

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN | RECOMMENDED DRINKS

WIENER MADL

Wien Gin, Fentimans Rose Lemonade, Orange, roter Pfeffer	0,2	15
Wien Gin, Fentimans Rose Lemonade, orange, red pepper		

GIN & TONIC

Tanqueray Fentimans Lime	0,2	12
------------------------------	-----	----

BIER | BEER

Stiegl Goldbräu vom Fass draught beer	0,2	3
Stiegl Weisse wheat beer	0,33	4,5

CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

Laurent Perrier brut	0,1	12
Ruinart Rosé	0,1	18,5
Ruinart Blanc de Blancs	0,1	18

WEIN | WINE

HESS HOHENRUPPERSDORF ÖSTERREICH 2016 Weinviertel Grüner Veltliner „Gaisrupp“	0,125	7,2
DOMAINE CIRINGA (TEMENT) STAJERSKA SLOWENIEN 2016 Stajerska Sauvignon Blanc „Fosilni Breg“	0,125	8,6
GSELLMANN GOLS ÖSTERREICH 2012 Neusiedlersee Merlot „Golser Selektion“	0,125	7,2
MÜNZENRIEDER APETLON ÖSTERREICH 2015 Cuvée „Mavié“ (BF, CS, ME)	0,125	10,8

ENDLICH WIEDER WOCHENENDE!

Wir freuen uns, dass Sie den heutigen Tag mit uns verbringen!

Jeden Samstag, Sonn- & Feiertag bieten wir zusätzlich zu unserem Buffetfrühstück **ab 11 Uhr** eine Auswahl an kleinen Spezialitäten aus der Feder von Küchenchef Jeremy Ilian an.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Wiener Spezialitäten, internationale Klassiker und persönliche Lieblinge, für Sie ganz allein oder gerne auch einfach in die Mitte des Tisches zum Teilen.

Wir wünschen ein entspanntes Frühstück!

IT'S WEEKEND AGAIN!

We are very happy to have you with us today! **Every Saturday, Sunday & holiday** in addition to our buffet breakfast we offer a selection of delicious small delights from our chef Jeremy Ilian **starting at 11 am.**

Choose from a variety of Viennese specialities, international classics and personal favourites listed on the following pages and enjoy them all by yourself or share them with your friends.

We wish you a relaxed breakfast!

Andrea Fuchs & the Team of Sans Souci Wien

SPEISEN | FOOD

VERANDA FRÜHSTÜCK | VERANDA BREAKFAST 35

Frühstück vom Buffet, Eiergerichte & Sans Souci Classics, Tee, Kaffee, 1 Glas Champagner
buffet breakfast, egg dishes & Sans Souci Classics, tea, coffee, 1 glass of champagne

KLEIN | GROSS
SMALL | LARGE

ERWEITERUNGEN ZU IHREM VERANDA FRÜHSTÜCK ADD-ONS TO YOUR VERANDA BREAKFAST

LAUWARMER RÄUCHERLACHS | LUKEWARM SMOKED SALMON PASTRAMI 8

Rösti | Rucola | Crème fraîche | Kren
fried potatoes | rocket salad | Crème fraîche | horseradish

„AUSTRIAN LOBSTER“ 14

Österreichische Flusskrebse | Baby Mangold | pochiertes Ei | Sauce Hollandaise
Austrian crayfish | baby spinach | poached egg | sauce hollandaise

KNUSPRIGES EI | CRISPY EGG 8 | 16

Erdäpfel | Trüffel | Lardo | Schnittlauch
potato | truffle | Lardo | chives

BUNTE KAROTTEN | RAINBOW CARROT 7 | 14

Sauerrahm | Kürbiskern | Kerbel
sour cream | pumpkin seed | chervil

EIERNOCKERL | EGG DUMPLING 8 | 16

kleiner Salat
small salad

BIO-BEEF TARTAR | ORGANIC BEEF TARTAR 12 | 19

Wachtelei | Senfmayonnaise | getoastetes Walnussbrot
quail's egg | mustard mayonnaise | toasted walnut bread

WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB | FROM ORGANIC VEAL 12 | 26

Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeere
potato-field salad | lingonberry

CLASSIC STEAK & EGG 14 | 28

Kurz gebratene Bio-Rinderfiletschnitte | Spiegelei | hausgemachte Pommes
roasted organic filet steak | fried egg | home-made fries

DESSERTS

KAISERSCHMARRN - 25 MIN 10

Zwetschenkröster
stewed plums

APFELSTRUDEL | APPLE STRUDEL 5,5

Hausgemachte Vanillesauce
homemade vanilla sauce