



GRAND HOTEL WIEN

TÄGLICH GEÖFFNET VON 09:30 UHR BIS 23:00 UHR

Sehr verehrte Gäste,
wir bitten Sie höflich uns über eventuelle Allergien oder
Lebensmittelunverträglichkeiten zu informieren.

NACHHALTIGKEIT

SUSTAINABILITY

Als Gastgeber liegt es uns besonders am Herzen, Ihnen nicht nur ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten, sondern dies auch mit einem bewussten Blick auf unseren ökologischen Fußabdruck zu tun. Nachhaltigkeit ist für uns ein Versprechen – eines, das wir mit Freude und Verantwortung leben.

Unsere Küche vereint den Reichtum unserer Region mit dem Wandel der Jahreszeiten. Wir setzen auf sorgfältig ausgewählte, saisonale Zutaten, die frisch und natürlich auf den Tisch kommen, direkt von den Feldern und Höfen, die Wien umgeben. *

Indem wir mit lokalen Bauern und Produzenten zusammenarbeiten, stärken wir nicht nur unsere Gemeinschaft, sondern fördern auch den Erhalt natürlicher Ressourcen. Kurze Transportwege und ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln ermöglichen es uns, das Beste der Natur zu bewahren und gleichzeitig unseren ökologischen Fußabdruck zu minimieren.

Lassen Sie sich von uns auf eine Reise mitnehmen, bei der Genuss und Verantwortung Hand in Hand gehen.

*Ausnahmen gelten für geschützte Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben bestimmter landwirtschaftlicher Erzeugnisse und Lebensmittel, die aufgrund ihrer geografischen Herkunft bestimmte belegbare Eigenschaften und Qualitäten aufweisen.

UNSERE BEZUGSQUELLEN

Fleisch: Wiesbauer und Steiner
Fisch: Gut Dornau, Natur und Teichwirtschaft Radlberg
Eier: Schlögl mit AMA Gütesiegel
Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit AMA Gütesiegel

DER KLIMATELLER

UNSER BEITRAG FÜR EINE NACHHALTIGE ZUKUNFT!

Mit saisonalen und regionalen Zutaten kreiert,
ist der Klimateller nicht nur lecker, sondern auch umweltfreundlich.

Durch den Verzicht auf Fleisch und die bewusste Wahl der Zutaten
reduzieren wir CO₂-Emissionen und
unterstützen die lokale Landwirtschaft.

Gut für Sie, gut für die Umwelt!

Geschmortes Rotkraut | Wiener Miso | Walnüsse | Kräutersalat

THE CLIMATE PLATE

OUR CONTRIBUTION TO A SUSTAINABLE FUTURE!

Crafted with seasonal and regional ingredients,
the Climate Plate is not only delicious
but also environmentally friendly.

By skipping meat and carefully selecting our ingredients,
we reduce CO₂ emissions and support local agriculture.

Good for you, good for the planet!

Braised Red Cabbage | Viennese Miso | Walnuts | Herb Salad



	4cl	2cl	1cl
The Macallan Sherry Oak 12 years	28	14	
The Macallan Double Cask 12 years	24	12	
The Macallan Double Cask 15 years	36	18	
The Macallan Double Cask 18 years	70	35	

FINE AND RARE

The Macallan Sherry Oak 18 years	80	40	20
The Macallan Sherry Oak 25 years	340	170	85
The Macallan Rare Cask 2023 <small>rare collection</small>	60	30	15
The Macallan A Night on Earth <small>rare Collection</small>	40	20	10
The Macallan Intense Arabica <small>Harmony Collection</small>	48	24	12
The Macallan M Black Edition	860	430	215

BUBBLES & APERO

BEFORE DINNER DRINKS

Roederer NV 244 Collection Brut	24
2016 Brut Rosè Vintage	27
Bründlmayer NV Sekt Brut	10
Bellini Frisches Pfirsichmark Roederer Champagner	26
Vienna Royal Franz Wermut Roederer Champagner	26
Alkoholfrei Not Aperol Spritz Undone Not Italian Aperol Hochriegl Alkoholfrei Orange	15

SIGNATURE VIBES

The Eastrian	15
135 East Gin Yuzu Sake Thomas Henry Tonic Water Schlumberger Sparkling Brut	
The Grand Ring Cocktail	15
Sissi Wermut Botanist Gin Zitronen Schlumberger Sparkling Brut	
1010 Sling	15
135 East Gin Cointreau Franz Wermut Pineapple Lime	
Godfather's Dance	24
Macallan 12 Amaretto Limoncello Angostura Bitters	
Alkoholfrei	
NoGroni	15
Undone Not Gin Undone Not Red Vermouth Homemade Jasmin Syrup	

