



CLEMENTINE

I M G L A S H A U S



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 zierte die Mitte unseres Restaurants im Glashaus.

Ihre Mission? Genuss!

www.palais-coburg.com
www.facebook.com/Clementine.Im.Glashaus



PALAIS COBURG

★★★★★
SUPERIOR



Chef's choice

von 18:00-21:00 Uhr

Vorspeise

Ziegenfrischkäse_Kürbis, Chioggia, Wildkräuter (V) ^{GLO}

Marinierter Ziegenfrischkäse, geschmorter Hokkaido,
Granatapfelkerne in Portweinsteinmarinade, marinierte Rüben, Wildkräutersalat

Zwischengang *

Schwarzwurzel_Kartoffel, Topinambur, Trüffel (V) ^{GLO}

Kartoffelschaum, Trüffel, geschmorte Topinambur & Schwarzwurzeln

Hauptgang

Dorade_Zitronengras, Kimchi, Erdapfel, Alge ^{DGL}

Gegrilltes Doradenfilet, Zitronengras – Kokos Sauce, fermentierter Chinakohl,
Erdapfelgröstel & Noriblattchips

oder

Ochsenbacke_Selleriepüree, grüne Knöpfle, Karotte, Schwarzkohl ^{AGLO}

24 Stunden in blauem Zweigelt geschmorte Ochsenbackerl,
Selleriepüree, Karotten, Schwarzkohl, grüne Knöpfle

Dessert

Nougat_Ganache, Birne, Haselnuss, Schokolade, Passionsfrucht ^{ACG}

Nougat-Ganache, Birnenstücke, kandierte Haselnüsse, Schokoladenäste, Passionsfruchtgel

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

Wir verrechnen 5,5 € pro Gedeck



VORSPEISEN

Salat_ Castel Franco, Romana, Endivie, Kürbis, Walnuss (vegan) °	19
Castel Franco, Romana, Endivie, Verjus-Vinaigrette, roh marinierter Kürbis, salziger Walnusskrokant	
Ziegenfrischkäse_ Kürbis, Chioggia, Wildkräuter (V) ^{GLO}	22
marinierter Ziegenfrischkäse, geschmorter Hokkaido, Granatapfelkerne in Portweinmarinade, marinierte Rüben, Wildkräutersalat	
Hirsch_ gebeizt, Blini, Forellenkaviar, Trauben, Sauerrahm & Bittersalate ^{ACDLGO}	26
gebeizter Hirschrücken, Buchweizenblini, Sauerrahmgel, Bittersalate, gepfefferte Trauben, Forellenkaviar	
Rindstatar_ Radieschen, Dattel, Dijonsenf, Weißbrot ^{AGMO}	29
Beef-Tatar, marinierte Radieschen, Medjool-Datteln, Senfcreme, geröstetes Erdäpfelbrot	
Schwarzwurzel_ Kartoffel, Topinambur, Trüffel (V) ^{GLO}	25
Kartoffelschaum, Trüffel, geschmorte Topinambur & Schwarzwurzeln	
Suppe_ Pastinake, Quitte, violette Kartoffeln (V) ^{CLO}	12
Pastinaken-Quittenschaumsuppe, geschmorte Pastinake, violetter Kartoffelchip	



HAUPTGERICHTE

Pasta_ Orecchiette, Cime di Rapa, Salzzitrone, Ricotta (V & vegan mögl.) * AGL Muschelnudeln, glasierter Stängelkohl, eingelegte Salzzitronen, frischer Ricotta	23 30*
Saibling_ Filet, Ingwer, Gurke, Nussbutter DGLMO in Nussbutter konfiertes Saiblingsfilet, eingelegter Ingwer, Gurkensauce, glasierte Gurkenstücke, Erdäpfelpüree, Nussbutterstaub	31 41*
Dorade_ Zitronengras, Kimchi, Erdapfel, Alge DGL gegrilltes Doradenfilet, Zitronengras – Kokos – Sauce, fermentierter Chinakohl, Erdapfelgröstel, Noriblattchips	31 41*
Maishuhn_ Brust, Herbstpilze, Jungzwiebel, Spitzkraut, Linsen GLO gegrillte französische Maishuhnbrust, Herbstpilze, Jungzwiebelgemüse, geschmortes Spitzkraut, gelber Linsensalat	38
Rind_ Dry Aged Rib Eye, Pilze, Brombeeren, Brioche, Soja FGLO rosa gebratenes Rib Eye Steak, gebratene Sommerpilze, marinierte Brombeeren, Briocheknödel & Soja – Limetten – Senfsauce	47
Ochsenbacke_ Selleriepüree, grüne Knöpfe, Karotte, Schwarzkohl AGLO 24 Stunden in blauem Zweigelt geschmorte Ochsenbackerl, Selleriepüree, Karotten, Schwarzkohl, grüne Knöpfe	39

*als Zwischen- oder Hauptgang bestellbar



DESSERTS & KÄSE

Chia_Kokos , Banane, Limette (vegan) ^F	12
Chia – Kokoscrème, Bananeneis, karamellierte Banane, Limettenschaum & -chips	
Nougat_Ganache , Birne, Haselnuss, Schokolade, Passionsfrucht ^{ACG}	14
Nougat-Ganache, Birnenstücke, kandierte Haselnüsse, Schokoladenäste, Passionsfruchtgel	
Schokolade_Pistazie , Apfel, Quitte, Milch ^{CFGH}	15
dunkle Schokotarte, Schokosauce, Pistaziencrème & -kerne, Gewürzapfelstücke, Quittensorbet, Milchkaramellchips	
Sorbet_Birne oder Limette, Champagner und Melisse [°]	11
Birne- oder Limettensorbet nach Wahl, marinierte Beeren, frische Zitronenmelisse, mit Champagner angegossen	
4xKäse_Feige , Traube, Nuss, Ciabatta ^{AGHMO}	20
Bergkäse: Vorarlberger Hartkäse aus Kuhrohmlch	
Garrotxa: cremiger Ziegenrohmlchkäse aus Spanien	
Chaource: Französischer Weichkäse mit Weißschimmel, past. Kuhmilch	
Rochebaron: Französischer Weichkäse mit Blauschimmel, past. Kuhmilch	
Dazu: kandierte Feigenpüree, Weintrauben, Walnüsse, Weißbrot	



NABER KAFFEE

Espresso Espresso Macchiato kleiner Brauner ^G	4,5
Doppelter Espresso großer Brauner ^G	6,5
Verlängerter	6,5
Cappuccino Melange Café Latte ^G	7

ZOTTER TRINKSCHOKOLADE

7

Bitter Classic 78% | Milch Kakao 45% | Winterzauber^{EFGHN}

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

Schokolade_Zotter Schokoladenmanufaktur – Riegersburg

Wir verrechnen € 5,5 pro Gedeck

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