



HOTEL BRISTOL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

KULINARIUM FÜR DEN FRÜHLING

Menü I

Grünspargeltörtchen
mit gebratenen Garnelen in Basilikum und Feldsalat
* * *

Lammfilet in der Parmesankruste
auf gebratenen Zucchini mit Polenta-Auflauf
* * *

Kuppel vom Joghurtmousse auf Passionsfruchtsüppchen
* * *

Petit Fours

€ 51,00 pro Person

Menü II

Gebratene Kalbslende
mit mariniertem Thunfisch auf Rucolasalat
* * *

Spargelcremesuppe
* * *

Saltimbocca von Seeteufelmedaillons
mit Zuckererbsenschoten und Lauchtagliatelle
* * *

Holunderblütensorbet in der Honigwabe mit Ananas-Ingwersalat
* * *

Petit Fours

€ 62,50 pro Person



HOTEL BRISTOL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

UNSERE SOMMER MENÜS

Menü I

Das sommerliche Wiener Menü

Gebackenes Welsfilet mit Rahmgurken, roten Rüben
und Kürbiskernöl

* * *

Poulardenbrust auf Eierschwammerlgulasch
mit Maiskölbchen und Palfi Knödel

* * *

Bourbon-Vanillecreme in der Knusper-Blätterteigrolle

* * *

Petit Fours

€ 43,50 pro Person

Menü II

Das Flair aus dem sonnigen Süden

Gebratene Garnelen auf Peperonata und Pinienkerndressing

* * *

Filet von der Dorade mit Rosmarin gebraten
auf Eierschwammerlrisotto

* * *

Kalbsrückenfilet mit Artischocken überbacken
dazu Mangoldlasagne

* * *

Mascarpone-Himbeermousse
mit Mandelkuchen in der Schokoladenhülle

* * *

Petit Fours

€ 71,00 pro Person



HOTEL BRISTOL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

HERBSTZEITLOS

Menü I – Unser Kürbis-Menü

Törtchen von der Räucherforelle
mit Kürbistartar in Apfeldressing
* * *

Gebratenes Hirschrückensfilet
mit Weichselkraut und Kürbisblini
* * *

Kürbiskerncharlotte mit glasierten Sultaninen
und Rieslingsabayone
* * *

Petit Fours

€ 49,50 pro Person

Menü II

Fangfrischer Hummer vom Southwest Harbour
mit Fenchelsalat und Ingwer mariniert
* * *

Gebratenes Zanderfilet
mit Schnittlauchcremesauce auf Kochsalat
* * *

Rehrücken mit Wacholder gebraten
mit Apfelrotkraut und Kohl-Wespennest
* * *

Maronschnitte mit Vanillebirne
auf Weichselmark
* * *

Petit Fours

€ 74,00 pro Person



HOTEL BRISTOL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

DAS MENÜ FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT

Menü I

Mille Feuille von der Entenleber
mit Calvadosäpfel

* * *

Getrüffeltes Jungschweinsfilet
auf glasiertem Karotten-Kohlrabigemüse mit Erdäpfel-Brioche

* * *

Malakoff Schnitte mit Zwergorangen

* * *

Petit Fours

€ 47,00 pro Person

Menü II

Lachsterrine mit wachswweichem Wachtelei und Ketakaviar

* * *

Fasanenconsommé mit Portwein

* * *

Rindsfilet mit Pastinaken überbacken
dazu gebratener Wirsing und Erdäpfelauflauf

* * *

Schokolade-Mangomousse mit Erdbeerragout

* * *

Petit Fours

€ 69,00 pro Person



HOTEL BRISTOL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

WIENER MENÜS

...EINE SYMPHONIE DER SPEISEN VON IHNEN SELBST KOMPONIERT

Vorspeisen

... *die appetitanregende Ouverture*

Gebratenes Zanderfilet in der Schwarzbrotkruste auf Carpaccio von roten Rüben

Zarte Hirschpastete auf Salat von Schwarzwurzeln in Kerbelsauce und gebratenen Pilzen

Tafelspitzsülzchen an Linsenkeimlingen mit Kernöldressing

... *köstlich duftender Suppentopf*

Perlhuhnconsommé mit Kräuterpalatschinken-Roulade

Consommé mit Grießnockerln

Petersiliencremesuppe mit Schinkenschöberl

Hauptspeisen...