LONG STORIES

Gin & Tonic	17
Hendricks Gin Thomas Henry Tonic Water Cucumber	
PALOMA	19
1800 Cuervo Blanco Lime Salt Thomas Henry Grapefruit Lemonade	
HARVEY WALLBANGER	15
Stoli Galliano Vanille Orange Juice Lime	
HORSE'S NECK	19
Buffalo Trace Bourbon Thomas Henry Ginger Ale Angostura Bitters	
Alkoholfrei	
DARK & BRIGHT	17
Undone Not Rum Lime Thomas Henry Ginger Beer	

CLASSIC MATERIAL

ESPRESSO MARTINI Stoli Mozart Coffee Liqueur Sugar Espresso	14
NEGRONI 135 East Gin Campari Lustau Red Vermouth	15
COSMOPOLITAN 1934 135 East Gin Cointreau Raspberry Syrup Lemon	15
DAIQUIRI – Original Ron Barcelo Anejo Sugar Lime	14
Alkoholfrei NO BASIL SMASH Undone Not Gin Sugar Lemon Basil	15



COGNAC & ARMAGNAC

	4cl	2cl	1cl
Rémy Martin V.S.O.P.	20	10	
Hennessy V.S.O.P.	20	10	
Courvoisier V.S.O.P.	20	10	
Courvoisier XO Imperial	30	15	
Rémy Martin XO	40	20	
Hennessy XO	40	20	

FINE AND RARE

Hennessy Paradis	120	60	30
Rémy Martin Louis XIII	360	180	90
Clés de Ducs	14		

WHISKY

Johnnie Walker Black Label	4 cl	14
Johnnie Walker Blue Label	4 cl	45
Chivas Regal 12 years	4 cl	13
Chivas Regal 18 years	4 cl	19
Chivas Royal Salute 21 years	4 cl	33
Jack Daniels	4 cl	13
Buffalo Trace	4cl	14
Maker's Mark „Vienna Bar Community “ Straight Bourbon	4 cl	30
Jameson	4 cl	11
Canadian Club	4 cl	11
Glenfiddich 12 years	4 cl	16
Glenfiddich 21 years	4 cl	38
Talisker 10 years	4 cl	16
Glenmorangie	4 cl	16
Lagavulin 16 years	4 cl	23
Oban 14 years	4 cl	20
Yamazaki 12 years	4 cl	32
Nikka 17 years	4 cl	60

OBSTBRÄNDE

FRUIT BRANDIES

Gölles Zwetschke / Plum	4 cl	13
Gölles Vogelbeere / Rowanberry	4 cl	25
Guglhof Waldhimbeere / Woodland Raspberry	4 cl	17
Schösser Birne / Pear	4 cl	15
Krenn's Marille / Apricot	4 cl	17

GRAPPA

Sarpa di Poli	4 cl	13
Sassicaia	4 cl	19
Berta Tresolitre	4 cl	19

CALVADOS

Père Magloire	4 cl	11
Père Magloire XO	4 cl	17

BIER

BEER

VOM FASS / DRAUGHT

Trumer (Salzburg)	0,2 l	5,5
	0,3 l	6,5
	0,5 l	8,5

FLASCHENBIER / BOTTLED BEER

Budweiser (Tschechien / Czech Republic)	0,33 l	7
Asahi (Japan)	0,33 l	7
Trumer Freispiel <small>Alkoholfreies Bier / Non-Alcoholic Beer</small>	0,33 l	6,5
Guinness (Irland)	0,33 l	7,5

KAFFEE

COFFEE

Doppelter Espresso / Double Espresso	6,5
Espresso / Espresso	4,5
Verlängerter / Light Espresso	6
Melange / Light Espresso with Milk Foam	6,5
Einspänner / Double Espresso with Whipped Cream	6,5
Cappuccino / Double Espresso with Milk Foam	6,5
Kaffee Latte - Espresso mit Milch Espresso with Milk	7
Irish Coffee	15
Doppelter Espresso mit Tullamore D.E.W. (4 cl) und Schlagobershaube Double Espresso with Tullamore D.E.W. (4 cl) and whipped cream	
Heiße Schokoladen / Hot Chocolate	9

