

# IN-ROOM DINING

Genießen Sie verschiedene Speisen und Getränke in der Gemütlichkeit Ihres Zimmers. Das Anantara Palais Hansen Wien bietet eine ansprechende Auswahl an bodenständigen Gerichten welche mit Leidenschaft und Perfektion zubereitet werden.

Um zu bestellen, kontaktieren Sie bitte das In-Room Dining Team über die Kurzwahl auf Ihrem Zimmertelefon.

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten. Das Room Service Team steht Ihnen 24 Stunden zur Verfügung.

Für unsere Gerichte verwenden wir Eier aus Freilandhaltung und beziehen unsere Fleisch & Fischprodukte aus Österreich.

Unsere Tee & Kaffeeprodukte sind nachhaltig zertifiziert.

*Alle Preise sind in Euro und inklusive aller Steuern, zuzüglich 10 EUR Zustellgebühr*

Enjoy various dishes and drinks from the comfort of your room. The Anantara Palais Hansen Vienna Hotel offers a wide range of both casual and gourmet dishes, prepared to perfection.

To order, please contact the In-Room Dining team by using the speed dial on your guestroom telephone.

Furthermore, we will be delighted to assist you with dietary requests or allergies. The In-Room Dining team is at your disposal 24 hours a day.

For our dishes we use only free-range eggs and locally sourced meat & fish products from Austria.

All coffee and tea products are sustainably certified.

All prices in Euro and incl. taxes, exclusive room service charge 10 EUR


# Frühstück


## Breakfast

7:00 am - 13:00 pm

### Wiener Klassiker

*Vienna's classics*

Kleines Wiener Frühstück  22  
*Kaffee, Tee oder Heisse Schokolade, Brotkorb, Beinschinken, Marmelade*  
*Small Viennese Breakfast*  
*Coffee, tea or hot chocolate, bread basket, ham, jam*

Grosses Wiener Frühstück  34  
*Kaffee, Tee oder Heisse Schokolade, Orangensaft Brotkorb, Beinschinken und Käse*  
*Croissant und Plundergebäck, Marmelade und Honig*  
*Large Viennese Breakfast*  
*Coffee, tea or hot chocolate, orange juice*  
*Bread basket, ham and cheese*  
*Croissant and Danish pastry, jam and honey*

### Cerealien, Joghurt & Co

*Cereals, yogurt & co*

22	Bio Bircher Müsli  <i>Organic Bircher muesli</i>	10
	Natur-Joghurt   <i>Plain yoghurt</i>	6
	Frucht-Joghurt   <i>Fruit yoghurt</i>	8
	Bio Natur Joghurt mit frischen Früchten   <i>Bio yoghurt with fresh fruits</i>	16
	Cornflakes mit Milch  <i>Cornflakes with milk</i>	8

# Frühstück

## Breakfast

7:00 am - 13:00 pm


### Herzhaftes

#### Savory

Brot- & Gebäckauswahl <i>Single espresso with or without milk</i>	13
Avocado toast mit Hüttenkäse, pochiertes Ei, Kresse <i>Cottage cheese, poshed egg, cress</i>	17
Regionaler Schinken & Wurstausswahl <i>A selection of regional Ham &amp; Cold Cuts</i>	10
Käseauswahl <i>Selection of cheese</i>	9
Frische halbe Avocado <i>Fresh Half Avocado</i>	8
Räucherlachsteller <i>Smoked Salmon Plate</i>	16
10 g Alpenkaviar	39

### SÜSSES

#### Sweet




Pancakes mit Ahornsirup <i>Pancakes with Maple Syrup</i>	12
Kokos-Milchreis, Mango, Sesam, Fleur de Sel <i>Coconut Rice Pudding, Mango, Sesame, Fleur de Sel</i>	14
Früchteteller  <i>Fruit platter</i>	14

