Frohe Festtage



EUROSTARS
GRAND HOTEL WIEN

Dear clients

Wir freuen uns, Ihnen eine exklusive und vielfältige Auswahl für einen unvergesslichen Heiligabend präsentieren zu dürfen.

Das engagierte Team des Eurostars Grand Hotel Wien steht Ihnen jederzeit gerne zur Seite, damit Sie einen ganz besonderen und unvergesslichen Abend genießen können.

Eurostars Gran Hotel Wien
T: +43 1 515 80 (Ext. 1850)
M: +43 676 909 09 25

Für Reservierungen wenden Sie sich bitte an Frau Angelina Becker:
fb.reservations@eurostarsgrandhotelwien.com



Heiligabend
24. Dezember

Eine kulinarische Reise an Heiligabend im 1870 Restaurant

AMUSE BOUCHE

HAUSGEBEIZTER FJORDLACHS
Dashi Eis | Jasmintee | Miso Mürbteig

TOPINAMBUR VELOUTÉ
Pata Negra Schinken | Topinambur Crunch | Blutampfer

WILDGARNELE
Karfiol | Hummer Bisque | Kaffirlimettenöl

REHRÜCKEN
Brombeere | Schwarzwurzel | Périgord Trüffel

LEBKUCHEN
Pastinake | Sauerrahm | Portwein

PETIT FOUR

1870 RESTAURANT

5-Gänge-Menü **195€**
Weinbegleitung **110€**
Alkoholfreie Begleitung **55€**

Trinkgeld nicht inbegriffen



Ein festlicher Heiligabend in der Grand Brasserie

AMUSE BOUCHE

BIO ISLAND LACHS
La Ratte Erdäpfel | Granny Smith | Radieschen

TOPINAMBUR VELOUTÉ
Schwarzer Trüffel

WEIHNACHTS ENTE
Apfel-Rotkraut | Erdäpfelknödel | Eigenes Saft´l

LEBKUCHEN-SCHOKOLADEN KÜCHLEIN
Sauerkirsch Ragout | Hausgemachtes Vanilleeis

PETIT FOUR

GRAND BRASSERIE

4-Gänge-Menü **125€**
Weinbegleitung **60€**
Alkoholfreie Begleitung **30€**

Trinkgeld nicht inbegriffen



Japanische Genussmomente an Heiligabend im UNKAI

ZENSAI
Yamswurzel | Grünes Erbsengelée | Hühnerpastete | Schwarze Bohnen | Frischkäse | Frittierte Gingko-Nuss-Spieße

SUPPE
Hühnerbällchen | Bohnenquark | Spinat | Karotte | Zitronen-Yuzu-Pulver

SASHIMI
Lachs | Bernsteinmakrele | Jakobsmuschel

VOM GRILL
Sirloin (120 g) | Bohnensprossen | Karotten | Frühlingszwiebel

SUSHI-OMAKASE
Roter Thunfisch | Flunder | Garnele | Makrele | Lachsrogen
Serviert mit Klarer Suppe

DESSERT
Schwarze Sesam-Crème Brûlée | Karamellisierte Mandarine | Sorbet

UNKAI JAPANESE CUISINE 日本料理

6-Gänge-Menü **165€**
Weinbegleitung **90€**
Alkoholfreie Begleitung **45€**

Trinkgeld nicht inbegriffen

Ein außergewöhnlicher Heiligabend am Teppanyaki

ZENSAI
Yamswurzel | Grünes Erbsengelée | Hühnerpastete | Schwarze Bohnen | Frischkäse | Frittierte Gingko-Nuss-Spieße

SUSHI-OMAKASE
Roter Thunfisch | Flunder | Garnele | Makrele | Lachsrogen

MEERESFRÜCHTE
Wolfsbarsch | Lachs | Tigergarnele | Tintenfisch | Jakobsmuschel | Gemüse

GEMISCHTER SALAT
Salatvariationen | Gurken | Cocktailtomaten | Radieschen | Salatdressing

FLEISCH NACH WAHL
Beiried (120 g) oder Filetsteak (120 g) | Gedämpfter Reis | Gemüse | Saucenvariation

