

JUBILÄUMSMENÜ
ANNIVERSARY MENU
MENU ANNIVERSAIRE

Executive Chef Werner Pichlmaier hat anlässlich unseres Jubiläums aus einem Potpourri von exquisiten Zutaten vier köstliche Gerichte komponiert
Executive Chef de Cuisine Werner Pichlmaier has composed four delicious dishes from a potpourri of exquisite ingredients to honour our anniversary



Terrine vom Wildlachs und Hummer mit Gurke und Kaviar
Terrine of wild salmon and lobster with caviar and cucumber
Terrine de saumon sauvage et d'homard avec caviar et concombre



Consommé vom Oxtail unter der Blätterteighaube und Trüffel
Truffled Ox-tail consommé under puff pastry
Consommé de queue de boeuf truffé sous pâte feuilletée



Kalbsrücken „Orloff“ mit Fondant-Erdäpfeln und Vichy-Karotten
Saddle of veal "Orloff" with Fondant potatoes and Vichy carrots
Selle de veau "Orloff" avec pommes fondant et carottes Vichy



Haselnussparfait mit Krokant und Himbeeren
Hazelnut parfait with brittle and raspberries
Parfait aux noisettes avec nougatine et framboises



CAFÉ IMPERIAL WIEN: JUBILÄUMSMENÜ FÜR 2 PERSONEN VON 14. APRIL – 01. JUNI 2023
CAFÉ IMPERIAL WIEN: ANNIVERSARY MENU FOR 2 PERSONS FROM 14 APRIL - 01 JUNE 2023
CAFÉ IMPERIAL WIEN: MENU ANNIVERSAIRE POUR 2 PERSONNES DE 14 AVRIL – 01 JUIN 2023

4 Gänge, € 150 inklusive Gedeck
4 Courses, € 150 including Cover
4 Plats, € 150 Couvert Compris

WEINEMPFEHLUNG / WINE-PAIRING RECOMMENDATION / RECOMMANDATION DE VIN

Weißwein / *White wine* / Vin blanc
2021 Wiener Gemischter Satz DAC, Weingut Fuhrgassl-Huber
€ 7 Glas / *Glass* / Verre • € 40 Flasche / *Bottle* / Bouteille

Rotwein / *Red wine* / Vin rouge
2019 Pinot Noir Select, Fritz Wieninger
€ 10 Glas / *Glass* / Verre • € 58 Flasche / *Bottle* / Bouteille

RESERVIERUNG/RESERVATION

Telephone: +43 1 50110-389
E-Mail: cafe.imperial@luxurycollection.com

Wenn ein Jubiläum ansteht, ist das immer eine Gelegenheit, ein besonderes Menü zusammenzustellen. Im speziellen Fall hat Küchenchef Werner Pichlmaier aus einem Potpourri von exquisiten Zutaten vier köstliche Gerichte komponiert, die historische Wurzeln haben, aber mit einem Twist in die Jetztzeit geholt werden. Der Eröffnungsgang ist die Terrine mit Hummer und Wildlachs, erfrischender Rahmgurke und knusprigem Nori-Algen-Chip, gefolgt von einer kräftigen Consommé. Durchbricht man hier die knusprige Blätterteighaube stößt man auf eine delikate Oxtail-Kraftbrühe, die mit schwarzem Trüffel verfeinert ist. Dieses Gericht wurde zum ersten Mal 1975 für ein Diner des französischen Staatspräsidenten Giscard d'Estaing in Paris serviert. Noch weiter zurück, aber auch nach Paris, reichen die Wurzeln des Hauptgangs. Prinz Orlov war dort Mitte des 19. Jahrhunderts eines Tages bei Graf Rothschild zu Gast und ihm zu Ehren kreierte man das „Rôti de veau Orloff“. Ein luftiges Parfait aus der Patisserie erwartet Sie als Dessert. Knusprige Haselnüsse und Himbeeren ergänzen hier perfekt die cremige Süße des Halbgefrorenen. Ein wahrlich krönender Abschluss!

What better opportunity for a very special menu than an upcoming anniversary? In this particular case, Executive Chef Werner Pichlmaier has composed four delicious dishes from a potpourri of exquisite ingredients with historical roots updated with a twist. The opening course is the lobster and wild salmon terrine with refreshing creamed cucumber and crispy nori seaweed chip followed by a hearty consommé. Breaking through the crispy puff pastry cover here, you come across a delicate oxtail consommé enhanced with black truffle. This dish was first served in 1975 for a dinner hosted by French President Giscard d'Estaing in Paris. The roots of the main course go back even further – to Paris: Count Rothschild hosted Prince Orlov in the mid-19th century and this “Rôti de veau Orloff” was created in his honor. The anniversary menu is crowned by a sweet, airy parfait from our own patisserie. Crispy hazelnuts and raspberries perfectly complement the semifreddo’s creamy sweetness. A truly fitting finale!