

Sehr geehrte Gäste,

unsere Maitre Melanie Achterberg und ihr Team begrüßen Sie und wünschen Ihnen im **a.choice** einen genussvollen Aufenthalt.

Wir freuen uns, Sie mit regionalen und internationalen Köstlichkeiten aus unserer Küche zu verwöhnen. Das **a.choice** Küchenteam wird unter der Führung des Küchenchefs Ronald Markgraf geleitet.

Bei der Auswahl korrespondierender Weine aus unserer Vinothek berät Sie gerne unser Sommelier Herr Stefan Jüling.

„Nach dem Nichtstun weiß ich für mich keine köstlichere Beschäftigung als zu essen, anständig zu essen, versteht sich!

Das was Liebe für das Herz ist, ist der Appetit für den Magen.“

unbekannt

Guten Appetit!

Ihr Team vom **a.choice**

Öffnungszeiten:

Montag – Sonntag von 18:00 bis 23:00 Uhr

Unsere Küche ist bis 22:30 Uhr für Sie geöffnet.

V = Vegetarische Gerichte vegetarian course

[a]. PETIT in der VINOOTHEK

VORSPEISEN starters

Mille feuille von mediterranen Gemüse
Büffelmozzarellabeignets

mille feuille of mediterranean vegetables
buffalo mozzarella beignets

Wildlachs im Kräutermantel
gebackene Zucchiniblüte, Limettenkaviar

wild salmon in herbs
fried zucchini blossom, lime caviar

Gebratene Foie gras
zweierlei von der Taube, Selleriepüree

fried foie gras
duo of pigeon, celery puree

Kaninchenrücken im Olivenbiscuit
Rote Beete Carpaccio, geeiste Paprika

saddle of rabbit in olive biscuit
beetroot carpaccio, iced sweet pepper

SUPPEN soups

Essenz von gelben Karotten
Ingwer, Kardamom, pochiertes Wachtelei

essence of yellow carrots
ginger, cardamom, poached quail egg

Erbssenschaum
gebratene Riesengarnele

pea soup
fried kingprawn

Kanincheneintopf
Kalbsbriesravioli

rabbit stew
sweetbread ravioli

Getrüffelte Topinamburcreme

truffled Jerusalem artichoke cream

ZWISCHENGERICHT intermediate courses

Ziegenkäseravioli
Grüner Spargel, Parmesanschaum

goat cheese ravioli
green asparagus, parmesan foam

Havelzander
Speck, Bohnen, Nashi Birne

pike - perch
bacon, beans, Nashi pear

Gebratene Jakobsmuschel
lackierte Spanferkelbacken, Vanillepolenta

fried scallop
suckling pig cheeks, vanilla polenta

Kalb in drei Texturen
Tatar, Brühe, Filet

veal in three textures
tatar, broth, filet

FISCH fish

Konfierter Petersfisch
Kaiserschoten, zweierlei Pimentorisotto

St. Peters fish
snow peas, duo of pimento risotto

Seeteufel, grüne Currykruste
Pfirsich, Lotuswurzel

monkfish, green curry crust
peach, lotus root

Bachsaibling, Kartoffelschuppen
Pfefferling - Tomatenragout, Fondantkartoffel

brook trout, potato flakes
chanterelle tomato ragout, fondant potato

Gebratener Wolfsbarsch
Kaisergranat, Fingermöhren, Broccolicreme

roasted sea bass
scampi, carrots, broccoli cream

FLEISCH meat

Perlhuhnroulade
Saltimbocca vom Stubenküken
Rucolamousseline, Salchichon - Kartoffelpüree

guinea fowl, spring chicken saltimbocca
rucola mousse, mashed salchichon potatoes

Kalbsleber, Granatapfeljus, Essig - Beete
Schalottenmarmelade, Süßkartoffelstampf

calf liver, pomegranate jus, pickled beets
shallot marmalade, sweet potato puree

Lammrücken im Tramezinimantel
Bohnenmelange, Auberginenkaviar
Kartoffel - Cannelloni

breaded saddle of lamb
beans, eggplant caviar, potato cannelloni

Charolais Rinderfilet, Gewürzspeck
Lauch, Waldpilze, zweierlei Kartoffeln

charolais beef filet, spicy bacon
leek, wild mushrooms, duo of potatoes

DESSERT & KÄSE sweet & cheese

Trilogie von der Orange
Mousse, Sorbet, Baumkuchen

trilogy of orange
mousse, sorbet, pyramid cake

Lauwarmer Schokoladenkuchen
Lavendeleis, Himbeeren

lukewarm chocolate cake
lavender ice cream, raspberry

Ananasravioli mit Frischkäse und Banane
Passionsfrucht - Safransud, Cassiseis

pineapple ravioli with cream cheese and
banana, passion fruit sauce, cassis ice cream

