

VORSPEISEN - STARTERS

In Rote Beete gebeizter Lachs mit Vogerlsalat an Crostini und Wachtelei
With beetroot cured Salmon with field salad, crostini and quail's egg
€ 11,00

Wiener Bauernsalat mit Tafelspitz und Romana Salat
Viennese farmer's salad with stripes of boiled prime beef and homemade dressing
€ 9,50

Gratinierter Ziegenkäse auf buntem Blattsalat und Haselnussdressing
Mixed salad melted goat cheese and hazelnut dressing
€ 9,00

SUPPEN – SOUPS

Renaissance Suppentopf
Kräftige Rindsuppe mit Hühnerfleisch und Rindfleisch, Nudeln und Wurzelgemüse
Renaissance stockpot
Clear beef broth with chicken, beef, noodles and root vegetables
€ 6,00

Wild Consommé mit Wurzelgemüse und Wildnockerl
Consommé of venison with root vegetables and venison dumpling
€ 6,00

Suppe vom im Ofen gerösteten Kürbis, mit Gewürzjoghurt und Kürbiskernen
Soup of oven roasted pumpkin with spiced yoghurt and pumpkin seeds
€ 6,00

Gedeck pro Person: € 1,80 | Alle Preise beinhalten alle Steuern und Abgaben
Cover charge per person: € 1,80 | All prices are including all taxes

RENAISSANCE WIEN HOTEL

Linke Wienzeile/Ullmannstraße 71, 1150 Wien | Tel. +43 1 89 102 800 | Fax. +43 1 89 102 300
orangerie@renaissancehotels.com | www.restaurant-orangerie.at | www.renaissancewien.com

ZWISCHENGERICHTE – ENTRÉES

Gebackene Hendlstreifen im Walnussmantel auf Erdäpfel-Vogerl Salat
Fried chicken stripes in a walnut coat with potato-field salad
€ 11,50
Als Hauptgang/ *as main course* € 17,50

Gnocchi mit sonnengetrockneten Tomaten, Artischocken, Zwiebeln, Mozzarella und Ruccola
Gnocchi with sun-dried tomatoes, artichokes, red onions, mozzarella and rocket salad
€ 11,50
Als Hauptgang / *as main course* € 18,50

Kürbis–Pilzstrudel auf Blattspinat und Kräuterrahmsauce
Pumpkin-Mushroom Strudel with sautéed spinach and creamy herb sauce
€ 9,50
Als Hauptgang/ *as main course* € 16,50

FISCH – FISH

Der Renaissance Gewinner-Hauptgang des 2011er Black Box Wettbewerbes in Wien:
The Renaissance winning main course from the 2011 Black Box competition in Vienna:

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Petersilienwurzelpüree,
sautierten Zuckerschoten und Gewürzbutter

Roasted filet of sea bass with parsley root puree, sautéed snow peas and flavored butter
€ 21,50

Gebratenes Filet vom Donauzander auf Linsen–Radicchio Salat und knusprigen Speck
Pan-fried pike-perch filet with lentil-radicchio salad and crisp bacon
€ 21,50

In Pergamentpapier gegarte Regenbogen Forellenfilets auf Chardonneybutter
mit Rahmspinat und Tomatenwildreis
Gently cooked rainbow trout filet, with chardonnay butter, creamy spinach and tomato wild rice
€ 22,50

Gedeck pro Person: € 1,80 | Alle Preise beinhalten alle Steuern und Abgaben
Cover charge per person: € 1,80 | All prices are including all taxes

RENAISSANCE WIEN HOTEL

Linke Wienzeile/Ullmannstraße 71, 1150 Wien | Tel. +43 1 89 102 800 | Fax. +43 1 89 102 300
orangerie@renaissancehotels.com | www.restaurant-orangerie.at | www.renaissancewien.com

FLEISCH UND GEFLÜGEL – MEAT AND POULTRY

Wiener Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren
Boiled prime beef with roasted potatoes, creamy spinach, apple-horseradish and chive sauce
€ 19,50

Gebratenes und geschmortes von der Flugente mit Rahmkohl und Maroni-Polenta Sterz
Fried and braised muscovy duck, creamy cabbage and chestnut-polenta sterz
€ 20,50

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienerdäpfeln
Escalope of veal "Viennese style" with parsley potatoes
€ 21,50

Gegrilltes Rinderfilet (180g) oder Rib Eye Steak (200g)
mit Speck Fisolen und Ofenkartoffel dazu Sauce nach Wahl
Grilled filet of beef (180g) or Rib-eye steak (200g) with a baked potato and a sauce of your choice
Kräuterbutter / *Herb butter*
Pfeffersauce / *Pepper sauce*
Rotweinjus / *Red wine jus*
€ 26,00

SPEZIALITÄT DES HAUSES SPECIALITY DISH

Gegrilltes Kalbs-T-Bone Steak auf sautierten Pilzen und Schalotten mit Erdäpfelstampf
Grilled T-bone steak of veal with sautéed mushrooms, shallots and mashed potatoes
€ 21,50

Geschmorte Hasenkeule mit glasierten Kohlsprossen und Steckrüben – Erdäpfelstampf
Braised joint of hare with glazed Brussels sprouts and swede-potato mas
€ 20,50

Wiener Zwiebelrostbraten mit Bauernmarktgemüse und Braterdäpfel
Very thin steak of beef "well done", with onion sauce, farmer vegetables and fried potatoes
€ 19,50

Gedeck pro Person: € 1,80 | Alle Preise beinhalten alle Steuern und Abgaben
Cover charge per person: € 1,80 | All prices are including all taxes

RENAISSANCE WIEN HOTEL

Linke Wienzeile/Ullmannstraße 71, 1150 Wien | Tel. +43 1 89 102 800 | Fax. +43 1 89 102 300
orangerie@renaissancehotels.com | www.restaurant-orangerie.at | www.renaissancewien.com

DESSERT - DESSERTS

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagobers
Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream
€ 6,00

Quitten Auflauf mit karamelisierten Kürbis, Walnüssen und Vanilleis mit Kürbiskernöl
Quince crumble with caramelized pumpkin, walnuts, vanilla ice-cream and pumpkin-seed-oil
€ 7,50

Süß- salziges Schokoladen Karamellmousse in der Hippe, Rotwein Granite und
Apfel Rosmarin Strudel
Sweet- salty chocolate-caramel mousse in a tulipe with red wine granitée and apple-rosemary strudel
€ 8,50

Erlesene Käseauswahl aus Österreich mit frischem Hausbrot und Melonen- Senfchutney
Selected variety of Austrian cheeses with fresh homemade bread and melon-mustard chutney
€ 7,50

Selbstverständlich servieren wir Ihnen gerne auch alle Gerichte als kleine Portion.
Certainly all dishes can be ordered in smaller portions.

Gedeck pro Person: € 1,80 | Alle Preise beinhalten alle Steuern und Abgaben
Cover charge per person: € 1,80 | All prices are including all taxes

RENAISSANCE WIEN HOTEL

Linke Wienzeile/Ullmannstraße 71, 1150 Wien | Tel. +43 1 89 102 800 | Fax. +43 1 89 102 300
orangerie@renaissancehotels.com | www.restaurant-orangerie.at | www.renaissancewien.com