

LENZ

SOCIAL DINING

Verfügbar ab 6 Personen
Preis pro Person 85,00 €

A little Party never killed nobody
CELEBRATE MENU

1. Knackige Häppchen

Artischocke / Distelöl / Ruccola
artichoke / thistle oil / arugula

Räucherforellenmousse / Saiblingskaviar
smoked trout mousse / char caviar

Beef Tatar Stanizl / Lauch
beef tartare cone / leek

Geflügelleber / Cassis
chicken liver / cassis

Eingelegtes Gemüse
pickled vegetables

Selchspeckkroketten / Kümmelmayo
smoked ham croquette / caraway seed mayo

2. Auf los geht's los

Geflammte Lachsforelle / Zitrone / Buttermilch / Dill / Gurke
flamed salmon trout / lemon / buttermilk / dill / cucumber

Romana Salat gegrillt / 'Caesar Dressing' / Paradeiser / Parmesan
grilled romaine lettuce / 'Caesar Dressing' / tomato / parmesan

Carpaccio von der Österreichischen Kalbin / Lauch / Kren / Geräucherter Eidotter / Soja
carpaccio from the Austrian calf / leek / horseradish / cured and smoked egg yolk / soy

Für jeden Etwas dabei

Beiried
Sirloin Steak
250g

Wachtel
Quail
200g

Lammrücken
Saddle of lamb
250g

Stör
Sturgeon
250g

Entenbrust
Duck breast
250g

Karfiolsteak
Cauliflower Steak
250g

AB IN DIE MITTE

Melanni / Miso / Schnittlauch / Ras el Hanout Cashew
melanzani / miso / chives / ras el hanout cashew

Wilder Brokkolie / Hollandaise / Buchweizen
wild broccoli / hollandaise / buckwheat

Pommes Anna / Zwiebelcreme / Lauchmayo / Senfkaviar
pommes Anna / onion cream / leek mayo / mustard caviar

Rote Rübe / Cassis / Radicchio / Walnuss
beetroot / cassis / radicchio / walnut

Erbsenpüree / Erbsenflan / Erbsen / Kreuzkümmel-Joghurt
pea puree / pea flan / peas / cumin yoghurt

Konfierte Kartoffel / Paprika Hollandaise
potato confit / bellpepper hollandaise

Entenkeulen Ragout / Bohnen / Senf
duck thigh ragout / beans / mustard

Pilze der Saison / Eistich / Buchweizengremolata
seasonal mushrooms / eggcustard / buckwheat gremolata

4. Zum Tunken

Kalbsjus
demiglace

BBQ Paprikasauce
BBQ bellpeppersauce

Cremige Geflügel
Sauce
creamy chicken
sauce

Klassische
Hollandaise
classic sauce
hollandaise

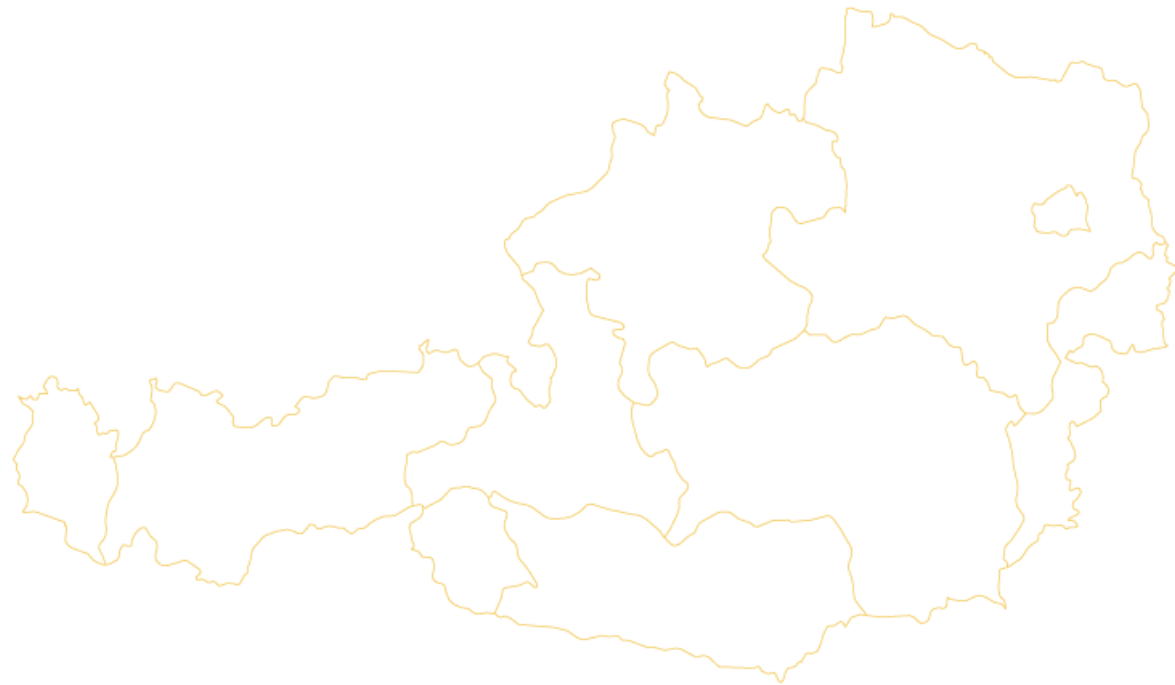
5. Dafür ist immer Platz

ALEX' DESSERT VARIATION
Etwas Süßes danach

In "Wien Mitte" und mitten am Tisch kommen wir zusammen und feiern, was Österreich zu bieten hat – von unseren "Austro Tapas" bis zu unseren süßen Köstlichkeiten.

Wir geben unser Bestes, um unsere Lebensmittel aus der Region zu beziehen und arbeiten Hand in Hand mit unseren Partnern zusammen, um nicht nur saisonale Zutaten auszuwählen, sondern auch die beste Auswahl an Weinen anzubieten.

Unsere Partner sind ein sehr wichtiges Gut für uns und die Grundlage unseres Versprechens, eine langfristige Partnerschaft zu schaffen, die für unsere Gäste sichtbar & schmeckbar ist.



Best to be shared!

Sejus!

LENZ ist ein junger, lebendiger & moderner Gastgeber, inspiriert von den neuesten österreichischen kulinarischen Trends gepaart mit internationalen Getränken. LENZ freut sich darauf die Tische für Kollegen, Freunde und Familie zu decken und alles in die Mitte zu packen um gemeinsam zu genießen. Egal, ob LENZ zum Abendessen einlädt oder dem berühmten Sonntagsbrunch, der Fokus liegt immer darauf, eine gesellige Zeit zu haben und das Leben zu feiern & zu genießen.

Best to be shared!

Einen guten Appetit wünschen Ihre Gastgeber,
Dominic Mainka & Alexander Hofer