



HOTEL IMPERIAL  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

# Menüs

## KULINARIUM IM FRÜHLING

### *Menü I*

Hausgebeizter Silberlachs mit  
Spargelmousse auf Frühlingssalaten  
\* \* \*

Gebratenes Rindsfilet in der Frühlingskräuterkruste  
mit Rahmkartoffeln und jungem Gemüse  
\* \* \*

Hollunderblütenterrine auf marinierten Erdbeeren

€ 52,00 pro Person

### *Menü II*

Grüner und weißer Solospargel mit  
Sauce Vinaigrette und Vulkano Schinken  
\* \* \*

Bärlauchvelouté mit Kräutertascherl  
\* \* \*

Gebratenes Saiblingsfilet auf Jungspinatgröstl mit Cherrytomate  
\* \* \*

Rhabarberstrudel mit Erdbeersorbet

€ 68,00 pro Person



**HOTEL IMPERIAL**  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

## UNSERE LEICHTEN SOMMER MENÜS

### *Menü I*

Gazpacho mit Croûtons

\* \* \*

Zweierlei vom Stubenküken mit  
Polentaterrine und sautierten Pilzen

\* \* \*

Erdbeertörtchen mit warmen Schokopralinen

€ 45,00 pro Person

### *Menü II*

Cäsarsalat mit gegrillten Steingarnelen im Teigkörnchen

\* \* \*

Rinderconsommé mit Leberroulade

\* \* \*

Kalbsrückensteak in Eierschwammerlrahm  
mit Pestonudeln und Sommergemüse

\* \* \*

Topfen-Marillenstrudel mit Amarettosauce

€ 68,00 pro Person



**HOTEL IMPERIAL**  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

## HERBSTZEITLOS

### *Menü I*

Geräucherter Lammschinken auf Kürbiscarpaccio

\* \* \*

Zanderfilet knusprig gebraten auf  
Rucolarisotto mit Cherrytomaten

\* \* \*

Maroniauflauf mit Weichseln

€ 45,00 pro Person

### *Menü II*

Lachstartar mit Kaviarcreme und Dillsenfauce  
auf herbstlichen Blattsalaten

\* \* \*

Kürbisvelouté mit Kernöl

\* \* \*

Gebratene Rehmedaillons mit Burgunderrotkraut  
und Erdäpfel – Maroniroulade

\* \* \*

Weintraubentörtchen in Veltlinerschaum

€ 68,00 pro Person



**HOTEL IMPERIAL**  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

## DAS MENÜ FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT

### *Menü I*

Perlhuhnconsommé mit Pistaziennockerl

\* \* \*

Lachsmittelstück auf  
Tomaten-Tagliatelle mit Basilikum

\* \* \*

Helles und dunkles Schokoladenmousse  
im Baumkuchen

€ 45,00 pro Person

### *Menü II*

Lauwarmer Thunfisch auf Sprossengemüse  
mit asiatischer Vinaigrette

\* \* \*

Klassische Ochsenschwanzsuppe mit Gemüseeinlage

\* \* \*

Rosa Entenbrust in Rosmarijenjus mit  
Schupfnudeln und getrüffeltem Rahmwirsing

\* \* \*

Walnußterrinen auf Orangen-Dattelsalat

€ 72,00 pro Person



**HOTEL IMPERIAL**  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

## KLASSIKER AUS WIEN

### *Menü I*

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten

\* \* \*

Tafelspitz mit den traditionellen Beilagen

Cremespinat, Rösterdäpfel, Schnittlauchsauce und Apfelkren

\* \* \*

Apfelstrudel mit Schlagobers

€ 42,00 pro Person

### *Menü II*

Getrüffelte Erdäpfelsuppe

\* \* \*

Rindfleischsülzchen auf kleinem Salat in Kräuter Vinaigrette

\* \* \*

Gebratenes Perlhuhnbrüstchen auf Pilzcreme mit feinen Butternudeln

\* \* \*

Wiener Melange

3 Gang Menü mit Suppe € 42,00 pro Person

3 Gang Menü mit Vorspeise € 45,00 pro Person

4 Gang Menü € 49,00 pro Person



**HOTEL IMPERIAL**  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

## INTERNATIONALE MENÜS

### *Menü I*

Mit Sandelholz geräucherter Lachs mit  
Kaviarsauce und Petersilienwurzelschips  
\*\*\*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry parfümiert  
\*\*\*