TEE

TEA

Darjeeling Summer FTGFOP Darjeeling, India	9
Splendid Earl Grey Darjeeling, India and Keemun, China	9
Juwel of Nuwara Eliya Nuwara Eliya, Ceylon	9
Dung Ti Oolong Mount Ti Dung, Taiwan	9
White Yin Long Anhui, China	9
Dragonwell Zhejiang Hangzhou, China	9
Finest Shizuoka Sencha Shizuoka, Japan	9
Jasmine Pearls Fujian, China	9

TEE

TEA

Colombia Especial & Cacao Valle del Cauca, Colombia	11
Shincha Asanoka Kyushu, Japan	13
Moonlight Dongzhai Yunnan, China	13

INFUSIONS & HERBS

Morgentau	9
Fruity Camomille	9
Verveina	9
Rooibos Valley	9



WASSER & ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

WATER & SOFT DRINKS

Römerquelle Prickelnd, Mild oder Still	0,33 l	5,5
Sparkling, Mild or Still Mineral Water	0,75 l	10
Leitungswasser / Tap Water	0,40 l	1,50
San Pellegrino	0,25 l	6
Frisch gepresste Säfte / Freshly Squeeze Juices Orange, Grapefruit, Karotte	0,2 l	9
Apfelsaft Naturtrüb / Organic Apple Juice	0,25 l	6,50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,33 l	6
Sprite, Fanta, Almdudler	0,33 l	6
Thomas Henry	0,2 l	7
Jugendgetränk / Kids Drink (Soda mit Himbeer- oder Grenadine/ Soda with Raspberry or Grenadine)	0,25 l	5,3
Red Bull, Red Bull light	0,25 l	8

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

HOMEMADE LEMONADES

Erdbeer-Maracujalimonade	0,4 l	9
Erdbeer-Maracujasirup Sodawasser Strawberry-Maracuja Syrup Soda Water		
Rosenlimonade	0,4 l	9
Rosensirup Grenadine Rosenwasser Sodawasser Rose Syrup Grenadine Rose Water Soda Water		
Minz-Zitronenlimonade	0,4 l	9
Zitronensaft Zuckersirup Frische Minze Sodawasser Lemon Juice Sugar Syrup Fresh Mint Soda Water		
Mango-Maracujalimonade	0,4 l	9
Mango-Maracujasirup Sodawasser Mango-Maracuja Syrup Soda Water		
Yuzu Kombucha	0,4 l	9
Earl Grey Kombucha Yuzu Sirup Sodawasser Earl Grey Kombucha Yuzu Syrup Soda Water		
Zitronen Eistee	0,4 l	9
Earl Grey Zitronensaft Holundersirup Earl Grey, Lemon Juice Elderflower Syrup		

WEISSWEIN

WHITE WINE

	0.125 l	0.75 l
Grüner Veltliner , Langenloiser Stein Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal	8	42
Riesling Weingut Steininger, Langenlois, Kamptal	9	48
Sauvignon Blanc Weingut Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	9	48
Chardonnay , Ried Lores Weingut Johanneshof Reinisch, Thermenregion	11	60
Rosé , BY.OTT Domaines Ott, Provence	11	58

Fragen Sie unser Servicepersonal gern nach unserer großen
Grand Hotel Weinkarte.
Please ask our service staff for the large Grand Hotel wine list.

ROTWEIN

RED WINE

	0.125 l	0.75 l
Opus Eximium, Cuvée Spéciale Grand Hotel Wien (biologisch / organic) Weingut Gesellmann, Deutschkreutz Mittelburgenland	11	60
St. Laurent Weingut Johanneshof Reinisch Thermenregion	8	48
Zweigelt Reserve Weingut Sepp Moser Burgenland	11	65

Fragen Sie unser Servicepersonal gern nach unserer großen
Grand Hotel Weinkarte.
Please ask our service staff for the large Grand Hotel wine list.

CHAMPAGNER

CHAMPAGNE

	0.1 l	0.75 l
NV Collection 244 Brut Maison Louis Roederer, Reims	24	135
2016 Brut Rosé Vintage Maison Louis Roederer, Reims	27	160
2014 Brut Blanc Vintage Maison Louis Roederer, Reims		155
2014 Cristal Brut Blanc Maison Louis Roederer, Reims		510

Fragen Sie unser Servicepersonal gern nach unserer großen
Grand Hotel Weinkarte.
Please ask our service staff for the large Grand Hotel wine list.