CRÈPES
Flambiertes Vanilleeis | Erdbeersauce | Verschiedene Früchte

6-Gänge-Menü **180€**
Weinbegleitung **90€**
Alkoholfreie Begleitung **45€**

Trinkgeld nicht inbegriffen

Christtag

25. Dezember

Ein Christtag voller Genuss – East Meets West im 1870 Restaurant

SAISONALE VORSPEISEN

MAISHENDLBRUST
Salatherzen | Crôutons | Parmesan Dressing
ROASTBEEF VOM ALPENRIND
Wurzelgemüse | Wiener Sauce Tatar
RÄUCHERLACHS & GRAVED LACHS
Honig-Senf Sauce | Kren mit Roter Rübe | Wasabi Rahm
BLACK TIGER GARNELEN & SHRIMP TOWER
Yuzu Aioli | Tomaten Salsa | Avocado Creme | Curry Sauce | Cocktail Sauce
ZIEGENKÄSE-CRÉME-BRÛLÉE
Mango | Chili | Basilikum Öl
BURRATA AL TARTUFO
Blumauer Tomaten | Chimichurri | Rucola
SAIBLING
Leche de Tigre | Kimchi Gurke | Kernöl

BEEF TATAR LIVE STATION

Klassisch | Asiatisch | XO

AUSWAHL AN WINTERLICHEN BLATTSALATEN

SUPPEN

GETRÜFFELTE SELLERIECRÉMESUPPE
Schwarzbrot Crôutons
RINDER CONSOMMÉ
Frittaten & Schinken Schöberl | Wurzelgemüse

TRADITIONELLES WEIHNACHTSGANSL FRISCH AM BUFFET GESCHNITTEN

Apfel-Rotkraut | Erdäpfelknödel | Eigenes Saft´l

A LA CARTE HAUPTSPEISEN AUS DER KÜCHE

RINDERFILET STEAK
Erdäpfel Terrine | Haricot Vert | Pancetta | Trüffel Sauce
LACHSFORELLE
geschmortes Ofengemüse | Safran Beurre Blanc
WIENER SCHNITZEL VOM KALB
Erdäpfel – Vogerl Salat
STROGANOFF VOM HIRSCH
Paprika & Champions | Butternockerl
HAUSGEMACHTE PASTA
Schwarzer Trüffel | Thymian Butter
KRÄUTERSEITLING
Gelbes Linsen Dahl | Tom Ka Aromen

DESSERTBUFFET

Lebkuchen Créme-Brûlée | Törtchen von zweierlei Schokolade
Zwetschken-Mandel Kuchen | Delicé von Maroni & Ribisel
Nougat Bouche de Noël Vanille | Weihnachts Gebäck
Grand Hotel Wien Guglhupf

DESSERT FRISCH AUS DER KÜCHE

Lauwarmes Lebküchlein mit Sauerkirsch Ragout | Sauerrahm Eis

AUSWAHL AN ÖSTERREICHISCHEN & INTERNATIONALEN KÄSESORTEN

Inklusive 1 Glas Champagner
(Kaffee, Tee und Sekt inkludiert)

1870 RESTAURANT

140€ pro Person

Trinkgeld nicht inbegriffen

Silvester

31. Dezember

Ein kulinarischer Auftakt ins neue Jahr im 1870 Restaurant

AMUSE BOUCHE

HUMMER
Kalamansi Ponzu | Karfiol | Knuspriger Quinoa

GÄNSELEBER
Aal | Teriyaki | Passionsfrucht

GEFLÄMMTES WAGYU TATAR
Fermentierter Knoblauch | Macadamia | Camembert

VERKOHLTER BIO LAUCH
Miso Hollandaise | Austern Popcorn | Schnittlauch

STEINBUTT FILET
Ofensellerie | Geräucherter Kaviar | Dashi Beurre Blanc

TONKATSU IBERICO
Alba Trüffel | Blattgold | Spitzkraut

DELICÉ VON DER VALRHONA SCHOKOLADE
Himbeere | Zitrus | Champagner

PETIT FOUR

7-Gänge-Menü **350€**
Weinbegleitung **170€**
Alkoholfreie Begleitung **85€**

Trinkgeld nicht inbegriffen

1870 RESTAURANT



Eine japanische Reise ins neue Jahr mit dem UNKAI

SAKIZUKE
Jakobsmuschel Tataki | Scharfer Geriebener Rettich | Schwarzer Kaviar | Kerbel | Ponzu-Yuzu-Sauce