# Frühstück

## Breakfast

7:00 am - 13:00 pm

### Eiergerichte / Egg dishes

2 Freiland-Bio- Eier nach Wahl – Eierspeise, Omelette, Spiegelei <i>Two organic-free range eggs of your choice – scrambled, omelette, fried egg</i>	10
Pro zusätzlicher Zutat Pilze, Speck, Schinken, Gemüse, Tomaten, Kräuter, Käse per add on <i>Mushrooms, bacon, ham, vegetables, tomatoes, herbs, cheese</i>	1
Pochiertes Ei  mit Avocado-Toast <i>Poached egg with avocado-toast</i>	17
Egg Florentine  <i>Poached egg with spinach, hollandaise sauce on toasted English muffin</i>	17
Egg Benedict  <i>Poached egg with ham, hollandaise sauce on toasted English muffin</i>	17
Egg Royale <i>Poached egg with salmon, hollandaise sauce on toasted English muffin</i>	22
Weichgekochtes Ei <i>Soft Boiled Egg</i>	4

# Heißgetränke

## Hot drinks

### Kaffee / Coffee

Kleiner Mokka / Kleiner Brauner <i>Single espresso with or without milk</i>	4,9
Großer Mokka / Großer Brauner <i>Double espresso with or without milk</i>	7
Espresso Macchiato <i>Single espresso with milk froth topping</i>	4,9
Verlängerter <i>Long black coffee</i>	6,5
Wiener Melange <i>Long black coffee with hot milk and milk froth</i>	6,9
Cappuccino <i>Single espresso with steamed milk and milk froth</i>	6,9
Latte Macchiato <i>Single espresso with hot milk and milk froth served in a glass</i>	7,5

### Tee im Kännchen / Tea Pot

Jing Blackcurrant & Hibiscus	8
Jing Chamomile	8
Jing Jade Sword	8
Jing Jasmin Silver Needle	8
Jing Peppermint Leaf	8
Jing Early Grey	8
Jing Darjeeling second Flush	8
Jing English Breakfast	8

### Schokoladen / Hot Chocolate

Heiße Schokolade <i>Hot Chocolate</i>	8
--	---



# Tageskarte

## Day menu

09:00 am - 11:00 pm





### Salate

#### Salads

- Caesar Salad 19  
Römer-Salatherzen mit Caesar Dressing,  
Boquerones,  
Bergkäse & Pinienkerne  
*Romain lettuce with Caesar dressing, boquerones,  
alpine cheese & pine nuts*
- mit gegrillter Hühnerbrust 25  
*with grilled chicken breast*
- mit gegrillten Garnelen 27  
*with grilled prawns*
- Saisonaler Blattsalat  17  
mit Süßkartoffel, Sojabohnen, Rettich, Walnuss &  
Karotten-Dressing  
*Seasonal salad with sweet potato, soybeans, radish,  
walnut & carrot dressing*
- Burrata  25  
Hokkaido Kürbis, Granatapfel Vinaigrette, Haselnuss  
& gegrilltes Focaccia  
*Burrata with pumpkin, pomegranate vinaigrette,  
hazelnut & roasted focaccia*

### Snacks & Sandwiches

#### Snacks & Sandwiches

- Hansen Clubsandwich  24  
Hühnerbrust mit Speck, Ei, Tomaten, Romana Salat &  
Pommes  
*Club sandwich with chicken breast, bacon, egg,  
tomato, lettuce & fries*
- Trüffelkäse Toast  19  
Joseph Brioche mit Jumi Trüffel Raclette &  
Cumberland Sauce  
*Truffle-cheese toast with Joseph brioche,  
Jumi truffle raclette & cumberland sauce*
- Hansen Beef Burger  26  
mit Cheddar, geräucherter Speckmarmelade, Tomate,  
Salat & Pommes  
*Hansen beef burger with cheddar, smoked bacon  
jam, tomato, lettuce, and fries*
- Wiener Käsekrainer  15  
mit Estragonenf, Kren, Pfefferoni & Josphe Brot  
*Viennese cheese sausage with tarragon mustard,  
horseradish, pepperoni, and Joseph bread*

# Tageskarte

## Day menu

09:00 am - 11:00 pm

### Suppen

*Soups*

- Kürbiscremesuppe  10  
Steirisches Kürbiskernöl, Sauerteig-Croutons & Apfel  
*Pumpkin soup with pumpkin seed oil, sourdough croutons & apple*
- Wiener Rindssuppe 11  
mit Wurzelgemüse & Grießnockerl  
*Viennese beef broth with root vegetables & semolina dumplings*
- Vegane Tom Kha Gai   12  
mit Kokos, Reisnudeln, Junglauch, Shiitake & Koriander  
*Vegan Tom Kha Gai with coconut, rice noodles, green onion, shiitake & coriander*

