




CLEMENTINE

IM GLASHAUS



### Clementine im Glashaus

Es ist verdammt hart, eine Prinzessin zu sein, aber eine muss es ja machen. Und wenigstens ist das Essen gut. Beim Frühstück, zu Mittag, bei der Nachmittagsjause und am Abend.  
Im Palais Coburg in Wien.

Prinzessin Clementine von Orléans (1817-1907) und ihr Ehemann, Prinz August von Sachsen-Coburg und Gotha, bezogen im Jahr 1849 als erste Bewohner das Palais Coburg in Wien.

Die kluge und gebildete Tochter des französischen Königs Louis Philippe brachte fünf Kinder zur Welt und pflegte Zeit ihres Lebens intensive Beziehungen zu allen wichtigen europäischen Königshäusern. Clementine und ihrem Mann ist der weitere Ausbau des Palais zu verdanken, unter anderem statteten sie die wunderschönen Prunkräume der Beletage aus und schufen die Figurenbekrönung auf dem Mittelrisalit.

Im Hotel Palais Coburg sind heute verschiedene Suiten nach Clementine und ihrer Familie benannt.

Mehr als 160 Jahre später hat die Prinzessin im Frühling 2014 noch einmal Einzug gehalten in ihr Palais: Clem's Portrait ziert die Mitte unseres Restaurants im Glashaus.

**Ihre Mission? Genuss!**

[www.palais-coburg.com](http://www.palais-coburg.com)  
[www.facebook.com/Clementine.Im.Glashaus](https://www.facebook.com/Clementine.Im.Glashaus)



PALAIS COBURG

★★★★★  
SUPERIOR



## „Chef's choice“

„Serviert von 18:00 bis 21:00 Uhr“

### VORSPEISE

#### **Trio vom Kohlrabi**

Sonnenblumenkern-Dressing | Liebstocköl | Walnuss | Williamsbirne (vegan)<sup>OH</sup>

### ZWISCHENGANG \*

#### **Hühner Consommé**

Kraftbrühe | Schnittlauchöl | Wurzelgemüse | Lebercrostini<sup>ACLO</sup>

### HAUPTGANG

#### **Goldforelle**

Konfiert | Frühlingsgemüse | Kräuterrisotto | Süßkartoffelcrunch<sup>DLOG</sup>

oder

#### **Lamm**

Rücken | geschmorte Keule | glasierte Leber  
Saubohnen | Mangold | Erdäpfel-Boulangère<sup>ACGLO</sup>

### DESSERT

#### **Piña Colada**

Ananas | Kokos | rosa Pfeffer | Rum<sup>vegan</sup> ○

3 Gang Menü mit Dessert € 70

\* 3 Gang Menü mit Zwischengang € 82

+ Weinbegleitung nach unserem Sommelier € 27

4 Gang Menü € 92

+ Weinbegleitung nach unserem Sommelier € 36

Das Gedeck um € 5,5 mit  
frisch aufgebackenem Mariannenbrot und von Hand aufgeschlagener Butter



## VORSPEISEN

### **Trio vom Kohlrabi**

Sonnenblumenkern-Dressing | Liebstocköl  
Walnüsse | Williamsbirne (vegan)<sup>OH</sup> 22

### **Wildgarnelen pochiert**

Erbsen | Minze | Rettich | Fenchelsalat | Krustentier-Dressing<sup>BGMO</sup> 25

### **Rindstatar**

Rinderfilet | Ortiz-Sardellen | Essigzwiebeln  
Brunnenkresse | Erdäpfelbrot<sup>ACDM</sup> 29

### **Lachs Sashimi**

Ponzusauce | Wakame | Wasabi | Bonitoflocken<sup>GDOM</sup> 28

## ZWISCHENGANG

### **Hühner Consommé**

Kraftbrühe | Schnittlauchöl | Wurzelgemüse | Lebercrostini<sup>ACLO</sup> 15

### **Lauch Gribiche**

Geschmort | Sauce Gribiche | Wachtelei | Wildkräuter<sup>ACLMO</sup> 22



## HAUPTGERICHTE

### **Lasagne**

Schwammerl | Piquillo-Mandelcrème | Gremolatabrösel (vegan)<sup>AHLMO</sup> 30

### **Kabeljau**

Filet | Aal Beurre-Blanc | Speck | Linsencreme | Ofenkarotten<sup>DGLMO</sup> 41

### **Goldforelle**

Confiertes Filet | Frühlingsgemüse | Kräuterrisotto | Süßkartoffelcrunch<sup>DLOG</sup> 37

