

Fleming's
DELUXE®

Wien-City



SPEISEN / MEALS



FLEMING'S HOTEL FRANKFURT AN DER NEUEN BÖRSE: ELBINGER STRASSE 1-3 · 60487 FRANKFURT AM MAIN · T.: +49 69 5060400 / FLEMING'S HOTEL FRANKFURT-HAMBURGER ALLEE: HAMBURGER ALLEE 47-53 · 60486 FRANKFURT AM MAIN · T.: +49 69 2017410 / FLEMING'S HOTEL FRANKFURT-MESSE: MAINZER LANDSTRASSE 87-89 · 60329 FRANKFURT AM MAIN · T.: +49 69 8080800 / FLEMING'S DELUXE HOTEL FRANKFURT-CITY: ESCHENHEIMER TOR 2 · 60318 FRANKFURT AM MAIN · T.: +49 69 4272320 / FLEMING'S BRASSERIE & WINE BAR: POSTSTRASSE 8 · 60329 FRANKFURT AM MAIN · T.: +49 69 27391967 / FLEMING'S BRASSERIE & WINE BAR: BAHNHOFSPLATZ 17-18 · 28195 BREMEN · T.: +49 421 1603160 / FLEMING'S BRASSERIE & WINE BAR: DÖPPERSBERG 50 · 42103 WUPPERTAL · T.: +49 202 4306722 / FLEMING'S BRASSERIE & WINE BAR: BAYERSTRASSE 10 · 80335 MÜNCHEN · T.: +49 89 44444576 / FLEMING'S HOTEL MÜNCHEN-SCHWABING: LEOPOLDSTRASSE 130-132 · 80804 MÜNCHEN · T.: +49 89 2060900 / FLEMING'S HOTEL MÜNCHEN-CITY: BAYERSTRASSE 47 · 80335 MÜNCHEN · T.: +49 89 4444660 / FLEMING'S HOTEL WIEN-WESTBAHNHOF: NEUBAUGÜRTEL 26-28 · A-1070 WIEN · T.: +43 1 227370 / FLEMING'S DELUXE HOTEL WIEN-CITY: JOSEFSTÄDTER STRASSE 10-12 · A-1080 WIEN · T.: +43 1 205990 / FLEMING'S HOTEL ZÜRICH: BRANDSCHENKESTRASSE 10 · CH-8002 ZÜRICH · T.: +41 44 5630000

VORSPEISEN / STARTERS

BÜFFELMOZZARELLA / BUFFALO MOZZARELLA
mit Tomaten und Rucola / with tomatoes and rocket

EURO 10,00
FLEM 1000

DUO VOM GERÄUCHERTEN LACHSFILET /
DUO OF SMOKED SALMON FILLET

EURO 13,50
FLEM 1350

Natur und mit Zitronenpfeffer, Spinatsalat und Apfelkren /
Natural and with lemon pepper, spinach salad and apple-horseradish

GEBRATENER ZIEGENKÄSE / BAKED GOAT CHEESE

EURO 13,50
FLEM 1350

mit Rucola und Wildkräutern, Honig-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen /
with rocket and wild herbs, honey-vinaigrette and roasted pine seeds

GEGRILLTE THUNFISCHWÜRFEL / GRILLED TUNA CUBES

EURO 14,00
FLEM 1400

im Pfeffermantel mit Blattsalaten, Kirschtomaten, Radieschen, Gurkenraspeln,
gebräunten Kernen und Vinaigrette / with pepper coating, leaf salad, cherry
tomatoes, radishes, grated cucumber, browned pine seeds and vinaigrette

CARPACCIO VOM RINDERFILET / CARPACCIO OF BEEF FILLET

EURO 14,00
FLEM 1400

mit gehobeltem Parmesan /
with Parmesan shavings

VORSPEISEN-VARIATION / VARIETY OF STARTERS

EURO 13,00
FLEM 1300

auf der Etagere serviert, mit eingelegten Champignons, Paprika, Zucchini, Ziegenkäse,
Rote-Trauben-Chutney, Serrano-Schinken und Oliven /
served on a etagere, with marinated mushrooms, pepper, zucchini, goat cheese and
red-grape-chutney, Serrano ham and olives

SUPPEN / SOUPS

TOMATEN-KAROTTEN-SUPPE / TOMATO-CARROT SOUP

EURO 5,00
FLEM 500

mit Basilikumobers und Weißbrot-Croûtons /
with basil cream and white bread croutons

GRATINIERTER ZWIEBELSUPPE / GRATINATED ONION SOUP

EURO 6,50
FLEM 650

mit Gruyère-Käse / with Gruyère cheese

KLARE FISCHSUPPE / CLEAR FISH SOUP

EURO 8,00
FLEM 800

mit Garnele, Kabeljau und Gemüsejulienne /
with prawn, cod and julienne vegetables

SALATE / SALADS

CAESAR SALAD „CLASSIC“ / CLASSICAL CAESAR SALAD

EURO 9,00
FLEM 900

Romanasalat, Caesardressing, Parmesan, Croûtons und Bacon /
Romaine lettuce, Caesar dressing, Parmesan, croutons and bacon

mit gebratenen Rinderfiletstreifen /
with roasted finely-sliced beef fillet

EURO 15,00
FLEM 1500

mit gegrillter Hühnerbrust /
with grilled finely-sliced chicken breast

EURO 12,00
FLEM 1200

mit gebratenen Garnelen /
with roasted prawns

EURO 14,00
FLEM 1400

KÄSE / CHEESE

ROHMILCHKÄSE-AUSWAHL / SELECTION OF RAW MILK CHEESE

EURO 9,00
FLEM 900

mit Camembert, Comté, Taleggio und Fourme d'Ambert, Feigensenf und Landbrot / with
Camembert, Comté, Taleggio and Fourme d'Ambert, fig mustard and country-style bread