### Hauptspeisen

*Mains*

- Wiener Schnitzel 34  
vom heimischen Kalb mit Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren & Zitrone  
*Wiener Schnitzel*  
*Austrian Veal escalope with parsley potatoes, lingonberry & lemon*
- Rinderfilet 160g  39  
mit Kräuter-Stampferdäpfel, Speckfisolen & Rotwein Jus  
*Beef filet 160g with herb-mashed potatoes, bacon green beans, red wine jus*
- Konfierter Saibling  28  
mit cremigem Lauch, Erdäpfel, Rauchmandel & Salz-Zitrone  
*Confit char with creamy leek, potatoes, smoked almonds, and preserved lemon*
- Hausgemachte Tagliatelle 24  
alla Bolognese  
*Homemade tagliatelle alla bolognese*

# Tageskarte

## Day menu

09:00 am - 11:00 pm

### Hauptspeisen

#### Mains

Erdäpfel Gnocchi  23

auch vegan erhältlich / also available vegan

Feta mit Rucola Pesto, Piquillos & Cashew

*Potato gnocchi with arugula pesto, feta cheese, piquillo peppers, and cashews*

Phad Thai Goong   25

Reisnudeln mit Garnelen, Limette & Erdnuss

*Phad Thai Goong*

*Rice noodles with shrimps, lime & peanuts*

Geang Keaw Waan Gai   22

Hähnchencurry mit grünem Chili, Kokosnuss & Jasmin Reis

*Geang Keaw Waan Gai*

*Chicken curry with green chili, coconut & jasmine rice*

### Nachspeisen

#### Desserts

Apfelstrudel mit Schlagobers  11

Vanillesauce oder Eis

*Apple strudel with choice of vanilla sauce or ice and whipped cream*

Schokoladen Himbeer Tarte 12

*Chocolate raspberry tarte*

Joghurt Mango Kuppel 9

*Yoghurt mango coupe*

# Getränke

## Drink menu

09:00 am – 11:00 pm

### Champagner & Schaumwein

*Champagne & Sparkling Wine*

0,1 / 0,75 l

Schlumberger Prestige

15 / 96

Schlumberger Pinot Noir Reserve

17 / 98

Deutz Brut

28 / 170

Deutz Rose

31 / 190

### Weißwein

*White Wine*

1/8 / 0,75l

Wiener Gemischter Satz DAC 2023

8 / 46

Weingut Rotes Haus, Wien, Österreich

Gelber Muskateller DAC

8 / 46

Weingut Polz, Südsteiermark, Österreich

Loimer Riesling Kamptal DAC

8 / 46

Weingut Loimer, Wachau, Österreich

Chardonnay Bourgogne

12 / 70

Weingut Julie Fevre Bourgogne, Burgund, Frankreich

### Roséwein

*Rosé Wine*

1/8 / 0,75 l

Whispering Angel 2023

13 / 75

Chateau D'Esclans, Cotes de Provence, Frankreich

### Rotwein

*Red Wine*

1/8 / 0,75 l

Salzl Zweigelt Reserve 2020

9 / 52

Weingut Salzl, Illmitz, Österreich

G&R Triebaumer Merlot 2022

9 / 52

Weingut Triebaumer, Rust, Österreich

Faiveley Pinot Noir Bourgogne 2021

12,5 / 70

Weingut Faiveley, Burgund, Frankreich

Salomon Dark Pearl Cabernet 2017

12,5 / 70

Weingut Salomon, Fleurieu Peninsula, Australien

### BIER <sup>0,33l</sup>

*Beer*

Trumer Oberturm Zwickl Bio

6

Trumer Pils

7

Trumer Freispiel alkoholfrei/alcoholfree

7

100 Blumen Thephil Lager

8

Die Weiße Hell Weißbier

8

Heineken Premium Lager

9

# Getränke

## Drink menu

### Mineralwasser

*Mineral Water*

#### Römerquelle still

*Römerquelle mineral water - still*

#### Römerquelle prickelnd

*Römerquelle mineral water - sparkling*

#### San Pellegrino

*San Pellegrino mineral water*

