

LENZ

Gelassenes Wien!

*Wir bringen zusammen und Ihnen nahe,
was in Wien seit jeher zusammengehört:
gute Küche und das beste Lebensgefühl.*

*Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie
diese einzigartige Lebensart und unsere
authentischen Spezialitäten.*

*Nach Art des Hauses und der Stadt:
stilvoll, gemütlich und gelassen.*

*Überall sonst auf der Welt sagt man:
viel Vergnügen.*

**Hier in Wien
wünschen wir Ihnen:**

*einen schönen
Lenz!*

*Wir verarbeiten die besten und frischesten
Produkte aus Wien und Österreich. Je kürzer
der Weg zu uns, desto besser für das
Produkt und die Umwelt – „Farm to table“...*

*Wir sehen es als unsere Verantwortung,
unsere Community zu unterstützen und
kaufen für das LENZ ausschließlich bei
österreichischen Lieferanten, frei nach
unserer Philosophie „Passion to care“...*

*Wir sind stolz auf unsere hervorragenden
lokalen Erzeugnisse und die besonderen
persönlichen Beziehungen, die wir mit
unseren Produzenten und Lieferanten haben.*



FLEISCH, GEFLÜGEL & FISCH

Höllerschmid, Niederösterreich
Wiesbauer, Wien
Gut Dornau, Niederösterreich
Bio Landgut Esterhazy, Burgenland
Franz Aibler, Wien
Vulcano, Steiermark
Hofkultur, Oberösterreich

MILCHPRODUKTE & EIER

The Cheese Artist, Steiermark

GEMÜSE, OBST & KRÄUTER

Bauer Michael, Niederösterreich
Goran Ficulovic, Wien
Hut & Stiel, Wien
Pilzbrüder, Wien
PhytonIQ, Burgenland

SCHOKOLADE, MARMELADE & MEHR

Brotocnik, Niederösterreich
Staud, Wien
Unverschwendet, Wien
Zotter Schokoladen Manufaktur, Steiermark
Thomas Zelenka, Wien
Joya, Burgenland
Meinl Kaffee, Wien
Fandler, Steiermark

LENZ BEGINNT



Pfiff Kaltenhauser Botschaft
€3,00

Gelber Muskateller DAC
Pfeifer, Vulkanland Steiermark
€6,50

Schloss Gobelsburg
Blanc de Blanc
€9,50

Vermoutlich
&
Franz von Durst Tonic
€ 11,00



Herrliches kosten & teilen

LENZ GAUMENKITZEL

Bio-Sauerteigbrot von Brotocnik
geschlagene Kräuterbutter (v)
(pro Person) €4,90

Gaumenschmaus I
Warm geräucherte Bergforelle € 6,50
Blunzenverhackertes € 5,50
Rote Bohnencreme . Grammeln € 4,90

oder für Genusskünstler:
einmal Alles zum Teilen € 15,00

Gaumenschmaus II
Hauchdünner Vulcano Schinken € 6,50
Gereifter steirischer Gouda (v) € 5,10
Eingelegte Waldpilze (vegan) € 4,90

oder für Genusskünstler:
einmal Alles zum Teilen € 14,50



Aller Anfang ist leicht

VORSPEISEN

Rübensalat (v) €14,90
Phytoniq Salat. Wildkräuter
Frischkäsecreme . Preiselbeer-Vinaigrette

Gebeizte Goldforelle €19,90
Fenchel . Granny Smith Apfel . Maroni

Ziegenkäsekaramell &
Buchweizen (v)(★) €16,90
Zitronen-Sauerrahm . Chioggia Rübe .
Eingelegte Radieschen

Carpaccio vom Rind €18,90
Trüffelcreme . Kürbis-Preiselbeer-Chutney



Zum Löffeln & Niederknien

SUPPEN

Rinderkraftbrühe €8,90
Frittaten . Wurzelgemüse
Tafelspitzstreifen

Rotkrautsuppe €12,90
Crème fraiche . Grammeln



Jetzt geht's richtig los

HAUPTSPEISEN

UNSER LIEBLING

Zanderfilet (★) €28,90
Rollgerste . Rote Rüben . Senfkraut

100% VON HEIMISCHEN FELDERN,
WIESEN & GEWÄSSERN

Dinkelrisotto (v) €17,90
Schwammerl . Heidelbeeren .
Ziegenfrischkäse

Kalbs Gulyas €24,00
Butternockerl . Grüner Salat

Waldviertler
Bio-Hendlbrust €26,90
Kürbiscrème . Süßsaurer Kürbis .
Salbeignocchi

Wiener Schnitzel €28,90
Erdäpfelsalat . Gurkensalat . Vogersalat

Mostviertler Weidegans €34,90
Erdäpfelknödel . Apfelrotkraut . Glasierte Maroni



Schluss mit lustig: Leckerei

DESSERT

Red Velvet Brownie (v) €11,90
Kardamonganache . Heumilcheis . Rote Rübe

Sauerrahm-
Kaiserschmarren (v)(★) €14,90
Zwetschkenröster

Maroni Crème Brûlée (v) €12,90
Hafereis . Holunderbeeren Ragout . Hagebutte

Käsesammlung vom Riegers-
burger 'Cheese Artist' (v) €17,50
Chutney . Weintrauben . Bio-Sauerteigbrot

LENZ

(v) Vegetarisch. (★) Unsere Lieblinge.
Alle Preise sind inkl. MwSt.

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