Basilikum Panna cotta
Mango - Chilisorbet

basil panna cotta
mango chili sorbet

[a]. PETIT

Wählen Sie aus unserer Karte Ihre Favoriten aus:

			€
STANDARD	6 Gänge	je eine pro Kategorie	34,00
CLASSIK	12 Gänge	je zwei pro Kategorie	54,00
PREMIUM	18 Gänge	je drei pro Kategorie	74,00

Unser Küchenchef Ronald Markgraf empfiehlt:

Mille feuille vom mediterranen Gemüse ⁴
Büffelmozzarellabeignets

mille feuille of mediterranean vegetables
buffalo mozzarella beignets

Essenz von gelben Karotten, Ingwer, Kardamom, pochiertes Wachtelei ³

essence of yellow carrots, ginger, cardamom, poached quail egg

Gebratene Jakobsmuschel, lackierte Spanferkelbacken ⁵
Vanillepolenta

fried scallop, suckling pig cheeks
vanilla polenta

Perlhuhnroulade, Saltimbocca vom Stubenküken ³
Rucolamousseline, Salchichon - Kartoffelpüree

guinea fowl, spring chicken saltimbocca
rucola mousse, mashed salchichon potatoes

Basilikum Panna cotta, Mango - Chilisorbet

basil panna cotta, mango chili sorbet

	€
Als 3 - Gänge Menü ³	34,00
Als 4 - Gänge Menü ⁴	44,00
Als 5 - Gänge Menü ⁵	54,00

Bei doppelter Wahl eines unserer 5-Gänge Menüs bekommen Sie ein Exemplar unseres Vienna International Kochbuchs geschenkt.

You will get one cookbook for free for a double choice of a 5 course menu.

VORSPEISEN starters

€

Mille feuille vom mediterranen Gemüse (V) 11,00
Büffelmozzarellabeignets

mille feuille of mediterranean vegetables
buffalo mozzarella beignets

Wildlachs im Kräutermantel 13,00
gebackene Zucchiniblüte, Limettenkaviar

wild salmon in herbs
fried zucchini blossom, lime caviar

Gebratene Foie gras, zweierlei von der Taube 16,00
Selleriepüree

fried foie gras, duo of pigeon
celery puree

Kaninchenrücken im Olivenbisquit 12,00
Rote Beete Carpaccio, geeiste Paprika

saddle of rabbit in olive biscuit
beetroot carpaccio, iced sweet pepper

SUPPEN soups

€

Getrübefelte Topinamburcreme

(V)

9,00

truffled Jerusalem artichoke cream

Essenz von gelben Karotten
Ingwer, Kardamom, pochiertes Wachtelei

(V)

8,00

essence of yellow carrots
ginger, cardamom, poached quail egg

Erbsenschaum
gebratene Riesengarnele

10,00

pea soup
fried kingprawn

Kanincheneintopf
Kalbsbriesravioli

11,00

rabbit stew
sweetbread ravioli

ZWISCHENGERICHT intermediate courses

€

Ziegenkäseravioli
Grüner Spargel, Parmesanschaum

(V)

13,00

goat cheese ravioli
green asparagus, parmesan foam

Havelzander
Speck, Bohnen, Nashi Birne

15,00

pike-perch
bacon, beans, Nashi pear

Gebratene Jakobsmuschel, lackierte Spanferkelbacken
Vanillepolenta

17,00

fried scallop, suckling pig cheeks
vanilla polenta

Kalb in drei Texturen
Tatar, Brühe, Filet

18,00

veal in three textures
tatar, broth, filet

FISCH fish

€

Konfierter Petersfisch
Kaiserschoten, zweierlei Pimentorisotto

27,00

St. Peters fish
snow peas, duo of pimento risotto

Seeteufel, grüne Currykruste
Pfirsich, Lotuswurzel

28,00

monkfish, green curry crust
peach, lotus root

Bachsaibling, Kartoffelschuppen
Pfifferling - Tomatenragout, Fondantkartoffel

24,00

brook trout, potato flakes
chanterelle tomato ragout, fondant potato

Gebratener Wolfsbarsch, Kaisergranat
Fingermöhren, Broccolicreme

26,00

roasted sea bass, scampi
carrots, broccoli cream

FLEISCH meat

€

Perlhuhnroulade, Saltimbocca vom Stubenküken
Rucolamousseline, Salchichon - Kartoffelpüree

