puttanesca

mit Sardellen, Kapern, schwarzen Oliven und Chili

14.00

Linguine in Hummersauce

mit Scampi und Kirschtomaten

22.00

Ravioli gefüllt mit Spinat und Stracchino

in brauner Salbeibutter mit geräuchertem Ricotta

14.50

Steaks

WÄHLEN SIE ZWISCHEN UNSEREN BELIEBTESTEN STEAKS.

New York Strip Steak

~ 300g ... 26.00

Tenderloin Steak

~ 180g ... 24.00

~ 250g ... 28.00

MIT EINER SAUCE NACH WAHL

Spicy Honey Mustard

BBQ-Sauce

Preiselbeersauce

BEILAGEN JE 3.00

Rosemary salted chips

Classic creamy coleslaw

Gegrilltes Gemüse

Blattspinat mit Pinienkernen

Mixed salad

GERICHTE MIT FISCH

Thunfischsteak

mit sautiertem Spargel und Quinoa

22.00

Dorade

im Ganzen mit Zitronen-Minzfülle, Salzkrustenkartoffeln und Blattsalat

21.00

Unsere Suppen

Klare Kokos-Hühnersuppe mit Shrimps und Koriander

5.00

Hummer-Bisque

mit Hummerravioli

11.50

Vorspeisen & Salate

Chopped Salad

mit spicy Ventricina Salami, Provolone und Italian Dressing

14.00

Gegrillter Oktopus

mit Süßkartoffelcreme und Zitrusfruchtsalat

14.00

Garnelen Ceviche

roh marinierte Garnelen mit violetten Kartoffeln und Kumquats

15.00

Polpetti

vom Kalb mit geschmolzenen Tomaten und Parmesan

10.50

Salat Grand Ferdinand

mit Spargel, Orangen, Radieschen und Granatapfeldressing

14.00

DER GRAND ÉTAGE
KLASSIKER

Real Cheddar Cheeseburger

mit Speck, knusprigen Zwiebeln, Tomate, Coleslaw and Rosemary salted chips

17.00

Sandwiches

Klassisches Clubsandwich

mit Beinschinken, Gouda, knusprigem Speck, Hühnerfilet, Salat, Tomate, Gurke, Cocktailsauce und Rosemary salted chips

17.00

Guacamole-Pulled-Beef-Sandwich

mit Feta und Koriander

17.00

Gericht mit Huhn

Oriental Lemon Chicken Supreme

mit Ras-el-Hanout Gemüse und Safran potatoes

17.00

KALTE & WARME
NACHSPEISEN

Grand Étage Desserts

Crème brûlée

5.00

Panna Cotta mit Weichselragout

7.00

Sticky Toffee Cake mit Vanilleis und Karamell

7.00

EINZIGARTIGE
COCKTAILVARIATIONEN

Red Bull goes Grand

Kardamint Bull Spritz

Minze, lime, orange twists und Red Bull Silver Edition

Gin Bull Kick

Gin, Cointreau, Grenadine und Red Bull Red Edition

Negroni Bull

Gin-Martini Rosso, Campari, flavory orange Twist und Red Bull

Champagne Bull Pick Me Up

Shot of Cognac, fresh orange juice, pomegranate syrup, vollendet mit Champagner und Red Bull

RB 2016 Moscow Mule

Vodka, ginger syrup, lime juice, Red Bull Silver Edition und Soda

JE 9.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino 0,25l	3.20
San Pellegrino 0,75l	6.50
Aqua Panna 0,25l	3.20
Aqua Panna 0,75l	6.50
Coca Cola Classic, Light, Zero 0,33l	3.50
Red Bull Cola 0,25l	3.50
Red Bull Classic, sugarfree 0,25l	4.50
Frucade 0,33l	3.50
Schartner Bombe Zitrone 0,2l	3.50
Almdudler 0,35l	3.50
Eistee hausgemacht 0,25l	3.50
Orangensaft 0,2l	3.50
Multivitaminsaft 0,2l	3.50
Tomatensaft 0,2l	3.50
Johannisbeersaft 0,2l	3.50
Steirischer Bio Apfelsaft naturtrüb 0,25l	3.50
Steirischer Marillensaft 0,25l	3.50
Steirischer Birnensaft 0,25l	3.50
Steirischer Pfirsichsaft 0,25l	3.50
Soda Zitron 0,25l	1.50
Himbeer Soda 0,25l	2.80
Thomas Henry Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Cherry Blossom Tonic 0,2l	3.50

APERITIF

Kir	5.00
Kir Royal mit Champagner	18.00
Campari Orange	7.50
Campari Soda	4.80
Spritzer	4.80
Hugo	4.80
Aperol Spritzer	4.80
Noilly Prat Extra Dry 5cl	5.50
Martini Dry 5cl	4.50
Martini Bianco Rosso 5cl	4.50
Martini Rosso 5cl	4.50
Lillet Spritzer mit Cherry Blossom	8.50
Lillet Classic, Rosé 5cl	6.50
Pimm's No. 1 5cl	5.00

BIER

Heineken 0,3l	4.00
Gösser 0,33l	3.60
Starobrno 0,3l	3.60
Edelweiss naturtrüb 0,33l	3.60
Edelweiss alkoholfrei 0,5l	3.60
Gösser Naturgold alkoholfrei 0,33l	3.60
Gösser Kracherl alkoholfrei 0,33l	3.60

RED & WHITE WINE

Hausweine

Glas 1/8 l 04.50
 Lyoner Karaffe 0,46l 18.50
 Serviert in einer „Pot Lyonnais“, als Hommage an das französische savoir-vivre.

