

SÄFTE & SMOOTHIES

Smoothie of the Day	8
Glasswing Smoothie	8
Apfel • Traube • Holunder • Spirulina	
Frisch gepresster Orangensaft	8
Frisch gepresster Grapefruitsaft	8
Detox-Wasser	7
Gurke • Minze • Passionsfrucht • Zitrone	
Ingwer-Apfel Shot	5

WIENER FRÜHSTÜCK

Kleinigkeit	15
Joseph´sBrot • Croissant • Butter • Marmelade (A G)	
Käse Selektion	11
Essig-Nüsse • Marinierte Kräuter (E G M)	
Beinschinken vom Ötscherblickschwein	11
Kren • EingelegtesGemüse (M)	

EIERSPEZIALITÄTEN

2 Bio-Eier	7
nach Wunsch zubereitet (C)	
Rührei	12
Trüffelbutter • Schnittlauch (C G)	
Omelette	12
Bio-Eier • Waldpilze • Gruyère (C G)	
Pochiertes Bio-Ei	12
Miso-YuzuHollandaise • Knuspriger Reis (C G L)	
Eggs Benedict	14
EnglishMuffin • Pochierte Bio-Eier Beinschinken vom Ötscherblickschwein • Hollandaise (C G)	
Eggs Royale	16
EnglishMuffin • Pochierte Bio-Eier Geräucherter Lachs • Babyspinat • Hollandaise (C G D)	

BIO BROTE

AvocadoToast Joseph´s Bio-Sauerteigbrot • Pochiertes Bio-Ei Avocado • Tomatenkonfit (A C)	9
Lachs Bagel Bio-Brioche Bagel • Pochiertes Bio-Ei Geräucherter Lachs • Frischkäse • Wasabi (A C D G)	14

HERZHAFTES

 GegrilltesGemüse Hummus • Kräuter(N)	9
 Quinoasalat Avocado • Babyspinat • Granatapfel	9
Marinierte Tomaten Stracciatella • Pesto (G H)	12
Steak n’ Eggs-Wrap Avocado • AnanasSalsa (A C G M)	18
Beef Tatar Trüffelmayo • Eingelegtes Gemüse (A C D M)	18

SÜSSES

Fruchtsalat Bio-Naturjoghurt • Knuspriges Getreide (A G)	9
Kürbis Muffin (A C G H)	7
 Passionsfrucht-Seidentofu Cheesecake (A F)	10
Topfen-Pancakes Bio-Naturjoghurt • EingelegteMispeln • Dinkel (A C G)	10
Belgische Waffeln Honig-Zitronen-Creme • Himbeeren (A C F G)	12

MÜSLI & MEHR

Porridge Honig • Bananen • Geröstete Mandeln (A G H)	9
Hausgemachtes Granola Bio-Naturjoghurt • Blaubeer-Kompott (A G H)	12
Schoko-Müsli Bio-Naturjoghurt • Valrhona Cacao Nibs (A G H)	10
Beerenmüsli Kokosmilch-Joghurt • Verbene (A H)	10

H=Schalenfrüchte • L=Sellerie • M=Senf • N=Sesamsamen • O=Schwefeldioxid • P=Lupinen • R=Weichtiere

BISTRO CUISINE

12:00 - 23:00

STARTERS

Label Rouge Lachs Ponzu · HonigSenfMayo · Gurkenrelish (C D F G M N)	25
Burrata CherryTomaten · Eingelegte Mispeln · Thai Vinaigrette (A G L)	22
Tomato Consommé Kimchi Gyoza · Wildkräuter (A F L N)	15
Asia Beef Tatar Roscoff-Zwiebel · Miso & Trüffel Mayo · Gedörrtes Eigelb (A C F M)	25
Gurken Kaltschale Tahini · Joghurt · Geröstete Kürbiskerne (A C G L N)	16

caviar

Osietra Alpenkaviar - Glasswing Edition mit Blinis · Schnittlauch · Sauerrahm (A D G)	50g · 150 100g · 300
Kaviar Langos 30gKalugaKaviar · Sauerrahm · Schnittlauch (A C D G)	120

