



Freiraum GmbH & Co KG

Mariahilfer Straße 117

1060 Wien

T 01 596 96 00

F 01 596 96 00 15

info@freiraum117.at

Auf den folgenden Seiten haben wir einige Menüvorschläge für Sie zusammengestellt, um für Ihre Reservierung die kulinarischen Voraussetzungen zu schaffen.

Selbstverständlich können wir Ihnen Menüvorschläge auch individuell nach Ihren Wünschen gestalten.

Um Ihnen und Ihren Gästen einen raschen und reibungslosen Serviceablauf gewährleisten zu können, ersuchen wir Sie, ein Menü für die gesamte Gruppe auszuwählen.

Sie haben bei jedem Menü die Möglichkeit vor Ort aus den jeweiligen Alternativen zu wählen.

Optional bieten wir Ihnen ein Gedeck um €5,-:

Neben gedeckten Tischen begrüßen wir Sie und Ihre Gäste mit einem Glas Prosecco, und stellen Ihnen dazu zusätzlich unser hausgemachtes Brot und Olivenöl ein.

Falls Sie dies wünschen, bitten wir um Information bei Menüfixierung.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste in unserem Hause begrüßen zu dürfen!

Ihr freiraum-team



menü 1

2-gänge // preis pro person: € 29,-

vorab

süßkartoffel-kürbis-suppe ↗

tom kha gai

ingwer – gebratene süßkartoffelwürfel – olivenöl

scharfe thai-hendlsuppe mit kokosmilch – hendlstücke – jungzwiebel – shiitake – sprossen – kaffirlimetten-blätter – zitronengras – chili – koriander

hauptgerichte

paella

arborio-risottoreis mit safran – gebratene garnelen und calamari – miesmuscheln – roter und gelber paprika – schalotten – zucchini – manchego

wiener schnitzel

kalbsschnitzel aus der pfanne, mit butterschmalz gebacken –

baby-erdäpfel mit frischer petersilie – preiselbeeren



menü 2

3-gänge // preis pro person: € 32,-

vorab

frisch-lachs „sashimi-style“

handgeschnittener frisch-lachs auf dijon-senf-creme – orangen-limetten-vinagrette – gartenkresse – hausbrot

beef tatar

klassisch, fein gewürzt – braune nussbuttercreme – knusprige kapernbeeren – butter – toast

hauptgerichte

linguine genovese & cozze

feine pasta – hausgemachtes basilikumpesto mit pinienkernen – miesmuscheln – san-marzano-tomaten – grana

chicken teriyaki

im wok mit teriyaki-sauce gebratene hühnerfiletsstücke – gebratener eierreis mit brokkoli, karotten und cashewnüssen

desserts

frei raum torte

gefüllt mit schokoladenmousse und mangocreme

matcha crème brûlée

mit matcha greentea – hausgemachtes shortbread



menü 3

3-gänge // preis pro person: € 36,50

vorab

tom kha gai scharfe thai-hendlsuppe mit kokosmilch – hendlstücke – jungzwiebel – shiitake – sprossen – kaffirlimetten-blätter – zitronengras – chili – koriander

tom kha phak als veganes gericht mit pak choi und karotten anstatt hendl

hauptgerichte

lachsfilet an der haut glasig gebratenes frischlachsfilet – sesam-blattspinat – buttererdpfel – safranschaum – maldon sea salt

rib-eye-steak vom robata holzkohlengrill – black angus entrecôte – süßkartoffel-fries – chimichurri-sauce

desserts

unser schokoladenauflauf innen flüssig – unsere „tahiti“-vanillesauce – frische früchte

knusperspitz „heiße liebe“ vanillemousse – heiße himbeeren – waffelspanz – hausgemachte schokosauce - schlagobers



menü 4

3-gänge // preis pro person: € 46,-

vorab

frisch-lachs „sashimi-style“ handgeschnittener frisch-lachs auf dijon-senf-creme – orangen-limetten-vinagrette – gartenkresse – hausbrot

tom kha gai scharfe thai-hendlsuppe mit kokosmilch – hendlstücke – jungzwiebel – shiitake – sprossen – kaffirlimetten-blätter – zitronengras – chili – koriander

hauptgerichte

paella arborio-risottoreis mit safran – gebratene garnelen und calamari – miesmuscheln – roter und gelber paprika – schalotten – zucchini – manchego

rib-eye-steak vom robata holzkohlengrill – black angus entrecôte – süßkartoffel-fries – chimichurri-sauce

desserts

frei raum torte gefüllt mit schokoladenmousse und mangocreme

matcha crème brûlée mit matcha greentea – hausgemachtes shortbread



menü 5

4-gänge // preis pro person: € 55,-

vorab

tom kha gai

scharfe thai-hendlsuppe mit kokosmilch – hendlstücke – jungzwiebel –

süßkartoffel-kürbis-suppe

ingwer – gebratene süßkartoffelwürfel - olivenöl

zwischengerichte

bulgur & dattelsalat

saisonale blattsalate mit limettenmarinade – bulgur – datteln – granatapfelkerne – frische minze – limetten – soja-joghurt

salade de chèvre chaud au miel

gratinierter ziegenfrischkäse im speckmantel mit honig und thymian auf weißbrotcrostini – babyblattspinat – saisonale blattsalate – kirschtomaten – balsamicodressing – kürbiskerne

hauptgerichte

lachsfilet

an der haut glasig gebratenes frischlachsfilet – sesam-blattspinat – buttererdäpfel – safranschaum – maldon sea salt

steak frites

vom robata holzkohlegrill – argentinisches premium-filetsteak – pommes frites „handcut“ – hausgemachte bbq-sauce

desserts

knusperspitz „heiße liebe“

vanillemousse – heiße himbeeren – waffelspitz – hausgemachte schokosauce – schlagobers

freiraum torte

gefüllt mit schokoladenmousse und mangocreme