26,00

guinea fowl, spring chicken saltimbocca
rucola mousse, mashed salchichon potatoes

Gebratene Kalbsleber, Granatapfeljus
Schalottenmarmelade, Essig - Beete, Süßkartoffelstampf

24,00

fried calf liver, pomegranate jus
shallot marmalade, pickled beets, sweet potato puree

Lammrücken im Tramezinimantel
Bohnenmelange, Auberginenkaviar, Kartoffel - Cannelloni

28,00

breaded saddle of lamb
beans, eggplant caviar, potato cannelloni

Charolais Rinderfilet, Gewürzspeck
gebratener Lauch, Waldpilze, zweierlei Kartoffeln

32,00

charolais beef filet, spicy bacon
fried leek, wild mushrooms, duo of potatoes

DESSERT sweet

€

Trilogie von der Orange
Mousse, Sorbet, Baumkuchen

9,00

trilogy of the orange
mousse, sorbet, pyramid cake

Lauwarmer Schokoladenkuchen
Lavendeleis, Himbeeren

8,00

lukewarm chocolate cake
lavender ice cream, raspberry

Ananasravioli mit Frischkäse und Banane
Passionsfrucht - Safransud, Cassiseis

9,00

pineapple ravioli with cream cheese and banana
passion fruit saffron sauce, cassis ice cream

Basilikum Panna cotta
Mango - Chilisorbet

8,00

basil panna cotta
mango chili sorbet

KÄSE cheese

Französische Käseauswahl, Trauben, Nüsse, Chutneys

french cheese selection, grapes, walnuts, chutneys

3 Stück	pieces	10,00
5 Stück	pieces	14,00

Weinprobe in unserer Vinothek

Standard: Eine Rebsortenverkostung mit österreichischen Spitzenweinen
Unser Fachpersonal führt Sie mit 3 Weiß-, 1 Rosé- und 2 Rotweinen sowie Eiswasser und Brot zum Preis von 24,00 € pro Person durch die Verkostung.

Classic: Eine Aromaverkostung, in der Sie zusätzlich Ihre Sensorik testen können
Zusätzlich zur Standardverkostung 1 Dessertwein zu 34,00 € pro Person.

Premium: Das Paket für den Genießer zum Sonderpreis von 64,00 € pro Person.
Standard Weinverkostung und a.petit Standard als Degustationsmenü.

Gerne gestalten wir die Weinprobe auch nach Ihren Wünschen, sprechen Sie uns einfach an. Wir bitten um Vorbestellungen

Wir und unsere Bücher

Culinary World of Vienna International Hotels & Resorts: Das Kochbuch der Küchenchefs unserer Hotelkette unter anderem mit Rezepten von Ronald Markgraf. Bebildert und einfach zum Nachkochen. Bei uns kostenfrei bei 2 - fachem Bestellen unseres 5 - Gänge Menüs oder für 39,00 € erhältlich.

The Austrian Wines Vienna International Hotels & Resorts: Was wäre ein gutes Essen ohne den dazu passenden Wein? Alle österreichischen Winzer aus unserer Weinkarte stellen sich mit spannenden Texten rund um das Thema Wein in unserem Weinbuch vor. Bei uns für 25,80 € erhältlich.

Heurigen am 14.November?

Die Kultur um den **Heurigen** ist Jahrhunderte alt und jedem Österreichbesucher bekannt. Daher lautet unser Motto: „Beaujolais Primeur“ war gestern, jetzt gibt es den Jungwein aus Österreich, den **Heurigen**.

Seien Sie dabei, wenn Winzer und Köche sich bei jeder Menge guter Laune in unserem Hotel die Klinke oder besser gesagt das Glas in die Hand geben.

Kochkurs mit Ronald Markgraf

Schauen Sie unserem Küchenchef doch mal über die Schulter und kochen Sie mit einem Profi. Exklusiv mit Ihrer Familie oder Freunden, als Geschenk oder zur Selbstinspiration.

Für weitere Informationen sind wir gerne für Sie da.