

WE LOVE JAPAN

WELCOME TO THE EAST

NIGIRI ZUSHI

Thunfisch | Lachs | Kiss Fish | Makrele | Shrimps | Oktopus | Hokkigai | Tintenfisch | Lachskaviar

MAKI ZUSHI

Thunfisch | Lachs | Gurke | Tempura | vegetarische California | California | Futo | Spicy Tuna

GEKOCHTE SCHWARZWURZEL UND GEKOCHTER SEETANG

GEBRATENE UDON NUDELN MIT FRISCHEM GEMÜSE

MISOSUPPE | WAKAME | TOFU | FRÜHLINGSZWIEBEL

TEPPAN YAKI LIVE COOKING

HÜHNERFLEISCH | TERIAKISAUCE

TOFU

GEBRATENES GEMÜSE

Das Süße zum Schluss....mmmhhh

GRAND GUGELHUPF

ZWETSCHKEN MANDEL KUCHEN

HAUSGEMACHTER BROWNIE | KARAMELLISIERTEN NÜSSEN

LEBKUCHEN - MANDERINENTÖRTCHEN

SCHOKOLADENCREME | ZIMT ZWETSCHGEN

DELICE VON DER MARONI | PREISELBERREN

VANILLE PRALINEN

LAUWARMES LEBKÜCHLEIN | SAUERKIRSCHRAGOUT – FRISCH AUS DER KÜCHE SERVIERT



EAST *meets* WEST

BRUNCH

Prelude

Sehr verehrte, liebe Gäste,

wir begrüßen Sie recht herzlich bei unserem beliebten East meets West Brunch im Gourmetrestaurant 1870. Starten Sie bei einem Gläschen **Pinot Blanc Brut Sekt** aus der Sektmanufaktur **A-Nobis** und tauchen Sie in die große Vielfalt unserer Kulinarik ab. Unser Küchenteam ist bestrebt Ihnen das Beste aus klassischen Frühstücks- und Eierspeisen, sowie vielen à la carte Gerichten, Live-Cooking Stationen, Pâtisserie Highlights und fernöstlichen japanischen Kreationen aus dem UNKAI zu offerieren.

Wir wünschen Ihnen an dieser Stelle einen wundervollen Sonntag in unserem Haus.

Lassen Sie sich verwöhnen!

Ihr,

Martin Nowotny, Maitre d' Gourmetrestaurant 1870

Das Beste am Morgen Diese Gerichte werden bis 13:30 Uhr serviert

RÜHREI AUS ZWEI EIERN

mit österreichischem Käse, Beinschinken, Speck, Champignons, Kräutern, Chili oder Frühlingzwiebeln

GRAND HOTEL EGG BENEDICT

-pochiertes Ei mit österreichischem Beinschinken, English Muffin und Sauce Hollandaise

-pochiertes Ei mit österreichischem Räucherlachs, English Muffin und Sauce Hollandaise

GRAND HOTEL SIGNATURE DISH

-geröstetes Joseph Brot, Rucola, Guacamole und pochiertes Ei

-geröstetes Joseph Brot, Rucola, Guacamole, pochiertes Ei und Räucherlachs

-geröstetes Joseph Brot, Rucola, Guacamole, pochiertes Ei und steirischer Vulcano Schinken

VEGANE UND VEGETARISCHE GERICHTE

SHAKSHUKA mit veganen Würstchen oder Feta Käse

VEGANES RÜHREI mit Tofu, gelbem Curry, Avocado und schwarzem Sesam

PORRIDGE mit pflanzlicher Milch, gerösteten Haselnüssen und Beeren

EI IM GLAS mit Baby Spinat und Erdäpfel Espuma, vegetarisch

Vorspeisen und Salate vom Buffet

LACHS WAFU

Avocado | Koriander | Sesamöl | Yuzu

GERÄUCHERTES BIO RÜBENTATAR

Aquafaba Mayonnaise | Buchweizen – Quinoa Crunch

BURRATA

Ochsenherztomaten | Chimi Churri | Rucola

GARNELE

Guacamole | Koriander

SALATHERZ

Hühnerbrust | Parmesan | Cherry Tomate | Gurke

ZWEIERLEI RINDER TATAR

Klassisch & Asiatisch Lassen Sie sich Ihr Lieblings-Beef Tatar nach Wahl und Geschmack vor Ihren Augen zubereiten

AUSWAHL AN WINTERLICHEN BLATTSALATEN MIT DRESSING

KÜRBISCREMESUPPE

Kürbiskern Pesto

RINDER CONSOMMÉ

Frittaten & Schinkenschöberl | Wurzelgemüse

Hauptspeisen frisch aus der Küche serviert

MINI STEAK

Bimi Broccoli | Sake-Trüffelsauce

SCHWARZFEDERN HUHN

Fregola | Kürbis | Demi-Glace

KRÄUTERSAITLING

Basilikum Hummus | Harissa | Fatoush | Granatapfel

GOLDBRASSE VOM GRILL

Ofengemüse | Beure Blanc

SCHWEINEBAUCH

gebackener Sushi Reis | Krautsalat | Chili Mayonnaise

TRÜFFELPASTA

Frischer Trüffel

WEIHNACHTS GANSL

Semmelknödel | Rotkraut | Gansl Saft

VON DER LIVE STATION