... *der kulinarische Höhepunkt*

Gebratene Poulardenbrust mit Kräuter-Brioche Fülle, und glaciertem Gemüse

Zanderfilet auf Blattspinatgemüse mit Paprikaschaum und Butternudeln

Zartes Kalbsrückenfilet in der Estragonsauce mit Erbsenschoten, glacierten Karotten und Weizengrießsoufflé

Beiriedschnitte auf Rotweinzwiebeln mit Erdäpfelauflauf und grünen Bohnen

Tomaten-Tascherl auf roten Zwiebel- Paprikagemüse



HOTEL BRISTOL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

Wiener Desserts...

... ein Fest für Naschkatzen

„Mozarttörtchen“

vom zarten Pistazien–Nougatmousse mit Honigweichseln

Der Alt-Wiener Klassiker Mohr im Hemd

Fürst Metternichs Kabinettpudding auf frischen Früchten

Petit Fours

Menüpreis pro Person mit

Vorspeise, Hauptspeise & Dessert € 47,00

Suppe, Hauptspeise & Dessert € 41,00

Vorspeise, Suppe, Hauptspeise & Dessert € 54,00

Die genannten Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben sowie inklusive Gedeck.
Für ein zusätzliches Zwischengericht oder ein erfrischendes Sorbet
sehen Sie bitte unsere Auswahl im Anschluss an die Menüs.



HOTEL BRISTOL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

INTERNATIONALE MENÜS ...EINE SYMPHONIE DER SPEISEN VON IHNEN SELBST KOMPONIERT

Vorspeisen

... *die appetitanregende Ouverture*

Terrine vom Norwegischen Fjordlachs

mit seinem Kaviar auf wachweichem Wachtelei und zarten Salatspitzen

Entenleberparfait auf Karamell-Äpfeln

mit Friseésalat in Balsamico

Butterfisch Carpaccio mit süß-saurem Ingwergemüse und Sesamgebäck

Gebratene Kalbsslende mit mariniertem Thunfisch auf Rucolasalat

... *köstlich duftender Suppentopf*

Consommé mit Gemüsepfesen

Erdartischockencremesuppe mit Petersilienpfesen

Krebscremesuppe mit Dillobers

Hauptspeisen...

... *der kulinarische Höhepunkt*

Gebratenes Welsfilet auf Fenchelgemüse mit Krenobers

Branzino-Filet gebraten mit Tomaten-Rosmarinconfit auf marktfrischem Sellerie-Artischockengemüse und Schwammerlrisotto

Kotelett von der Perlhuhnbrust auf getrüffeltem Schwarzwurzeln mit Kürbis-Erdäpfelauflauf

Rosa gebratenes Lammfilet in der Parmesankruste mit Kichererbsengemüse und Maisplätzchen

Entrecôte „Cafe de Paris“ mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Gratin Dauphinoise



HOTEL BRISTOL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

Desserts...

... das süße Finale

Geflämmtes Topfenbavaroise mit Zitronen Sorbet

Erfrischende Sorbetvariation in der Hippenblüte auf Früchte-Liaison

Karamellschnitte mit Ananas – Ingwersalat

Mousse au Chocolat-Torte mit Mango

Petit Fours

Menüpreis pro Person mit

Vorspeise, Hauptspeise & Dessert € 49,00

Suppe, Hauptspeise & Dessert € 44,00

Vorspeise, Suppe, Hauptspeise & Dessert € 56,00

Die genannten Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben sowie inklusive Gedeck.
Für ein zusätzliches Zwischengericht oder ein erfrischendes Sorbet
sehen Sie bitte unsere Auswahl im Anschluss an die Menüs.