Kalbsrückensteak Calvados  
mit glasierten Äpfeln und Pignoli Reis  
\*\*\*

Schokoladenmousseterrine im Baumkuchen

€ 62,00 pro Person

### *Menü II*

Flusskrebsensülzchen auf Wiesensalaten  
in Sherrymarinade  
\*\*\*

Kräuterschaumsuppe  
\*\*\*

Tournedos vom steirischen Almoachsen mit Blauburgunder Sauce  
erlesenem Gemüse und gebratener Polenta  
\*\*\*

Geeistes Mascarpone Törtchen  
auf Fruchtmarkspiegel

€ 68,00 pro Person

### *Menü III*

Zart gegarter Silberlachs auf Pommery-Sellerie Püree  
\* \* \*

Jungzwiebelschaumsuppe mit Flusskrebsen  
\* \* \*

Kalbsmedaillon mit Trüffelsauce  
erlesenem Gemüse und Schupfnudeln  
\* \* \*

Weisses Moccatorrtchen

€ 68,00 pro Person



**HOTEL IMPERIAL**  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

## ... UNSER 5 GÄNGIGES GALA MENÜ

Marmorata vom Perlhuhn mit  
zartem Salatbouquet und Petersilienwurzelchips

\*\*\*

Hummer Velouté mit Armagnac

\*\*\*

Gebrautes Zanderfilet auf Sprossengemüse

\*\*\*

Junglammrücken in der roten Senfkruste  
gebratene Polenta und Ratatouille Gemüse

\*\*\*

Weisses Schokoladen Mousse  
mit Pistaziencreme

€ 78,00 pro Person



**HOTEL IMPERIAL**  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

## UNSERE LEICHTEN BUSINESS-MENÜS... ... FÜR IHRE ERFOLGREICHE TAGUNG

zu jeweils € 45,00 pro Person

### *Menü I*

Hausgebeizter Silberlachs in der Kräuterpalatschinke  
mit Dillsenfauce und bunten Blattsalaten

\* \* \*

Lammrücken in Thymianjus mit  
Rahmkartoffeln und Paprika - Zucchini Gemüse

\* \* \*

Joghurttörtchen mit Früchten der Saison

### *Menü II*

Rinderconsommé mit Kräuterfrittaten

\* \* \*

Gebratenes Lachsmittelstück auf  
Tomaten-Tagliatelle mit Basilikum

\* \* \*

Weißes Schokomousse im Biskuitmantel

### *Menü III*

Cäsarsalat im Teigkörnchen mit gebratenen Hühnerstreifen

\* \* \*

Geschmorte Kalbsvögel in Pilzrahm  
mit Kräuternockerl und Gemüse melange

\* \* \*

Mangoterrine mit marinierten Beeren



**HOTEL IMPERIAL**  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

## ... UNSERE VEGETARISCHEN MENÜS

### *Menü I*

Anti Pasti – Teller mit gebackenem Ziegenkäse  
und bunten Salatblättern

\* \* \*

Überbackene Zucchini in Paprikasauce  
mit Wildreisplätzchen

\* \* \*

Helles und dunkles Schokoladenmousse  
im Baumkuchen

€ 35,00 pro Person

### *Menü II*

Klare Tomatenconsommé  
mit Basilikum – Topfennockerl

\* \* \*

Erdäpfel – Spinatknödel auf  
getrüffelten Schwarzwurzeln

\* \* \*

Tofu – Schwammerlstrudel auf  
Perlweizen – Gemüserisotto

\* \* \*

Topfenpastete mit Beerenröster

€ 42,00 pro Person



**HOTEL IMPERIAL**  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

## ZWISCHENGERICHTE...

### ... DAS INTERMEZZO VOR DER HAUPTSPESIE

Steinbuttfilet im Teigmantel mit Sprossengemüse und feiner Paprikasauce	€ 18,00
Teigtascherl mit Frischkäse und Kräutern gefüllt auf Salbeibutter	€ 14,00
Tagliarini mit Flusskrebssen im Gemüsefond	€ 18,00
Gebratenes Thunfischfilet mit Soja mariniert auf Mangosauce	€ 18,00

## ERFRISCHENDE SORBETS

Gerne reichen wir Ihren Gästen erfrischende Sorbets von

Zitrone, Himbeere, Erdbeere, Orange oder Minze	€ 6,00
Sorbet nach Wahl mit Champagner	€ 7,50