SPECIALS only available Tuesday - Saturday

Branzino Ceviche Lauch Vinaigrette · Japanischer Rettich · 25g Alpenkaviar (A E L)	75
Foie Gras Brioche · Powidl · Bittersalate (A F M)	45
Wagyu Miyazaky Filet A5 100g Sauce Teriyaki · Reis (F L M N)	120

YOUNGSTER`S FAVORITES

Spaghetti Tomate · Stracciatella (A C G)	25
Schnitzel-Fingers Preiselbeer-Espuma · Gochujang Mayo (A C G)	20
Sorbet & Ice Cream Variation Täglich wechselnde Auswahl	15

LATE BREAKFAST BIS 14:00

Omelette Waldpilze · Gruyère (C G)	12
Poached Egg Knuspriger Reis · Miso-Yuzu-Hollandaise (C G L)	12

A=Glutenhaltiges Getreide · B=Krebstiere · C=Eier · D=Fisch · E=Erdnüsse · F=Sojabohnen · G=Milch

MAINS

Dry-Aged Seabass	34
Ingwer Spinat · Sesam Glaze · Pak Choy (D F G L N)	
Duroc Schweinskotelette	32
SchweinsbratenSaft · Krautsalat · Reis (C F G L M)	
„Zwiebel-Rostbraten“	38
Rib Eye Steak · KoreanBBQ Sauce · Röstzwiebel (A G L M O)	
Geschmorte Kalbshaxe	32
Vadouvan Polenta · Pimientos de Padrón · Gremolata (F G L N)	
Rote Wildgarnelen	28
Tom Yum Limetten · Koriander · Reis (B D F G L N)	
Eierschwammerl Ragout	25
UdonNudeln· Kokos · Chili Crunch (A C F G L N)	
Glasswing Salat	10 • 15
Avocado · Radieschen · Parmesan Granola (F G M)	
mit Steak	+15
mit Garnelen	+15
Miso - Käsespätzle	18
Bergkäse · Jungzwiebel · Röstzwiebel (A C F G L N)	
Fried Rice	15
Wilder Brokkoli · Jungzwiebel · Teriyaki Sauce (C F N)	
mit Garnelen	+15
mit Hühnerbrust	+15

SWEETS

Pavlova	16
Passionsfrucht · Mango · Kokos (C G)	
Chocolate Fondant	20
KakaofruchtsaftSorbet · gepuffte Buchweizen (A C G)	
Marillenknödel	18
Joghurteis · Thai Basilikum (A G)	
Lemon Tarte	18
Zitronenverbene · Kokos (A C G)	
Anthony´s Cheese	20
Früchtebrot · Eingelegte Nüsse (A G H)	

Gedeck 5 €

H=Schalenfrüchte · L=Sellerie · M=Senf · N=Sesamsamen · O=Schwefeldioxid · P=Lupinen · R=Weichtiere

BAR SNACKS

11:00 - 00:00

GLASSWING CUPS	je 4 Stück
Osietra Alpenkaviar (A D G)	32
Caviar of Char and Trout (A D G)	16
Beef Tatar (A D G L M)	14
Thunfisch Tatar (A D F M N)	14
Avocado (A G M)	12

Unsere Glasswing Cups sind elegante kleine Köstlichkeiten, serviert im Vierer-Set – knusprige Tartelette-Schalen, gefüllt mit sorgfältig komponierten Aromen.
Als perfekte Begleitung zu Cocktails und Champagner kreiert, reichen die Variationen von Avocado und Tatar bis hin zu alpinem Kaviar.

50g Osietra Alpenkaviar (A D G)	150
Mini-Blinis · Sour Cream· Schnittlauch	
100g Osietra Alpenkaviar (A D G)	300
Mini-Blinis · Sour Cream· Schnittlauch	
Steak Bites • Béarnaise (G L M)	25
Meatballs • Guacamole (A G L M)	18
Schnitzel-Fingers • Cranberry-Espuma (A C G)	20
Pommes Frites • Trüffel-Mayo • Belperknolle Avocado-Quinoa-Salat (F M)	12
SLS: Signature-Leberkäse-Sandwich (G M)	15
Unser SLS in der Glasswing Bar: Knuspriges Brioche, gebackener Leberkäse - österreichisches Streetfood in einem Bissen.	10