LANDTMANN bei NACHT

PARISER RENDEZVOUS

VIENNE

SUPPEN

Kürbis-Süßkartoffelsuppe vegan 10.7
Kürbiskernpesto

Kräftige Rindsuppe A|C|G|L 8.9
wahlweise mit Frittaten, Grießnockerl oder Suppennudeln

Wiener Suppentopf A|C|L 14.5
Rindsuppe · Rindfleisch · Grießnockerl · Suppennudeln · Wurzelgemüse

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel „Die Legende“ A|C|G|O 38.7
bestes Stück vom Kalb · Petersilerdäpfel · Blattsalat · Preiselbeeren · Zitrone

Rostbraten A|G|L|M|O 32.8
Beiried vom österreichischen Weiderind · Zwiebeljus · Röstzwiebeln · Braterdäpfel · Fächergurkerl

Wiener Rindsgulasch A|O 25.9
Serviettenknödel · geschmorter Paprika · Salzgurke

Getrüffelte Eiernockerl A|C|G|L|O vegetarisch 21.7
gehobelter Trüffel · gebackenes BIO Ei · Röstzwiebel · Blattsalat

Kürbisrisotto C|G|O 20
Ofenkürbis · Kürbiskernpesto · Parmesan ·
gebratene Hühnerbrust 7.2
gegrillte Garnelen B 9.1
gebratener Ziegenkäse G 7.2

DESSERTS

Kaiserschmarrn A|C|G 15.7
gerne auch ohne Rosinen · Zwetschkenröster

Wiener Trio A|C|F|G 10.6
Miniatur Sachertorte · Mozarttorte · Esterházytorte

PARIS

POUR COMMENCER

Fines de Claire A|C|G|L 4 Stk. 20
Austern auf Eis · Zitrone · Mignonette 6 Stk. 28

Steak Tatar A|C|G|L 23
Rind hausmariniert · Schalotten · Cornichons · Kapern · Butter · Toast

LES CLASSIQUES

Plateau de Fruits de mer A|B|C|O|R für 2 Personen 110
4 Austern Finnde Clairs · 4 Garnelen · 2 Kaisergranaten · ganzer Hummer · Miesmuscheln im warmen Weißweinsud · Baguette · Zitrone · Vinaigrette · Zitronenmayonnaise ·

Entrecôte Frites A|C|G|M 32.8
Entrecôte vom Rind · Pommes Frites · Sauce Béarnaise

Moules-Frites Marinières A|O|R 26
Miesmuscheln · Weißwein · Kräuter · Pommes Frites

Cordon Bleu Parisienne A|C|G|O 32.5
Hühnerbrust · Comté AOP · Putenschinken · Comté-Mornay-Sauce · Preiselbeeren

Escalope à la Parisienne A|C|G 32.8
Pariser Schnitzel ·
erstmals serviert bei der Pariser Weltausstellung 1889
Kalb in Eihülle gebacken · Erbsenreis

LES DESSERTS

Petits Fours A|C|F|G|H 10.6
Fleur de marron · Pariser Spitz · Cornet feuilleté à la meringue

Tartelette Myrtille-Vanille A|F|G 9.7
Heidelbeeren · Vanillecreme · Mürbteig mit Schokoglasur

VINS

Chardonnay 1/8 l / 0,75 l 6.9 / 41
Pierre Andre Bourgogne | Cote de Beaune | Frankreich

Cotes du Rhone Belleruche 1/8 l / 0,75 l 7.2 / 43
M.Chapoutier | Tain | Frankreich

PUR FINIR

COGNAC

Hennesy VSOP 4 cl 11
Grand Marnier auf Eis 4 cl 11

Allergeninformation: *A Gluten · B Krebstiere · C Ei · D Fisch · E Erdnuss · F Soja · G Milch/Laktose · H Schalenfrüchte · L Sellerie · M Senf · N Sesam · O Sulfite · P Lupinen · R Weichtiere.*
Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren anderer Allergene nicht ausgeschlossen werden.

LANDTMANN bei NACHT

PARISER RENDEZVOUS

Ein bisserl Paris. Ganz Wien.

Einmal im Monat laden wir zum Pariser Rendezvous ins Grand Café,
als Hommage an die historische Verbindung zwischen Wien und Paris.

Bei französischen Chansons und Live-Musik trifft die Eleganz
der Pariser Brasserien auf die Tradition der Wiener Cafés.
Eine Verbindung, die seit jeher Spuren hinterlässt:
in unserer Sprache, in unserer Kultur und nicht zuletzt in unserer Küche.

Heute servieren wir frische Austern, Cordon bleu, Pariser Schnitzel
und vieles mehr, begleitet von einem Glas Crémant oder Champagner.
Nehmen Sie Platz, genießen Sie den Abend und lassen Sie sich
nach Paris entführen. Ein Rendezvous mit Paris. Mitten in Wien.

Bon appétit et bonne soirée!

ENGLISH MENU