DESSERT / DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT / MOUSSE AU CHOCOLAT

EURO 5,50 FLEM 550

PALATSCHINKEN / AUSTRIAN PANCAKES

EURO 7,00 FLEM 700

mit eingelegtem Marillenkompott und Vanilleeis /
with marinated apricot compote and vanilla ice-cream

CRÈME BRÛLÉE / CRÈME BRÛLÉE

EURO 5,00 FLEM 500

SCHOKOLADENPARFAIT / CHOCOLATE PARFAIT

EURO 7,50 FLEM 750

von Valrhona Schokolade mit Orangen-Minze-Salat /
made from Valrhona chocolate with orange-mint-salad

VOM GRILL / FROM THE GRILL

ENTRECÔTE "DRY AGED" / ENTRECÔTE "DRY AGED"

EURO 28,00
FLEM 2800

250 g Ireland's Finest Beef, Donald Russell

FILETSTEAK / FILLET STEAK

EURO 31,00
FLEM 3100

200 g vom Angus-Rind, Argentinien /
200 g of Angus beef, Argentinean

ZU ALLEN STEAKGERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN ERDÄPFELGRATIN ODER
POMMES FRITES, SAUTIERTES MARKTGEMÜSE UND SAUCEN IHRER WAHL: PFEF-
FERRAHMSAUCE, ROTWEIN-SHALOTTEN-JUS, SAUCE BÉARNAISE ODER KRÄUTER-
BUTTER / WE SERVE POTATO GRATIN OR FRENCH FRIES, SAUTÉED MARKET VEGE-
TABLES, A CHOICE OF SAUCES – PEPPER CREAM, RED WINE-SHALLOT-US, SAUCE
BÉARNAISE OR HERB BUTTER TO ALL STEAK DISHES

FLEISCH / MEAT

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL / ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

EURO 16,50
FLEM 1650

mit Preiselbeeren, Erdäpfel-, Gurken- und Krautsalat /
with cranberries, potato-, cucumber-, and cabbage salad

GEBRATENES SCHWEINEFILET / ROASTED PORK FILLET

EURO 17,00
FLEM 1700

vom Hällischen Landschwein mit Burgundersauce, Spitzkohl und Erdäpfelpüree /
from Swabian Hall Swine with Burgundy sauce, pointed cabbage and mashed potatoes

FILET BŒUF STROGANOFF / BŒUF STROGANOFF FILLET

EURO 17,00
FLEM 1700

Rinderfiletragoût mit Schalotten, Paprika, Essiggurken, Senf, Crème fraîche,
Marktgemüse und Reis / Beef fillet ragout with shallots, pepper, gherkin, mustard,
crème fraîche, market vegetables and rice

FLEMING'S BURGER / FLEMING'S BURGER

EURO 15,00
FLEM 1500

250 g Rinderhacksteak vom Grill, Eisbergsalat, Tomaten, gebratene Zwiebeln,
Gewürzgurken, Hamburgersauce, Cole Slaw und Pommes Frites /

250 g minced beef from the grill, iceberg lettuce, tomatoes, grilled onions, gherkin, hamburger
sauce, coleslaw and French fries

FLEMING'S CLUB SANDWICH / FLEMING'S CLUB SANDWICH

EURO 15,00
FLEM 1500

gegrillte Hühnerbrust, krosser Speck, Tomate, Ei und Pommes Frites /
grilled chicken breast, crispy bacon, tomatoe, egg and French fries

FISCH / FISH

GEGRILLTES THUNFISCHSTEAK / GRILLED TUNA STEAK

EURO 19,00
FLEM 1900

mit Honig-Soja-Sauce, gebratenem Paprika-Sprossen-Gemüse und Basmatireis /
with honey-soya-sauce, roasted peppers and bean sprouts and Basmati rice

GEBRATENES LACHSFILET / ROASTED SALMON FILLET

EURO 15,00
FLEM 1500

mit Zitronenbutter, Blattspinat und Petersilerdäpfel /
with lemon butter, leaf spinach and parsley potatoes

GEDÜNSTETES KABELJAUFILET / STEAMED COD FILLET

EURO 16,50
FLEM 1650

mit Wurzelgemüse, Dijon-Senf-Sauce und Salzerdäpfel /
with root vegetables, Dijon-mustard sauce and boiled potatoes

NUDELN & VEGETARISCHES/ PASTA & VEGETARIAN

TAGLIATELLE / TAGLIATELLE

EURO 7,50
FLEM 750

mit sautierten Strauchtomaten, Basilikum und Parmesan /
with sautéed vine tomatoes, basil and Parmesan

PENNE À LA CARBONARA / PENNE À LA CARBONARA

EURO 7,50
FLEM 750

mit Bauchspeck, Obers und Ei /
with streaky bacon, cream and egg

TAGLIATELLE / TAGLIATELLE

EURO 10,00
FLEM 1000

mit Lachs, Garnelen, Safransauce und grünem Spargel /
with salmon, prawns, saffron sauce and green asparagus