



JEDES GERICHT EUR 9,90  
.....  
SERVIERT IN MAX. 30 MINUTEN  
TÄGLICH VON 12-15 UHR

MITTAGSPAUSE FÜR GENIEßER:

Probieren Sie die köstlichen Fleming's Kreationen auch in Ihrer Mittagspause. Unsere Wochenkarte verwöhnt Sie mit täglich wechselnden und immer frisch zubereiteten Gerichten aus besten Zutaten, die wir Ihnen in max. 30 Minuten servieren.

VOM 11.03. - 15.03.2019

- MO** GEKOCHTER TAFELSPITZ  
mit Wurzelgemüse, Schnittlauchsauce, frischem Meerrettich und Petersilienerdäpfeln
- DI** SAUTIERTE BLACK-TIGER GARNELEN  
mit Frühlingssalaten, Balsamico-Dressing, Sprossen und Kresse
- MI** GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST  
mit confierten Paradeisern, Parmesan und Risotto
- DO** TRANCHEN VON DER GEBRATENEN LAMMHÜFTE  
mit Thymianjus, Ratatouille und gebräunter Polenta
- FR** PICCATA VOM ZANDERFILET  
mit Paradeiser-Basilikumragout, Bandnudeln und Rucola

VOM 18.03. - 22.03.2019

- MO** GEBRATENE RINDERFILETSPITZEN STROGANOFF  
mit Schwammerl, Essiggurken, Rote Bete und Spätzle
- DI** GRATINIERTES LACHSFILET MIT SENFKRUSTE  
mit Pernod-Sahne, sautierten Gemüsestreifen und feinen Bandnudeln
- MI** LAMMRAGOUT  
mit Rosmarin-Thymiansauce, Ratatouille und Erdäpfelpüree
- DO** SALTIMBOCCA VON DER HENDLBRUST  
mit Marsala-Jus, sautierten Bohnen und Polenta
- FR** GEGRILLTES ZANDERFILET MIT SWEET-SOJA-SAUCE,  
Wasabi-Gurken-Gemüse und Sesamerdäpfeln

VOM 25.03. - 29.03.2019

- MO** COQ AU VIN, VON DER POULARDENBRUST  
mit glasiertem Marktgemüse und Petersilien-Püree
- DI** KALBSSCHNITZEL, GESCHMORT  
mit Limonen-Sauce, glasierten Zuckerschoten und Rosmarinerdäpfeln
- MI** MINUTEN-STEAK VON DER RINDERHÜFTE  
mit Sauce Béarnaise, Marktgemüse und Erdäpfelgratin
- DO** GEMÜSELASAGNE  
mit Frühlingsgemüse, Paradeiserragout, Blattspinat und Bergkäse
- FR** GEBRATENES KABELJAUFILET  
mit Nuss-Butter, Blattspinat und Petersilienerdäpfeln

FLEMING'S SELECTION HOTEL WIEN-CITY  
JOSEFSTÄDTER STRASSE 10-12 . A-1080 WIEN . T.: +43 1 20 599-0

VOM 01.04. – 05.04.2019

**MO** KRUSTENBRATEN VOM SPANFERKEL  
mit Dunkelbiersauce, gedünstetem Weißkraut und Knödel

**DI** GEBRATENE FALAFEL  
mit Paradeiser-Oliven-Mix und grünen Bohnen

**MI** GESCHNETZELTES VOM RINDERFILET  
mit sautierten Schwammerl, Schnittlauchrahm und Tagliatelle

**DO** KALBSTAFELSPITZ, GEKOCHT  
mit Meerrettich-Sauce, Wurzelgemüse und neuen Erdäpfeln

**FR** GEBRATENES KABELJAUFILET  
mit Currysauce, sautierten Zuckerschoten und Basmatireis

VOM 08.04. - 12.04.2019

**MO** BEEFSTEAK TATAR, ANGEBRATEN  
mit Spiegelei, Braterdäpfeln und gemischtem Salat

**DI** GESCHMORTE LAMMKEULE  
mit Rosmarin-Jus, Ratatouille und Erdäpfelpüree

**MI** KALBSRAHMGESCHNETZELTES  
mit Cognacrahm, Brokkoli und Rösti

**DO** POCHIERTE EIER, GRATINIERT  
mit getrüffeltem Blattspinat und Sauce Hollandaise

**FR** PICCATA VOM ZANDERFILET  
mit Paradeiser-Basilikumragout, Bandnudeln und Rucola

VOM 15.04. – 19.04.2019

**MO** GEGRILLTE RINDERFILETSTREIFEN  
mit Vogerlsalat, Schnittlauch-Dressing, Paradeisern, Schalotten-Marmelade und Pinienkernen

**DI** GRATINIERTES KALBSRÜCKENSTEAK  
mit Kräuterkruste, Salbei-Sauce, gedünstetem jungem Spitzkohl und Erdäpfelpüree

**MI** GEBRATENE ENTENBRUST  
mit sautiertem Gemüse aus dem Wok und Sesamerdäpfeln

**DO** SALTIMBOCCA VON DER MAISPOULARDENBRUST  
mit Ratatouille und gebräunter Polenta

**FR** GEBRATENES KABELJAUFILET  
mit Nuss-Butter, Blattspinat und Petersilienerdäpfeln

SAISONALE ANGEBOTE\*

WEITERE SAISONALE ANGEBOTE FINDEN SIE AUCH AUF  
[WWW.FLEMINGS-HOTELS.COM](http://WWW.FLEMINGS-HOTELS.COM)

FLEMING'S



FLEMING'S MITTAGSTISCH:  
SERVIERT IN 30 MINUTEN!