#### Aqua Panna

*Aqua Panna mineral water*

### Frisch gepresste Säfte 0,25l

*Freshly squeezed juice*

#### Orange | Grapefruit | Grüner Apfel | Karotte

*Orange | Grapefruit | Green Apple | Carrot*

0,33 / 0,75 l

6 / 9

6 / 9

7,5 / 10,5

7,5 / 10,5

8

### Säfte / Limonaden / Tonics

*Juices / Lemonades / Tonics*

#### Wiener Kracherl 0,33l

*Viennese raspberry soda*

#### Preiss Fruchtnektar 0,20l

*Apfel / Birne / Marille*

*Apple / Pear / Apricot jus*

#### Rauch Fruchtsaft 0,20l

*Mango / Tomate / Cranberry-Aronia*

*Apricot / Tomato / Cranberry – Aronia jus*

#### Coca Cola / Light / Zero 0,33l

#### Sprite / Fanta / Almdudler 0,33l

#### Thomas Henry 0,25l

*Bitter Lemon / Tonic Water /*

*Ginger Ale / Ginger Beer*

#### Red Bull

6

8

6

6

6

6

8

# Classic Aperitifs & Cocktails

9:00 am - 11:00 pm

Classic Aperitifs & Cocktails from 9:00 am - 11:00 pm

Bellini Pfirsich, Prosecco <i>Peach, Prosecco</i>	15
Kir Royal Crème de Cassis, Champagne <i>Crème de Cassis, Champagne</i>	24
Cosmopolitan Absolut Vodka, Cranberry, Limette, Orangenlikör <i>Absolut Vodka, Cranberry, Lime, Orange liquor</i>	16
Espresso Martini Absolut Elyx, Espresso, Kaffeelikör <i>Absolut Elyx, Espresso, Coffee liquor</i>	18
Old Fashioned Four Roses Small Batch, Angostura, Zucker <i>Four Roses Small Batch, Angostura, Sugar</i>	24

*Wir hoffen, dass Sie ein Getränk gefunden haben, das Ihrem Geschmack entspricht.  
Wenn nicht, fragen Sie gerne unser Team nach Vorschlägen. Natürlich sind auch alle Klassiker verfügbar.*

*We hope that you were able to find a drink that suits your taste.  
If not, feel free to ask our team for suggestions. Of course, all classics are also available*

# Nachtkarte


## Night menu

11:00 pm – 7:00 am

### Salate / Salad

- Caesar Salad 19  
Römer-Salatherzen mit Caesar Dressing, Boquerones,  
Bergkäse & Pinienkerne  
*Romain lettuce with Caesar dressing, boquerones,  
alpine cheese & pine nuts*
- mit gegrillter Hühnerbrust 25  
*with grilled chicken breast*




### Suppe / Soup

- Kürbiscremesuppe  10  
Steirisches Kürbiskernöl, Sauerteig-Croutons & Apfel  
*Pumpkin soup with pumpkin seed oil, sourdough  
croutons & apple*

### Pasta

- Hausgemachte Tagliatelle 24  
alla Bolognese  
*Homemade tagliatelle alla bolognese*

### Snacks & Co

- Trüffelkäse Toast  19  
Joseph Brioche mit Jumi Trüffel Raclette & Cumberland  
Sauce  
*Truffle-cheese toast with Joseph brioche,  
Jumi truffle raclette & cumberland sauce*
- Wiener Käsekrainer  15  
mit Estragonenf, Kren, Pfefferoni & Joseph Brot  
*Viennese cheese sausage with tarragon mustard,  
horseradish, pepperoni, and Joseph bread*
- Erdäpfel Gnocchi  auch vegan erhältlich / also available vegan 23  
Feta mit Rucola Pesto, Piquillos & Cashew  
*Potato gnocchi with arugula pesto, feta cheese, piquillo  
peppers, and cashews*
- ### Nachspeisen
- #### Desserts
- Schokoladen Himbeer Tarte 12  
*Chocolate raspberry tarte*
- Joghurt Mango Kuppel 9  
*Yoghurt mango coupe*