SUPPE
Sesam-Tofu | Spinat | Karotte | Limettenschale | Zitrus-Yuzu-Pulver

SASHIMI
Roter Thunfisch | Lachs | Flunder | Botan Garnele

NIGIRI & MAKI
Bernsteinmakrele | Garnele | Makrele | Futomaki

ZENSAI
Yamswurzel | Grünes Erbsengelée | Gebratene Entenbrust | Kastanie | Paniertes Krabbenfleisch

GEGRILLTES GERICHT
Gegrilltes Wagyu (80 g) | Gemüse

DESSERT
Himbeerparfait | Mochi | Weiße Schokolade | Rosa Pfeffer

UNKAI JAPANESE CUISINE 日本料理

7-Gänge-Menü **255€**
Weinbegleitung **130€**
Alkoholfreie Begleitung **65€**

Trinkgeld nicht inbegriffen

Exklusive Teppanyaki-Kochkunst zum Jahreswechsel

SAKIZUKE
Jakobsmuschel Tataki | Scharfer Geriebener Rettich | Schwarzer Kaviar | Kerbel | Ponzu-Yuzu-Sauce

SASHIMI
Roter Thunfisch | Lachs | Flunder | Botan Garnele

NIGIRI & MAKI
Bernsteinmakrele | Garnele | Makrele | Futomaki

MEERESFRÜCHTE
Wolfsbarsch | Lachs | Tigergarnele | Tintenfisch | Jakobsmuschel | Gemüse

MINI-DESSERT
Yuzu-Sorbet | Birnenkompott

FLEISCH
Wagyu (120 g) | Gemüse | Knoblauchreis | Saucenvariation

CRÊPES
Flambiertes Vanilleeis | Erdbeersauce | Verschiedene Früchte

7-Gänge-Menü **305€**
Weinbegleitung **130€**
Alkoholfreie Begleitung **65€**

Trinkgeld nicht inbegriffen

Wiener Eleganz zum Jahreswechsel im Rosengarten

ETAGÈRE À TROIS

EBENE I

Lachscarpaccio Claudio | Zitronenpfeffer Crème | Focaccia Crôutons

EBENE II

Sharing Wiener Schnitzel vom Kalb | Trüffel Mayonnaise | Blattgold

EBENE III

Beef Tatar | Russisches Ei | Alpenkaviar |
Levantinischer Büffelmozzarella Tramezzini |
Gänseleber | Erdäpfelbaumkuchen

SUSHI HÜTTE (LIVE STATION)

4 Stück pro Gast
Lachs Nigiri | Tuna Nigiri | Hamatchi Nigiri | Avocado Maki |
Futomaki | Crispy Prawn Maki

PETIT FOUR DESSERT VON SILVESTER MÜLLER

3 Stück pro Gast

Rosengarten

120€ pro Person

Getränke und Trinkgeld nicht inbegriffen



Neujahr

1. Januar

Osechi – Eine kulinarische Tradition zum Jahresbeginn

SAKE OTOSO
Reiswein

OSECHI
Rote und Weiße Fischpastete | Karamellisierte Getrocknete Babysardine | Schwarze Bohnenspieße | Marinierter Heringsrogen | Bonitoflocken | Omelett mit Gemüse | Hühnerpastete | Rettich und Karotte in süßem Essig | Kastanie | Gerolltes Süßes Omelett | Gekochte Garnelen in süßem Reiswein

SASHIMI
Thunfisch | Seebarsch | Bernsteinmakrele

YAKIMONO
Marinierter Gindara | Lachs | Hajikami | Gesüßte Kumquat

AUSWAHL AN ZOUNI
Kansai (Kyoto-Miso)
Süße Weiße Bohnenpaste | Weiße Bohnenpaste | Rettich | Spinat | Taro | Karotte | Tofu | Maru Mochi
Kanto (Tokyo-Shoyu)
Hühnerbrust | Rote Fischpastete | Spinat | Getrocknete Shiitake-Pilze | Karotte | Maru Mochi

DESSERT
Kabocha Crème Brûleé | Verschiedenen Beeren

雪 UNKAI JAPANESE CUISINE 日本料理 海

Neujahrs-Menü 150€
Takeaway 95€
Trinkgeld nicht inbegriffen





EUROSTARS

GRAND HOTEL WIEN