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

EIERLIKÖR MOUSSE

TRADITIONELLER OSTERPINZEN | HAUSGEMACHTE MARMELADE

KAROTTENKUCHEN | WALNÜSSE

JOHGURTCREME | RHABARBER | HIMBEERE

ERDBEERSCHNITTE | ZITRONENVERBENE

ZITRONENSCHNITTE | SHORTBREAD

NOUGAT KROKANT PRALINE

HEIDELBEER SCHMARRN | SAUERRAHMEIS – Dieses à la Carte Gericht wird frisch in der Pâtisserie für Sie zubereitet

1870
RESTAURANT
TERRACE
LOUNGE

EAST *meets* WEST

OSTERBRUNCH

Prélude

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, Maître 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 Frühlingszwiebeln

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 | Mojo Verde | Rucola

GARNELE
Thai Mango | Chili | Koriander

STEIRISCHES POLLO TONNATO
Thunfischcrème | Tabouleh

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

AUSWAHL AN FRÜHLINGSHAFTEN BLATTSALATEN

BÄRLAUCH CREMESUPPE
Schwarzbrot Croutons

RINDER CONSOMMÉ
Frittaten & Leberknödel | Wurzelgemüse

AUF DER SCHNEIDESTATION: OSTERSCHINKEN IM BROTMANTEL

Hauptspeisen frisch aus der Küche serviert

MINI STEAK
Sake-Trüffelsauce | Grüner Spargel

LAMMRÜCKEN
Erdäpfel-Terrine | Baby Karotte

KRÄUTERSAITLING
Basilikumhummus | Harissa | Fatoush | Granatapfel

GOLDBRASSE VOM GRILL
Frühlingsgemüse | Bärlauch Beurre Blanc

SCHWEINEBAUCH
Gebackener Sushi Reis | Krautsalat | Chili Mayonnaise

Bio Solo Spargel
Hollandaise | Petersilien Erdäpfel