WEISWEINE IN FLASCHEN

Grüner Veltliner am Berg 2015	34.00
Weingut Ott, Feuersbrunn, Wagram	
Gelber Muskateller STK 2014	36.00
Weingut Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	
Sauvignon Blanc Sulz 1.STK 2014	50.00
Weingut Gross, Ratsch, Südsteiermark	
Chardonnay Select 2014	48.00
Weingut Wiener, Wien	
Belvedere DOC 2014	38.00
Weingut Primocis, Gorizia, Friaul	
Sancerre 2014	54.00
Domaine Vacheron, Sancerre, Loire	
Harslevelü 2013	34.00
Weingut Vineum, Tällya, Tokaj	

Getränkete Karte

ALKOHOLISCH & ANTIALKOHOLISCH

ROTWEINE IN FLASCHEN

Pinot Noire Nussberg 2013	48.00
Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien	
Zweigelt Rubin Carnuntum 2014	36.00
Weingut Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum	
Blaifränkisch Kirschgarten 2011	88.00
Weingut Umatham, Frauenkirchen, Neusiedlersee	
Cuvée Bela Rex 2012	90.00
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	
Brunello di Montalcino DOCG 2010	82.00
Altesino, Montalcino, Toskana	
Château Montrose 2ème Grand Cru Classé 2011	250.00
Saint-Estèphe, Bordeaux	

COCKTAILS & LONGDRINKS

Gin Tonic Bombay	9.50
Wodka Lemon/Tonic Absolut	9.50
Whiskey/Amaretto Sour	9.50
Tom Collins	9.50
Cosmopolitan	9.50
Americano & Negroni	9.50
Dry Martini	9.50
Grasshopper	9.50
Manhattan	9.50
Caipirinha	9.50
Mojito	9.50
Cuba Libre	9.50

WODKA

Absolut 4cl	8.00
Belvedere 4cl	10.00
Russian Standard Imperia 4cl	14.00

GIN

Beefeater 24 4cl	10.00
Bombay Sapphire 4cl	8.00
Hendrick's 4cl	12.00

RUM

Ron Zacapa XO 4cl	20.00
Havana Club Añejo 3y 4cl	7.00
Havana Club Añejo 7y 4cl	10.00
Havana Club Añejo 15y 4cl	30.00

TEQUILA

Olmecca Tequila Gold 2cl	5.00
--------------------------	------

COGNAC

Hennessy Fine de Cognac 2cl	14.00
Hennessy XO 2cl	25.00

LIKÖRE

Grand Marnier Cordon Rouge 4cl	5.00
Cointreau 4cl	5.00
Amaretto Disaronno 4cl	5.00
Baileys 4cl	5.00

WHISKY SCHOTTLAND

Ardbeg 10y 4cl	16.00
Laphroaig 4cl	12.00
Lagavulin 16y 4cl	18.00
Talisker Isle of Skye 10 4cl	14.00
Glenmorangie 4cl	12.00
Oban 12y 4cl	18.00
Macallan 12y Fine Oak 4cl	20.00
Johnnie Walker Red Label 4cl	8.00
Johnnie Walker Blue Label 4cl	30.00

AMERICAN WHISKEY

Jameson 4cl	8.00
Jack Daniel's 4cl	10.00
Four Roses 4cl	8.00
Canadian Club 4cl	8.00

GRAPPA

Nonino La Malvasia 2cl	5.00
Nonino Lo Chardonnay al Barrique 2cl	5.00
Poli Sarpa 2cl	5.00

EDELBRÄNDE

Wilde Vogelbeere von Rochelt 2cl	25.00
Wachauer Marille von Rochelt 2cl	15.00
Williamsbirne von Rochelt 2cl	13.00
Muskattraube von Rochelt 2cl	12.00
Williams von Hämmerle 2cl	8.00
Gravensteiner Apfel von Hämmerle 2cl	8.00
Kirsch von Hämmerle 2cl	8.00

SHERRY & PORTWEIN

Sandeman Don Fino dry 5cl	5.00
Sandeman Rich Golden Oloroso sweet 5cl	5.00
Noval Ruby Port 5cl	5.50
Osborne Tawny Port 5cl	6.00

DIGESTIF

Fernet-Branca 4cl	5.00
Ramazotti 4cl	5.00
Averna 4cl	5.00

HEISSGETRÄNKE

Kleiner Mokka	3.00
Großer Mokka	4.20
Kleiner Brauner	3.00
Großer Brauner	4.20
Melange	4.20
Cappuccino	4.20
Caffè Latte	4.20
Kanne Kaffee	4.00
Heiße Schokolade	4.20
Einspanner	4.50
Fiaker	5.50

Türkischer Kaffee

Ganz nach orientalischem Brauch. Drei Mal aufgeköcht, mit Zucker und Kardamom verfeinert, ist diese cremige Spezialität eine der wohl ursprünglichsten Arten Kaffee zu genießen.