

## GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN | RECOMMENDED DRINKS

### WIENER MADL

Wien Gin, Fentimans Rose Lemonade, Orange, roter Pfeffer	0,2	15
Wien Gin, Fentimans Rose Lemonade, orange, red pepper		

### GIN & TONIC

Tanqueray   Fentimans   Lime	0,2	12
------------------------------	-----	----

### BIER | BEER

Stiegl Goldbräu vom Fass   draught beer	0,2	3
Stiegl Weisse   wheat beer	0,33	4,5

### CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

Laurent Perrier brut	0,1	12
Ruinart Rosé	0,1	18,5
Ruinart Blanc de Blancs	0,1	18

### WEIN | WINE

HESS   HOHENRUPPERSDORF ÖSTERREICH 2016 Weinviertel   Grüner Veltliner „Gaisrupp“	0,125	7,2
DOMAINE CIRINGA (TEMENT)   STAJERSKA SLOWENIEN 2016 Stajerska   Sauvignon Blanc „Fosilni Breg“	0,125	8,6
GSELLMANN   GOLS ÖSTERREICH 2012 Neusiedlersee   Merlot „Golser Selektion“	0,125	7,2
MÜNZENRIEDER   APETLON ÖSTERREICH 2015 Cuvée „Mavie“ (BF, CS, ME)	0,125	10,8

## ENDLICH WIEDER SONNTAG!

Wir freuen uns, dass sie den heutigen Tag mit uns verbringen! Immer Sonntags bieten wir zusätzlich zu unserem Buffetfrühstück ab 11 Uhr eine Auswahl an kleinen Spezialitäten aus der Feder von Küchenchef Jeremy Ilian an.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Wiener Spezialitäten, internationale Klassiker und persönliche Lieblinge, für Sie ganz allein oder gerne auch einfach in die Mitte des Tisches zum Teilen.

Wir wünschen einen entspannten Sonntag!

## IT'S SUNDAY AGAIN!

We are very happy to have you with us today! On Sundays, in addition to our buffet breakfast we offer a selection of delicious small delights from our chef Jeremy Ilian starting at 11 am.

Choose from a variety of Viennese specialities, international classics and personal favourites listed on the following pages and enjoy them all by yourself or share them with your friends.

We wish you a relaxed Sunday!

Andrea Fuchs & the Team of Sans Souci Wien

## SPEISEN | FOOD

### SANS SOUCI SONNTAGSFRÜHSTÜCK | SUNDAY BREAKFAST 35

Frühstück vom Buffet, Eiergerichte & Sans Souci Classics, Tee, Kaffee, 1 Glas Champagner  
buffet breakfast, egg dishes & Sans Souci Classics, tea, coffee, 1 glass of champagne

KLEIN | GROSS  
SMALL | LARGE

### ERWEITERUNGEN ZU IHREM SONNTAGSFRÜHSTÜCK ADD-ONS TO YOUR SUNDAY BREAKFAST

### LAUWARMER RÄUCHERLACHS | LUKEWARM SMOKED SALMON PASTRAMI 10 | 16

Rucolacreme | Zitrone | Kren | Buttersoast  
rocket mousse | lemon | horseradish | buttersoast

### „AUSTRIAN LOBSTER“ 14 | 24

Österreichische Flusskrebse | Baby Mangold | pochiertes Ei | Sauce Hollandaise  
Austrian crayfish | baby spinach | poached egg | sauce hollandaise

### GEBRATENE ROTE RÜBE | ROASTED BEETROOT 6 | 12

Liebstock-Pesto | gegrillter Schafkäse  
lovage pesto | grilled sheep milk cheese

### GOLDENES WIENER EI | GOLDEN EGG VIENNESE STYLE 9 | 16

sautierter Spinat | getrüffeltes Selleriecreme  
sautéed spinach | truffled celery mash

### GEFÜLLTE PAPRIKA | STUFFED PEPPERS - VEGAN 16

Quinoa | Oliven | Tomatensauce  
quinoa | olives | tomato sauce

### BIO-BEEF TARTAR | ORGANIC BEEF TARTAR 12 | 19

Kräutersalat | getoastetes Walnussbrot  
herbs salad | toasted walnut bread

### WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB | FROM ORGANIC VEAL 12 | 26

Erdäpfel-Vogerlsalat | Steirisches Kürbiskernöl  
potato-field salad | Styrian pumpkin seed oil

### CLASSIC STEAK & EGG 14 | 28

Kurz gebratene Bio-Rinderfiletschnitte | Spiegelei | Erdäpfeltaler  
roasted organic filet steak | fried egg | potato round

## DESSERTS

### KAISERSCHMARRN - 25 MIN 10

Zwetschenkröster  
stewed plums

### APFELSTRUDEL | APPLE STRUDEL 5,5

Hausgemachte Vanillesauce  
homemade vanilla sauce