

East



UNKAI

JAPANESE CUISINE

日本料理



meets

West

1870

RESTAURANT



TERRACE
LOUNGE

UNSERE FRÜHSTÜCKSKLASSIKER – FRISCH AUS DER KÜCHE SERVIERT

Rührei aus 2 Eiern

*mit österreichischem Käse, Beinschinken, Speck,
Champignons, Spinat, Tomaten Concassées, Paprika
Schnittlauch, Kräutern, Chili oder Frühlingszwiebeln*

The Grand Ei Benedict

*Pochiertes Ei mit österreichischem Beinschinken,
English Muffin & Sauce Hollandaise*

*Pochiertes Ei mit Räucherlachs,
English Muffin & Sauce Hollandaise*

Grand Hotel Wien Signature Dish

*Geröstetes Joseph Brot, Rucola,
Guacamole & pochiertes Ei*

*Geröstetes Joseph Brot, Rucola, Guacamole,
pochiertes Ei, Räucherlachs*

*Geröstetes Joseph Brot, Rucola, Guacamole,
pochiertes Ei, Vulcano Schinken*

VEGANE GERICHTE

Shakshuka mit veganer Wurst

*Veganes Rührei mit Tofu, gelbem Curry,
Avocado und schwarzem Sesam*

*Porridge mit pflanzlicher Milch,
gerösteten Haselnüssen und Beeren*

VEGETARISCHE GERICHTE

Shakshuka mit Feta Käse

Porridge mit Milch, gerösteten Haselnüssen und Beeren

Ei im Glas mit Baby Spinat und Erdäpfel Espuma

Diese Gerichte werden bis 13.30 Uhr serviert.

VORSPEISEN & SALATE VOM BUFFET

Lachs Wafu | Avocado | Koriander | Sesamöl | Yuzu
Geräuchertes Bio Rübentatar | Aquafaba Mayonnaise | Buchweizen-Quinoa Crunch
Bresaola | Spargelsalat | Foccacia
Burrata | Tamarillo | Olivenerde | Rucola
Garnele | Avocadocrème | Tomate
Steirisches Pollo Tonnato | Räucherfischcrème | Tabouleh

LIVE BEEF TATAR STATION:

Zweierlei Beef Tatar | klassisch & asiatisch
*Lassen Sie sich Ihr Lieblings-Beef Tatar
nach Wahl und Geschmack vor Ihren Augen zubereiten.*
Auswahl an frühlingshaften Blattsalaten mit Dressing

SUPPEN VOM BUFFET:

Rindsconsommé | Frittaten & Leberknödel | Wurzelgemüse
Spargelcrèmesuppe

HAUPTSPEISEN FRISCH AUS DER KÜCHE SERVIERT:

Mini Steak | Miso-Hollandaise | Solo Spargel
Kalbstafelspitz | Wurzelgemüse | Liebstöckel
Kräuterseitlinge | Basilikum-Hummus | Fatoush | Granatapfel | Harissa
Saibling vom Gut Dornau | Ofengemüse | Veltlinerschaum
Schweinebauch | Kimchi-Spitzkraut Gyoza | Yuzu-Shiro Dashi
Spargelravioli | Spargelcrème | Estragon

DESSERTS VOM BUFFET:

Schokoladenmousse | Mango | Passionsfrucht
Fruchtsalat
Himbeer-Schokoladen Tarte
Mandel Financier | Karamell Ganache
Triple Chocolate Brownie
Mohnschnitte | Brombeeren
Panna Cotta

...UND FRISCH AUS UNSERER PÂTISSERIE SERVIERT:

Schokoladen Fondue
Heidelbeer Schmarrn | Vanilleeis

NIGIRI SUSHI

Thunfisch, Lachs, Kissfish, Makrele, Shrimps, Oktopus
Hokkigai, Tintenfisch, Lachskaviar

MAKI SUSHI

Thunfisch, Lachs, Gurke
Tempura Maki
Vegetarische California Maki
California Maki
Futo Maki
Spicy Tuna Gunkan Maki

Unkai Salat Dressing
Eingelegter Rettich & Eingelegte Gurken
Kombu Algen
Omelett
Gari (eingelegter Sushi-Ingwer)
Wasabi

VORSPEISEN

Gekochte Schwarzwurzeln
Gekochter Seetang
Gebratene Udon Nudeln mit frischem Gemüse
Miso Suppe mit Wakame, Tofu und Jungzwiebeln

TEPPANYAKI LIVE COOKING STATION:

Hühnerfleisch mit Teriyaki Sauce
Tofu
Gebratenes Gemüse