

VORSPEISEN

CREMIGE BURRATA

mit bunten österreichischen Tomaten,
Basilikum Pesto und Parmesan Chips
€ 16,50

CAESER SALAT

Salatherzen, Sardellen und
Parmesan Croutons
€ 11,00

mit gegrillter Hühnerbrust
€ 14,00

BEEF TARTAR

mit Stunden Ei, Brioche Toast,
Trüffelcreme und Gemüse Chips
€ 18,50

Signature Dish

ÉMILE Signature MENÜ



3- GANG MENÜ €46,00

INKL. 1 MARTINI- SIGNATURE DRINK



BOUILLABAISSE ÉMILE
mit Sauce Rouille und
Knoblauch-Kräuter Baguette

GESCHMORTE SHORT RIBS
12.Std, Süß & Sauer

CRÈME BRÛLÉE
Hokkaido Kürbis Ragout & Holunder

Signature Dish

ÉMILE

- PLAZA -



#PLAZATASTIC

#TASTEOFHILTON

#EMILERESTAURANT

#EMILEBAR

SUPPEN

BOUILLABAISSE ÉMILE
mit Sauce Rouille und
Knoblauch-Kräuter Baguette
€ 16,50

Signature Dish

RINDER CONSOMMÉ
mit Frittaten, Wurzelgemüse und
Tafelspitzwürfel
€ 8,50

BEILAGEN

á € 4,00

- Mediterranes Grillgemüse
- Süßkartoffelpüree mit Feta & Schnittlauch
- Süßkartoffel Pommes
- Gewürzpommes
- Erdäpfel geröstet oder Petersilien Erdäpfel
- Gemischter Salat der Saison

BOWL & PASTA

RAINBOWL

Blaubeeren, Lachs, Tomaten,
Granola, Salatherzen,
Kokosmilch Dressing
€ 16,50

Signature Dish

GEFÜLLTE RAVIOLI – VEGETARISCH
Bärlauch Ricotta mit
Blatt Spinat Ragout und Parmesan
€ 17,00

GEFÜLLTE RAVIOLI
Lachs & Zitrone mit Cherry Tomaten,
Zitronen-Butter und Parmesan
€ 19,00

AUS DEN GEWÄSSERN

LACHSFORELLENFILET
aus Radlberg
mit Rosmarin Thymian Butter
und Knoblauch
€ 21,50

BACHFORELLE IM GANZEN
aus Österreich
€ 26,00

LAND & WIESE

GEBRATENES LAMMFILET
aus Österreich
€ 28,00

GESCHMORTE SHORT RIBS
12.Std, Süß & Sauer
€ 24,00

Signature Dish

RIBEYE STEAK
aus Österreich
cafe de paris butter
€ 26,50

WIENER SCHNITZEL
vom Kalbrücken
Erdäpfelsalat
Zitrone
€ 28,00

Signature Dish

WIENER 3-GANG MENÜ

3- GANG MENÜ €38,00



RINDER CONSOMMÉ
mit Frittaten, Wurzelgemüse und
Tafelspitzwürfel

WIENER SCHNITZEL
vom Kalbsrücken
Erdäpfelsalat
Zitrone

APFELSTRUDEL
mit Bourbon Vanillesauce



SÜßER ABSCHLUSS

APFELSTRUDEL
mit Bourbon Vanillesauce
€ 9,00

CRÈME BRÛLÉE
Beeren Ragout und weißer creme
€ 9,00

KÄSEVARIATION AUS ÖSTERREICH
mit Feigensenf
€ 14,00

BROWNIE SCHOKOLADENTÖRCHEN
mit Karamell & Schokoladenerde
€ 14,00

Signature Dish



Alle Preise sind inkl. MwSt. | Cover charge Lunch € 2,00 // Dinner € 3,00

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Émile Host

ÉMILE

- PLAZA -



#PLAZASTASTIC #TASTEOPHILTON
#EMILERESTAURANT #EMILEBAR

STARTERS

CREAMY BURRATA

with colourful Austrian tomatoes,
basil pesto and parmesan chips
€ 16,50

CAESAR SALAD

with anchovies and
parmesan croutons
€ 11,00

grilled chicken breast
€ 14,00

BEEF TARTAR

with one hour egg,
brioche toast, truffle cream and
vegetable chips
€ 18,50

*Signature
Dish*

ÉMILE Signature MENU



3-COURSE MENU € 46,00

INCL. 1 MARTINI- SIGNATURE DRINK



BOUILLABAISSE ÉMILE

with sauce rouille &
garlic-herb baguette

BRAISED SHORT RIBS

12.hr, Sweet & Sour

CRÈME BRÛLÉE

Hokkaido pumpkin ragout & elderberry

*Signature
Dish*



SOUP

BOUILLABAISSE ÉMILE

with sauce rouille and garlic-herb
baguette
€ 16,50

BEEF OF CONSOMMÉ

with pancake julienne,
root vegetables and beef croutons
€ 8,50

*Signature
Dish*

SIDES

à € 4,00

- Mediterranean grilled vegetables
- Sweet potato puree with feta & chives
- Sweet potato fries
- Herbal French fries
- Roasted potatoes
- Parsley potatoes
- Mixed salad of the season

BOWL & PASTA

RAINBOWL

blueberries, salmon, tomatoes,
granola, lettuce hearts, coconut milk
dressing
€ 16,50

*Signature
Dish*

STUFFED RAVIOLI - VEGETARIAN

wild garlic ricotta with leaf spinach
ragout and parmesan
€ 17,00

FILLED RAVIOLI

salmon & lemon with cherry
tomatoes, lemon butter
and parmesan
€ 19,00

FROM THE WATERS



SALMON TROUT FILET

from „Radlberg“
with pepper and sea salt
€ 21,50

BROWN TROUT IN THE WHOLE

from Austria
€ 26,00

LAND & MEADOW

ROASTED LAMB FILET

from Austria
€ 28,00

BRAISED SHORT RIBS

12.hr, Sweet & Sour
€ 24,00

*Signature
Dish*

RIBEYE STEAK

from Austria with cafe de paris butter
€ 26,50

WIENER SCHNITZEL

escalope of veal
with potato salad
€ 28,00

*Signature
Dish*

Viennese 3- Course Menu



€ 36,00

BEEF CONSOMMÉ

with pancake julienne, root vegetables
and beef croutons

WIENER SCHNITZEL

ESCALOPE OF VEAL
with potato salad

APPLE STRUDEL

with Bourbon vanilla sauce



DESSERTS

APPLE STRUDEL

with Bourbon vanilla sauce
€ 9,00

CHEESE VARIATION FROM AUSTRIA

with fig mustard
€ 14,00

CRÈME BRÛLÉE

Berry ragout and white
cream
€ 9,00

BROWNIE CHOCOLATE CAKE

with Caramel & Chocolate
€ 14,00

*Signature
Dish*



Alle Preise sind inkl. MwSt. | Cover charge Lunch € 2,00 // Dinner € 3,00

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Émile Host