HOTEL BRISTOL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

UNSERE LEICHTEN BUISNESS-MENÜS... ... FÜR IHRE ERFOLGREICHE TAGUNG

zu jeweils € 43,00 pro Person

Menü I

Terrine vom Norwegischen Fjordlachs mit seinem Kaviar
auf wachweichem Wachtelei und zarten Salatspitzen

* * *

Entrecôte „Cafe de Paris“
mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Gratin Dauphinoise

* * *

Joghurtmoussekuppel auf Passionsfruchtsüppchen

Menü II

Cremeschnitte von der Bachforelle mit Dillgurken

* * *

Rosa gebratenes Lammfilet in der Parmesankruste
mit Kichererbsengemüse und Polentaauflauf

* * *

Erfrischende Sorbetvariation in der Hippenblüte auf Früchte-Liaison

Menü III

Kapaunenleberterrine
auf Schwarzwurzelsalat in Kerbelcreme und gebratenen Pilzen

* * *

Zanderfilet mit Paprikagemüse, Rieslingsauce und ofenfrischen Erdäpfeldalken

* * *

„Mozarttörtchen“ vom zarten Pistazien-Nougatmousse mit Honigweichseln

Menü IV

„Anti Pasti a la Campanille“
Mediterran mariniertes Gemüse mit Mozzarella und Prosciutto di San Daniele

* * *

Knurrhahnfilet gebraten mit Tomaten-Rosmarinconfit auf
marktfrischem Sellerie-Artischockengemüse und Tagliatelle

* * *

Stracciatella Terrine serviert mit Galliano parfümiertem Melonen-Salat



HOTEL BRISTOL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

UNSERE VEGETARISCHEN MENÜS

Menü I

Überbackener Fenchel mit braisiertem Chicoree in Balsamico

* * *

Kohlroulade mit Wurzelgemüsefülle an Kümmelsauce

Lyonaiser Erdäpfel

* * *

Mandelaufwurf mit Karamellsauce und Kirschsorbet

€ 40,00 pro Person

Menü II

Cremesuppe von der Erdartischke

* * *

Tagliatelle mit Tomaten-Rosmarin-Pilzen

auf mediterranem Gemüse

* * *

Topfenstrudel mit Vanillesauce und Rosinen-Rumglace

€ 40,00 pro Person



HOTEL BRISTOL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

ITALIEN ZU GAST IN WIEN

Trittico di pesce al salmoriglio con erbette

(Eine Variation von würzig geräuchertem Schwert-, Butter- und Thunfisch)

* * *

Penette al frutti di mare

(Penette mariniert in Tomaten, Petersilie und Knoblauch mit Tintenfischen und Garnelen)

* * *

Risotto di mare-monti

(Cremiges Risotto mit Steinpilzen und Vongole Verace)

* * *

Sorbetto di limone con Strega

(Zitronensorbet mit Strega)

* * *

Tournedo con Cuori di carciofi, con melanzane ripiene

(Rosa gebratenes Rindsfilet mit Artischockenherzen und gefüllten Melanzani)

* * *

Pastiera Napoletana

(Zartes Panna Cotta auf Ananas-Basilikumcarpaccio mit Cantuccini)

€ 74,00 pro Person

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü auch in gekürzter Form.

Bitte geben Sie uns Ihre Wünsche bekannt



HOTEL BRISTOL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

ZWISCHENGERICHTE... ... DAS INTERMEZZO VOR DER HAUPTSPEISE

Jungschweinsfilet in der Prosciuttohülle gebraten auf Kerbelrisotto	€ 16,00
Pennette in Zitronengras-Sauce mit Grönland-Shrimps und Calamare-Fritti	€ 19,00
Gebratenes Doradenfilet auf „China-Mie“ und Hummerchips	€ 18,00
Gebratene Gänseleber auf Lauch-Erdäpfelpuffer mit glasiertem Calvadosapfel	€ 22,50
Gebratener Hummer mit gefüllten Artischocken-Crepes und Sauce Cardinal	€ 26,00

ERFRISCHENDE SORBETS

Gepfeffertes Orangensorbet mit Campari	€ 6,60
Gurkensorbet mit Minze und Balsamico	€ 6,60
Mit Galliano parfümiertes Limettensorbet und Erdbeeren	€ 6,60