



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 22.04. - 26.04.2019

- MO** FEIERTAG
- DI** GRATINIERTER STANGENSPIEGEL  
mit Parmesan, Serrano Schinken und neuen Erdäpfeln
- MI** GEGRILLTER LAMM-SPIESS MIT PARADEISERSALSA,  
sautierten Zucchini und Rosmarinerdäpfeln
- DO** GRATINIERTER SPARGEL-CRÊPE  
mit Orangen-Hollandaise und Nusserdäpfeln
- FR** SAUTIERTE JAKOBSMUSCHELN  
mit Pernod-Sahne, Gemüsefäden und feinen Bandnudeln

VOM 29.04. - 03.05.2019

- MO** GEGRILLTE LACHSWÜRFEL MIT CURRY-SCHAUM,  
Wildkräutersalaten, Sprossen, Radieschen und Vinaigrette
- DI** GEBRATENE RINDERFILETSPITZEN  
mit Estragon-Senf-Sauce, Marktgemüse und  
Rosmarinerdäpfeln
- MI** FEIERTAG
- DO** GEBRATENES POULARDENFILET  
mit Oregano-Jus, Oliven-Mandel Couscous und  
Zuckerschoten
- FR** GEBRATENES ZANDERFILET MIT WEISSWEINBUTTER,  
Paradeiser-Lauch-Gemüse und gedämpftem Reis

VOM 06.05. - 10.05.2019

- MO** GEBRATENER GARNELEN-SPIESS  
mit jungen Frühlingsalaten, Pinienkernen, Radieschen  
und Limonen-Joghurt-Dressing
- DI** GEBRATENE RINDERFILETSCHNITZELN  
mit sautierten Schwammerl, Petersilien-Sahne und  
Tagliatelle
- MI** KALBSRÖLLCHEN GEFÜLLT MIT ZIEGENKÄSE,  
Basilikum-Risotto und geschmolzenen Strauchparadeisern
- DO** GEFÜLLTE MAISPOULARDE MIT BÄRLAUCH,  
Kerbeljus, glasierten Möhren und Erdäpfelgratin
- FR** GEBRATENE MAISCHOLLENFILETS  
mit Nussbutter, Blattspinat und Petersilienerdäpfeln

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

VOM 13.05. – 17.05.2019

**MO** GARNELEN-SPIESS  
mit Baby-Spinat, Passionsfrucht-Dressing und  
Baguette-Chips

**DI** AUSGEBACKENER STANGENSPIESS IM TEMPURATEIG  
mit Kräuter dip, Spinatsalat und Kerbel-Vinaigrette

**MI** GEBRATENES LACHSFILET  
mit Paradeiser-Basilikum-Risotto und gelber  
Paprikasauce

**DO** GEGRILLTE LAMMHÜFTE  
mit Thymian-Jus, sautiertem Paprikagemüse und  
Polenta-Plätzchen

**FR** GEBRATENE BLACK TIGER GARNELEN  
mit Spargel-Risotto und Basilikumschaum

VOM 20.05. - 24.05.2019

**MO** GRATINIERTER SPARGEL-CRÊPE  
mit Sauce Hollandaise und gegrillten Lachswürfeln

**DI** PULLED POULTRY  
mit Putenbrust, BBQ-Marinade, Eisbergsalat, Gurken,  
Paradeisern, Sesam-Bun und Curry-Crème

**MI** "VITELLO TONNATO"  
mit Kalbsfleisch, Thunfischsauce, Oliven und Kapern

**DO** GRATINIERTER SPARGEL-CRÊPE  
mit Sauce Hollandaise und gegrillten Lachswürfeln

**FR** GEBRATENE RIESENGARNELEN  
mit Hummerschaum, Spargel-Risotto und frischen  
Kräutern

VOM 27.05. – 31.05.2019

**MO** GEGRILLTE LAMM-CHOPS  
mit Paradeiser-Brot-Salat, Feta, Oliven und Paprika

**DI** GRATINIERTES LACHSFILET  
mit Salbei-Kruste, Hummersauce und Spargel-Risotto

**MI** GEGRILLTE RINDERFILETSPITZEN  
mit Wildkräutersalat, Senf-Vinaigrette, Kirschparadeisern  
und Kräuter-Dip

**DO** FEIERTAG

**FR** GEBRATENES ZANDERFILET  
mit Oliven-Butter, Ratatouille, Tagliatelle und Basilikum  
Kräutern

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!