
VIENNA GOLD

— ESC 2026 —

Zu ebener Erde und erster Stock · Wien

ZUR BEGRÜßUNG

Vienna Gold Cocktail

Dirndlbeer · Holunderblüte · österreichischer Sekt · Kürbiskernöl
Hausgemachte Aperitifs aus regionalen Zutaten

ERSTER GANG

Steirischer Vorspeisensalat

Knackige Salatblätter, geröstete Kürbiskerne, Croutons
Verfeinert mit nativem Kürbiskernöl aus der Steiermark
— oder —

Spargelcremesuppe

Samtig und aromatisch, mit frischen Kräutern und Croutons
Zubereitet mit regionalen Zutaten aus Wien und Umgebung

ZWEITER GANG

Original Wiener Kalbsschnitzel

Goldbraun gebacken · Kartoffel-Rucola-Salat · Preiselbeeren
Das Wiener Signature-Gericht — zart und knusprig wie kein zweites
— oder —

Spinat-Schafkäse-Palatschinke

Auf samtiger Paprikacreme · Schnittlauchsauce · Blattsalat
Vegetarisch · hausgemacht

DRITTER GANG

Traditionelle Marillen-Palatschinken

Hausgemachte Marillenmarmelade · Hauch Rum

Ein Wiener Klassiker — warm und verführerisch

— oder —

Mango-Sorbet

Fruchtig · leicht · erfrischend

Serviert mit trockenem Sekt oder Wodka auf Wunsch

FIXPREIS PRO PERSON

€ 59

*inkl. Cocktail Vienna Gold · 3 Gänge
Getränke exkl. · Allergene auf Anfrage*



Burggasse 13 · 1070 Wien · www.zu-ebener-erde-und-erster-stock.at
