

LENZ



SOCIAL DINING

Best to be shared
BY CHEF
ALEXANDER HOFER

In Wien Mitte und mitten am Tisch kommen wir zusammen, genießen und teilen, kreative Austro Tapas, einfallsreiche Food-Kreationen im Sharing-Stil, erlesene Weine und eine gemütliche, stilvolle und gesellige Wiener Atmosphäre, die man am besten in guter Gesellschaft genießt.

@ Lenz.SocialDining

📍 Hilton Vienna Park

LENZ



SOCIAL DINING

Best to be shared

Social Dining wörtlich genommen: jeden Mittwoch versorgen wir Elisabethbrot, die älteste Ausspeisung für bedürftige Menschen in Wien mit Köstlichkeiten aus der Lenz Küche.



LENZ Spritz 12
Signature

LENZ Fizz 9
alkoholfrei

SOUP

TAGESSUPPE 9
soup of the day

AUSTRO TAPAS

3 TAPAS 17
6 TAPAS 34
9 TAPAS 50

APFELMACARON, SAIBLINGSTATAR, KAPUZINERKRESSE 7
apple macaron, char tartare, nasturtium

EINGELEGTES UND FERMENTIERTES GEMÜSE 9 ♻️ 6
pickled and fermented vegetables

PARADEISER RARITÄTEN, GERANIE 6
tomato rarities, geranium

RENDANGKROKETTE, PURPLE CURRY, KÄSE, KERBEL, SUMAC 8
rendang croquette, purple curry, cheese, chervil, sumac

ROTE SPITZPAPRIKA, GERÄUCHERTE PAPRIKA, FRISCHKÄSE, ZITRONE 6
red peppers, smoked paprika, cream cheese, lemon

PUFFREIS ALPENGARNELE, CHILI-LIMETTEN-MAYO 10
puffed rice alpine shrimp, chili-lime mayo

„GURKENCEVICHE“, VERJUS, VERBENE 6
"cucumber ceviche", verjuice, verbena

SCHNECKEN, MISOBUTTER, BLÄTTERTEIG 9 7
snails, miso butter, puff pastry

SCHWEINESCHWARTE, POLENTA-MAIS-DIP 6
pork crackling, polenta corn dip

CLASSIC

Wiener Schnitzel 28.5

ERDÄPFELSALAT, GURKENSALAT, KRAUTSALAT 5.5
potato salad, cucumber salad, cabbage salad

PREISELBEEREN 2.5
cranberries

PLATES TO SHARE

Grills

PORTOBELLO MIT SENFHOLLANDAISE 18
Portobello with mustard hollandaise

FORELLE IM GANZEN IN PERGAMENT MIT ZITRONENSAUCE 9 26
whole trout in parchment with lemon sauce

DRY AGED RIBEYE STEAK MIT KALBSJUS 30
dry aged ribeye steak with veal jus

HÜHNERKEULE OHNE KNOCHEN MIT KRÄUTERSALSA 27
boneless chicken thigh with herb salsa

GESCHMORTE LAMMSCHULTER MIT SCHMORSAFTL 29
braised lamb shoulder with braised juice

Vegetables

BÄRLAUCH, ERDÄPFEL, FRISCHKÄSE 9 ♻️ 7
wild garlic, potato, cream cheese

WALDMEISTER, ERDBEER, KÄSE 7
woodruff, strawberry, cheese

ARTISCHOCKEN, ZITRONE, DISTEL, WALNÜSSE 7
artichokes, lemon, thistle, walnuts

OCHSENHERZPARADEISER GEGRILLT, BRUNNENKRESSE, LEINSAMENCHIPS, CHILI 7
grilled oxheart tomato, watercress, linseed chips, chili

PILZE DER SAISON, SENFHOLLANDAISE, SCHNITTCLAUCH 8
seasonal mushrooms, mustard hollandaise, chives

ORANGE, KAROTTE, QUINOA 7
orange, carrot, quinoa

39
TAKE THEM ALL



UNSERE PARTNER
Wir beziehen unsere Produkte hauptsächlich aus der Region und arbeiten dafür Hand in Hand mit ausgewählten, lokalen Partnern.

LENZ EXPERIENCE

Sie können sich nicht entscheiden? Lassen Sie sich von uns durch die einzigartige LENZ - Experience führen - alles zum Teilen in die Mitte!

Too much to choose from? Let us guide you through the ultimate LENZ Experience - served in sharing style, while you sit back and relax!

65 / Person

GEDECK 4.5
BIO - SAUERTEIGBROT VON BROTOCNIK
Cover: Organic sourdough bread from Brotochnik

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

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

9 All ingredients are sourced within a 50 mile radius.
Alle Zutaten stammen aus einem Umkreis von 80 Kilometern.

♻️ Cooking this meal leaves no waste.
Beim Kochen dieser Mahlzeit entstehen keine Abfälle.