CHAMPAGNER & PROSECCO

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

		0.75 l
NV Brut Imperial Blanc		135
Maison Moët et Chandon, Épernay		
2012 Blanc Vintage Brut		510
Maison Dom Pérignon, Épernay		
NV Grand Cuvée Brut Blanc		600
Maison Krug, Reims		
	0.1 l	0.75 l
CA'DI RAJO Prosecco Frizzante DOC	9	63
Venetien		

Fragen Sie unser Servicepersonal gern nach unserer großen
Grand Hotel Weinkarte.
Please ask our service staff for the large Grand Hotel wine list.

BAR SNACKS

CLUB SANDWICH 25

Hühnerbrust | Salatherzen | Ei | Speck |

Tomate | Senf Mayonnaise

Wahlweise mit Pommes Frites oder Süßkartoffel Fries

CLUB SANDWICH

Chicken Breast | Lettuce Hearts | Egg | Bacon | Tomato |

Mustard Mayonnaise

Optionally Served with French Fries or Sweet Potato Fries

GRAND BURGER 24

180 g Österreichisches Angus Rind | Hausgemachtes Briochebrötchen

| Knuspriger Speck | Geräucherter Bergkäse |

Geschmorte Balsamico Zwiebeln | Chili-Mayonnaise | Salat | Tomaten

Wahlweise mit Pommes Frites oder Süßkartoffel Fries

GRAND BURGER

180 g Austrian Angus Beef | Homemade Brioche Bun | Crispy Bacon |

Smoked Alp Cheese | Braised Balsamic Vinegar Onions |

Chili Mayonnaise | Lettuce | Tomatoes

Optionally Served with French Fries or Sweet Potato Fries

SCHINKEN-KÄSE TOAST 15

HAM AND CHEESE TOAST

Diese Gerichte werden von 11.00 bis 17.00 Uhr serviert.

These dishes will be served from 11.00 a.m. until 5.00 p.m.

BAR FOOD CLASSICS

SACHERWÜRSTEL Senf Kren	14
SACHER SAUSAGES Mustard Horseradish	
POMMES FRITES Trüffelmayonnaise	8,5
FRENCH FRIES Truffle Mayonnaise	

SUPPEN / SOUPS

WIENER GULASCHSUPPE Rindfleisch Erdäpfel	12
VIENNESE GOULASH SOUP Beef Potatoes	

A LA CARTE SALATE | SALADS

CAESAR SALAT	18
Salatherzen Gurke Parmesan Croûtons Speck	
CAESAR SALAD	
Lettuce Hearts Cucumber Parmesan Croûtons Bacon	
-mit Gegrilltem Freilandhuhn / with Grilled Free Range Chicken	21
-mit Gegrillten Garnelen (3 Stück) / with Grilled Prawns (3 pieces)	25
BABY SPINATSALAT Miso Dressing Gerösteter Sesam	15
BABY SPINACH SALAD Miso Dressing Roasted Sesame Seeds	

Diese Gerichte werden von 11.00 bis 17.00 Uhr serviert.
These dishes will be served from 11.00 a.m. until 5.00 p.m.

A LA CARTE

VORSPEISEN / STARTERS

- BURRATA** 24
Rucola | Tomaten | Oliven | Basilikum | Focaccia
BURRATA | Arugula | Tomatoes | Olives | Basil | Focaccia
- RÄUCHERLACHS-AVOCADO-TATAR** 24
Wasabigrème | Gegrilltes Joseph Brot
SMOKED SALMON-AVOCADO TATAR
Wasabi Cream | Grilled Bread from the „Joseph“ Bakery

HAUPTSPEISEN | MAINS

- WIENER SCHNITZEL VOM KALB | Erdäpfel-Vogelersalat** 35
VEAL ESCALOPE | Potato-Lamb's Lettuce Salad
- ISLÄNDISCHER BIO LACHS** 35
Gegrillter Bimi Brokkoli | Gepickelte Rote Zwiebel |
Miso-Sake Sauce
ICELANDIC SALMON (organic) | Grilled Bimi Broccoli
Pickled Red Onion | Miso-Sake Sauce
- HAUSGEMACHTE PASTA** 24
Datterino Tomaten | Burrata | Basilikum
HOMEMADE PASTA | Datterino Tomatoes | Burrata | Basil
- HÜHNERBRUST** 29
Hausgemachte Gnocchi | Erbsen | Trüffelsauce
CHICKEN BREAST | Homemade Gnocchi |
Green peas | Truffle Sauce

Diese Gerichte werden von 11.00 bis 17.00 Uhr serviert.
These dishes will be served from 11.00 a.m. until 5.00 p.m.