### **Rind**

Dry-Aged-Filet | Sauce Bordelaise | Wirsingpüree | Bärlauchgnocchi<sup>GLMO</sup> 47

### **Lamm**

Rücken | geschmorte Keule | glasierte Leber  
Saubohnen | Mangold | Erdäpfel-Boulangère<sup>ACGLO</sup> 43



## DESSERTS & KÄSE

### **Sticky Toffee Pudding**

Topfeneis | Salzkaramell | Pekannüsse <sup>ACGHO</sup> 14

### **Rhabarber**

Macaron | Rhabarber-Ingwer-Kompott | Vanillecrème <sup>CGH</sup> 15

### **Schokoladenmousse**

Bitterschokolade | Amarenakirschen | Sauerrahmeis | Hippen <sup>ACFGO</sup> 16

### **Piña Colada**

Ananas | Kokos | rosa Pfeffer | Rum (vegan) <sup>o</sup> 14

### **Sorbet** Champagner und Minze <sup>o</sup> 11

Erdbeere oder Limette | mit Champagner angegossen

### **4xKäse**

Feige | Traube | Walnuss | Brot <sup>AGHMO</sup> 20

## AFTER DINNER DRINKS

### **Edelbrände**

|                       |      |
|-----------------------|------|
|                       | 2 cl |
| Krenn Marille         | 10   |
| Krenn Hollunder       | 28   |
| Krenn Rote Williams   | 12   |
| Rochelt Quitte        | 18   |
| Rochelt Gravensteiner | 25   |
| Ziegler Haselnuss     | 19   |

### **Grappa**

|                           |      |
|---------------------------|------|
|                           | 2 cl |
| Berta Bric del Gaian 2014 | 18   |
| Nonino Il Merlot          | 6    |
| Poli Sassicaia 2019       | 14   |

### **Süßwein**

|                            |      |
|----------------------------|------|
|                            | 5 cl |
| 2020 Kracher Beerenauslese |      |
| Coburg Selektion           | 8    |

### **Cocktails**

**Apotheke** 16

Branca | Minzlikör | Wermuth

**Coburg Espresso Martini** 16

Wodka | Weiße Schokolade | Kaffee

**Sherry Cherry Lady** 16

Amontillado Sherry | Kirschlikör | Schokoladenbitter



## NABER KAFFEE

|   |     |
|---|-----|
| Espresso   Espresso Macchiato   kleiner Brauner <sup>G</sup>  | 4,5 |
| Doppelter Espresso   großer Brauner <sup>G</sup>              | 6,5 |
| Cappuccino   Melange   Café Latte <sup>G</sup>   Verlängerter | 6,5 |

## ZOTTER TRINKSCHOKOLADE

7

Bitter Classic 78% | Milch Kakao 45% <sup>EFGHN</sup>

## RONNEFELDT TEE

6,5

### SCHWARZTEE UND GRÜNER TEE

Earl Grey | English Breakfast | Assam Bari, Darjeeling | Chai Tee | Green Leaf  
Morgentau | Jasmin

### KRÄUTERTEE UND FRÜCHTETEE

Wellness | Refreshing Mint | Mountain herbs | Rooibos Cream Orange  
Sweet Berry | Ayurveda Herbs & Ginger | Kamille | Verbene

## DAS BESTE VON DEN BESTEN

Wir sind stolz Ihnen unsere Partner aus der Region vorstellen zu dürfen!

Brot\_Joseph Brot Brotmanufaktur - Burgschleinitz

Obst & Gemüse\_Unfried - Krems

Kräuter- & Gemüseraritäten\_Bauer Michi -Stetten

Fleisch\_Fleischwaren Höllerschmid - Walkersdorf

Fisch\_Eishken Estate / Teichwirtschaft Radlberg

Zotter\_Schokoladenmanufaktur - Riegersburg

V= Vegetarisch

### ALLERGENE

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose,  
H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Alle Preise sind in Euro angegeben und enthalten alle gesetzlichen Steuern und Abgaben