

# LENZ



SOCIAL DINING

*Best to be shared*

## *Austro Tapas* KLEIN ABER FEIN

Artischocke / Distelöl / Rucola 6.5 €  
*artichoke / thistle oil / arugula*

Räucherforellenmousse / Saiblingskaviar 7.5 €  
*smoked trout mousse / char caviar*

Beef Tatar Stanitzl / Lauch 7.5 €  
*beef tartare cone / leek*

Geflügelleber / Cassis 6.5 €  
*chicken liver / cassis*

Eingelegtes Gemüse 5.5 €  
*pickled vegetables*

Tempura Gemüse / Kürbiskernmiso 7.5 €  
*tempura vegetables / pumpkin seed miso*

Kürbis Tarte 6.0 €  
*pumpkin tarte*

“Innviertler” Speckknödel / Schnittlauch 5.0 €  
*“Innviertel” bacon dumpling / chives*

Aal / Brioche / Miso / Zwiebel 7.5 €  
*eel / brioche / miso / onion*

Unser TIPP:

Stellen Sie sich Ihre  
Tapas Selection selbst  
zusammen.

*Combine it yourself!*

Schon kann das Probieren und Genießen losgehen!

*Aperitif*  
SIPPING TO START

LENZ Spritz  
*Signature*  
9€



LENZ Fizz  
*alkoholfrei*  
9€

# LENZ

SOCIAL DINING

*Best to be shared*



*Nach Lust und Laune*  
SPOILT FOR CHOICE

*Aus dem Suppentopf*  
FROM THE SOUP POT

Rinderkraftbrühe / Frittaten / Wurzelgemüse / Tafelspitzstreifen  
*beef consomme / sliced pancake / root vegetables / sliced boiled beef*

8.5 €

Maiscremesuppe / Polentachips / Babymais  
*corn cream soup / polenta chips / baby corn*

7.5 €

*Kleine Leckerbissen vorab*  
BITES TO SHARE



Lachsforelle / Brotcreme / Schnittlauch-Buttersauce  
*salmon trout / bread cream / chive butter sauce*

16.5 €

Chicorre / Walnussdressing / Ziegenkäse  
*chicory / walnut dressing / goat cheese*

16.5 €

Saibling / Pumpernickel / Stangensellerie / Gurkensorbet / Zitrone  
*char / pumpernickel / celery / cucumber sorbet / lemon*

17.5 €

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

18.5 €

*Ein echter Wiener geht nicht unter*  
TRADITIONAL CLASSIC

Wiener Schnitzel 28.5 €

Erdäpfelsalat / Gurkensalat / Krautsalat 5.5 €  
*potato salad / cucumber salad / cabbage salad*

+Preiselbeeren 2.5 €  
+Cranberries

Gedeck: Bio- Sauerteigbrot von Brotonic 4.5 €  
Cover: Organic sourdough bread from Brotonic  
Prices incl. taxes

<b>"XO" Beiried</b> Sirloin Steak 250g 28.0 €	<b>Hühnerbrust "Supreme"</b> Chicken breast 200g 22.0 €	<b>Schweine Krone</b> Pork chop 250g 26.0 €	<b>Stör</b> Sturgeon 250g 22.0 €	<b>Entenbrust</b> Duck breast 250g 24.0 €	<b>Karfiolsteak</b> Cauliflower Steak 250g 18.0 €
--	--	--	---	--	---

*Ab in die Mitte*  
LET'S MEET IN THE MIDDLE

Melanzani / Miso / Schnittlauch / Ras el Hanout Cashew  
*eggplant / miso / chives / ras el hanout cashew* 7.0 €

Kraut / Frischkäse / Zitrone  
*cabbage / cream cheese / lemon* 8.0 €

Pommes Anna / Zwiebelcreme / Lauchmayo / Senfkaviar  
*pommes Anna / onion cream / leek mayo / mustard caviar* 8.0 €

Rote Rübe / Cassis / Radicchio / Walnuss  
*beetroot / cassis / radicchio / walnut* 7.0 €

Sellerie / Liebstöckel / geräucherter Eidotter  
*celery / lovage / smoked egg yolk* 6.0 €

Hokkaido Kürbis / Rucola / Feta / Kürbiskernöl  
*hokkaido pumpkin / arugula / feta / pumpkin seed oil* 7.0 €

Maispüree / geblämmter Zuckermais / Limette  
*corn puree / flamed sweetcorn / lime* 7.0 €

Pilz „Rostbraten“  
*mushroom roast* 8.0 €

Unser TIPP: *Einmal Alles bitte!*  
*Take them all!* 46.0 €

*Zum Tanken*  
TASTY ON SIDE

Kalbsjus  
*demi glace* 5.0 €

Miso  
Hollandaise 5.0 €  
*miso hollandaise*

BBQ Paprikasauce 5.0 €  
*BBQ bell pepper sauce*

Cremige Geflügel  
Sauce 5.0 €  
*creamy chicken sauce*

Lauchcreme 4.0 €  
*leek creme*

Alle Beilagen werden in der Mitte des Tisches eingestellt und garantieren das perfekte Sharing-Erlebnis!

