

Fleming's
ESTABLISHED IN 2001[®]

Wien-Westbahnhof



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 Natur und mit Zitronenpfeffer, Spinatsalat und Apfelkren / Natural and with lemon pepper, spinach salad and apple-horseradish	EURO 13,50 FLEM 1350
GEBRATENER ZIEGENKÄSE / BAKED GOAT CHEESE mit Rucola und Wildkräutern, Honig-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen / with rocket and wild herbs, honey-vinaigrette and roasted pine seeds	EURO 13,50 FLEM 1350
GEGRILLTE THUNFISCHWÜRFEL / GRILLED TUNA CUBES 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	EURO 14,00 FLEM 1400
CARPACCIO VOM RINDERFILET / CARPACCIO OF BEEF FILLET mit gehobeltem Parmesan / with Parmesan shavings	EURO 14,00 FLEM 1400
VORSPEISEN-VARIATION / VARIETY OF STARTERS 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	EURO 13,00 FLEM 1300

SUPPEN / SOUPS

TOMATEN-KAROTTEN-SUPPE / TOMATO-CARROT SOUP mit Basilikumobers und Weißbrot-Croûtons / with basil cream and white bread croutons	EURO 5,00 FLEM 500
GRATINIERTER ZWIEBELSUPPE / GRATINATED ONION SOUP mit Gruyère-Käse / with Gruyère cheese	EURO 6,50 FLEM 650
KLARE FISCHSUPPE / CLEAR FISH SOUP mit Garnele, Kabeljau und Gemüsejulienne / with prawn, cod and julienne vegetables	EURO 8,00 FLEM 800

SALATE / SALADS

CAESAR SALAD „CLASSIC“ / CLASSICAL CAESAR SALAD Romanasalad, Caesardressing, Parmesan, Croûtons und Bacon / Romaine lettuce, Caesar dressing, Parmesan, croutons and bacon	EURO 6,50 FLEM 650
mit gebratenen Rinderfiletstreifen / with roasted finely-sliced beef fillet	EURO 14,50 FLEM 1450
mit gegrillter Hühnerbrust / with grilled finely-sliced chicken breast	EURO 9,50 FLEM 950
mit gebratenen Garnelen / with roasted prawns	EURO 13,00 FLEM 1300

KÄSE / CHEESE

ROHMILCHKÄSE-AUSWAHL / SELECTION OF RAW MILK CHEESE 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	EURO 9,00 FLEM 900
--	-----------------------

DESSERT / DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT / MOUSSE AU CHOCOLAT	EURO 5,50 FLEM 550
PALATSCHINKEN / AUSTRIAN PANCAKES mit eingelegtem Marillenkompott und Vanilleeis / with marinated apricot compote and vanilla ice-cream	EURO 7,00 FLEM 700
CRÈME BRÛLÉE / CRÈME BRÛLÉE	EURO 5,00 FLEM 500
SCHOKOLADENPARFAIT / CHOCOLATE PARFAIT von Valrhona Schokolade mit Orangen-Minze-Salat / made from Valrhona chocolate with orange-mint-salad	EURO 7,50 FLEM 750

VOM GRILL / FROM THE GRILL

ENTRECÔTE "DRY AGED" / ENTRECÔTE "DRY AGED" 250 g Ireland's Finest Beef, Donald Russell	EURO 28,00 FLEM 2800
FILETSTEAK / FILLET STEAK 200 g vom Angus-Rind, Argentinien / 200 g of Angus beef, Argentinean	EURO 31,00 FLEM 3100

ZU ALLEN STEAKGERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN ERDÄPFELGRATIN ODER POMMES FRITES, SAUTIERTES MARKTGEMÜSE UND SAUCEN IHRER WAHL: PFEFFER-RAHMSAUCE, ROTWEIN-SHALOTTEN-JUS, SAUCE BÉARNAISE ODER KRÄUTER-BUTTER / WE SERVE POTATO GRATIN OR FRENCH FRIES, SAUTÉED MARKET VEGETABLES, 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 mit Preiselbeeren, Erdäpfel-, Gurken- und Krautsalat / with cranberries, potato-, cucumber-, and cabbage salad	EURO 16,50 FLEM 1650
GEBRATENES SCHWEINEFILET / ROASTED PORK FILLET vom Hällischen Landschwein mit Burgundersauce, Spitzkohl und Erdäpfelpüree / from Swabian Hall Swine with Burgundy sauce, pointed cabbage and mashed potatoes	EURO 17,00 FLEM 1700
FILET BŒUF STROGANOFF / BŒUF STROGANOFF FILLET 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	EURO 17,00 FLEM 1700
FLEMING'S BURGER / FLEMING'S BURGER 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	EURO 14,00 FLEM 1400
FLEMING'S CLUB SANDWICH / FLEMING'S CLUB SANDWICH gegrillte Hühnerbrust, krosser Speck, Tomate, Ei und Pommes Frites / grilled chicken breast, crispy bacon, tomatoe, egg and French fries	EURO 15,00 FLEM 1500

FISCH / FISH

GEGRILLTES THUNFISCHSTEAK / GRILLED TUNA STEAK mit Honig-Soja-Sauce, gebratenem Paprika-Sprossen-Gemüse und Basmatireis / with honey-soya-sauce, roasted peppers and bean sprouts and Basmati rice	EURO 19,00 FLEM 1900
GEBRATENES LACHSFILET / ROASTED SALMON FILLET mit Zitronenbutter, Blattspinat und Petersilerdäpfel / with lemon butter, leaf spinach and parsley potatoes	EURO 15,00 FLEM 1500
GEDÜNSTETES KABELJAUFILET / STEAMED COD FILLET mit Wurzelgemüse, Dijon-Senf-Sauce und Salzerdäpfel / with root vegetables, Dijon-mustard sauce and boiled potatoes	EURO 16,50 FLEM 1650

NUDELN & VEGETARISCHES/ PASTA & VEGETARIAN

TAGLIATELLE / TAGLIATELLE mit sautierten Strauchtomaten, Basilikum und Parmesan / with sautéed vine tomatoes, basil and Parmesan	EURO 7,50 FLEM 750
PENNE À LA CARBONARA / PENNE À LA CARBONARA mit Bauchspeck, Obers und Ei / with streaky bacon, cream and egg	EURO 7,50 FLEM 750
TAGLIATELLE / TAGLIATELLE mit Lachs, Garnelen, Safransauce und grünem Spargel / with salmon, prawns, saffron sauce and green asparagus	EURO 10,00 FLEM 1000