Fragen zu Allergenen? Wir informieren Sie gerne  
Questions about allergies? We are happy to inform you

*Sehns!*

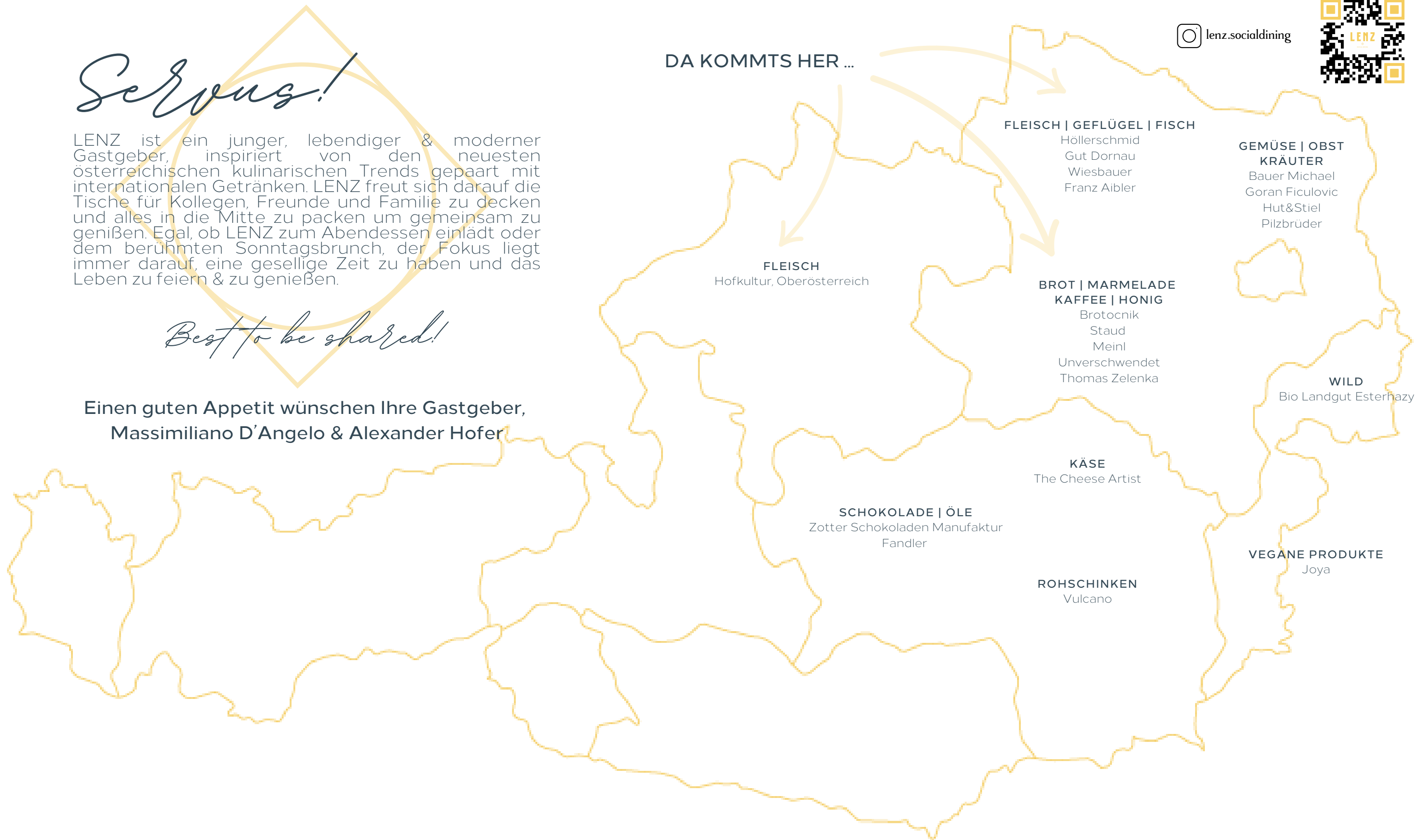
LENZ ist ein junger, lebendiger & moderner Gastgeber, inspiriert von den neuesten österreichischen kulinarischen Trends gepaart mit internationalen Getränken. LENZ freut sich darauf die Tische für Kollegen, Freunde und Familie zu decken und alles in die Mitte zu packen um gemeinsam zu genießen. Egal, 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,  
Massimiliano D'Angelo & Alexander Hofer

DA KOMMTS HER ...

 lenz.socialdining



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.

# LENZ



SOCIAL DINING

*Best to be shared*



*Dafür ist immer Platz!*  
FOR OUR SWEET TOOTH

Heidelbeer / Joghurt / Granola 12.5 €  
*blueberry / yoghurt / granola*

Erdnussbutter Parfait / Milkschokoladeneis / Salzkaramel 13.5 €  
*peanut butter parfait / milk chocolate ice cream / salted caramel*

Sauerrahm-Kaiserschmarrn / Zwetschkenröster 14.5 €  
*sour-cream 'Kaiserschmarrn' / thick pancake shredded and caramelized plum stew*

Unser TIPP:

Wir probieren alle!

*Why choose?*

22.0 €

Käsesammlung vom Riegersburger 'Cheese Artist' / Chutneys 17.5 €  
/ Weintrauben / Bio-Sauerteigbrot  
*cheese collection from Riegersburgs 'Cheese Artist' chutneys / grapes / organic sourdough bread*

*Schlummertrunk?*  
NIGHTCAP

Himbeere 6.0 €  
*raspberry*

Donaumarille / Williamsbirne / Steirische Zirbe 10.0 €  
*danube apricot / williams pear / styrian stone pine*

Vogelbeerer 12.0 €  
*rowanberries*

Alle Preise sind inkl. MwSt  
*Prices incl. taxes*