



BRISTOL LOUNGE

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES *HOTEL BRISTOL SIGNATURE DISHES*

BEEF TATAR

Erdäpfel / Chipotle / Saiblingskaviar

BEEF TARTAR

Potatoes / Chipotle / Char Caviar
ACDGLMO

klein / small €24 groß / large €32

LIMOUSIN LAMM

für zwei Personen

Panisse / Artischocke

LIMOUSIN LAMB

for two people

Panisse / Artichoke

ACGLM

€95

BRISTOL WÜRFEL

Schlagobers

BRISTOL CAKE

Whipped Cream

ACGO

€8,5

EMPFEHLUNG DES HAUSES *RECOMMENDATION OF THE HOUSE*

BRÜNDLMAYER BRUT

Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal 0,1l €12

BLANC DE BLANC

Laurent Perrier 0,1l €32

GRÜNER VELTLINER RIED STEIN „BRISTOL EDITION“

Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal 1/8 €7

RIESLING URGESTEIN

Weingut Schlosskellerei Gobelsburg, Kamptal 1/8 €8

CABERNET SAUVIGNON/MERLOT COLLOREDO

Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel 1/8 €9,5

PINOT NOIR

Weingut P. Zull, Schrattental, Weinviertel 1/8 €9



BRISTOL LOUNGE

VORGERICHT STARTER



TATAR von der ROTEN RÜBE

Shiitake Pilze / Chipotle / Erdäpfeltoast

TARTAR OF BEETROOT

Shiitake Mushrooms / Chipotle / Potato Toast

ALMO

€19

HAMACHI

Café de Paris / Kohlrabi

HAMACHI

Café de Paris / Turnip Cabbage

DLM

€23



BRISTOL SALAT

Vanille / Paradeiser / Pinienkerne / Zitrus

BRISTOL SALAD

Vanillia / Tomatoes / Pine Seeds / Citrus

GHO

klein / small €12 groß / large €18

CÄSAR SALAT

Römersalat / Sardellen / Croûtons / Speck / Ei

CAESAR SALAD

Romaine Lettuce / Anchovies / Croutons / Bacon / Egg

ACDEGM

klein / small €14 groß / large €22

mit MAISHUHN

with Chicken

ACDEGM

klein / small €22 groß / large €28

mit gebratenen GARNELEN

with Prawns

ABCDEGM

klein / small €24 groß / large €33

SUPPE SOUP



GAZPACHO

Veganes Joghurt / Wildkräuter

GAZPACHO

Vegan Yogurt / Wild Herbs

F

€12

TAFELSPITZCONSOMMÉ

Frittaten oder Leberknödel

BEEF CONSOMMÉ

Sliced Pancakes or Liver Dumpling

AC / CL

€9



BRISTOL LOUNGE

ZWISCHENGERICHT MIDDLE COURSE

AGNOLOTTI

Erbsen / Ricotta

AGNOLOTTI PASTA

Peas / Ricotta

ACGLO

€22



ZUCCHINI BLÜTE

Vegane Crème fraîche / Dill

ROASTED ZUCCHINI BLOSSOM

Vegan Crème fraîche / Dill

ACGLO

€18

WEISSER SPARGEL

Sauce Hollandaise / Beinschinken

€24

Vegane Option €19

WHITE ASPARAGUS

Sauce Hollandaise / Ham

ACLMF

€24

Vegan Option €19

SNACKS

BRISTOL WÜRSTEL

Senf / Kren

BRISTOL SAUSAGES

Mustard / Horseradish

ACGLOM

€12

BRISTOL WÜRSTEL

mit Gulaschsaft

BRISTOL SAUSAGES

with Goulash Gravy

ACGLOM

€16

BRISTOL CLUBSANDWICH

Maishuhnbrust / Speck / Ei / Pommes Frites

BRISTOL CLUBSANDWICH

Breast of Corn Fed Chicken / Bacon

Egg / French Fries

ACGLO

€27

BRISTOL BURGER VOM ANGUSRIND

Röstzwiebel Aioli / Kriecherl und Speck BBQ Sauce

Raclettekäse / Avocado / Pommes Frites

BRISTOL BURGER OF ANGUS BEEF

Fried Onion Aioli / Damson Plum and Bacon BBQ Sauce

Raclette Cheese / Avocado / French Fries

ACGLO

€27



BRISTOL LOUNGE

HAUPTGERICHT MAIN DISH

KLASSISCHER WIENER TAFELSPITZ

Spinat / Rösti / Schnittlauchsauce / Apfelkren

VIENNESE BOILED RUMP OF BEEF

Cream Spinach / Potato Rösti

Chives Sauce / Apple Horseradish Sauce

ACGLO

€34

KLASSISCHES ALT WIENER SAFTGULASCH

Semmelknödel

BEEF GOULASH „VIENNESE STYLE“

White Bread Dumpling

ACGLO

€26

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

Petersilerdäpfel / Erdäpfel-Vogerlsalat

Preiselbeeren

PAN FRIED ESCALOPE OF VEAL

Parsley Potatoes / Potato-Field Salad

Cranberries

ACGLO

€34

ZWIEBELROSTBRATEN VON „KATE&KON ATTEROX“

Braterdäpfel / Senfgurke

ROASTED SIRLOIN IN ONION GRAVY

Roasted Potatoes / Gherkin with Mustard Seed

ACGLMO

€33

ENTRECÔTE VOM SIMMENTALER RIND mit Knochen 850g

Salatherzen / Hasselback-Erdäpfel / Spinat

ENTRECÔTE, BONE IN, FROM THE SIMMENTAL BEEF 850g

Salad / Hasselback-Potatoes / Spinach

CGL

€175



PILZSTEAK „POM POM BLANC“

Vegane Pfeffersauce / Erdäpfeltorte

MUSHROOM STEAK „POM POM BLANC“

Vegan Pepper Gravy / Potato Cake

FLMO

€36

SEEZUNGE IM GANZEN GEBRATEN

Lauch / Brie / Heurige Erdäpfel

ROASTED WHOLE SOLE

Leek / Brie / Young Potatoes

DGLMO

€58

SEETEUFEL für ZWEI PERSONEN

“Cassoulet” französischer Bohneneintopf

MONKFISH for TWO PEOPLE

“Cassoulet” French Bean Stew

DLM

€70

GEDECK / COVER CHARGE

AC

€7



BRISTOL LOUNGE

NACHSPEISE DESSERT

ORIGINAL SACHER TORTE

Schlagobers

ORIGINAL SACHER CAKE

Whipped Cream

ACGO

€9,9

HAUSGEMACHTER WIENER APFELSTRUDEL

Schlagobers oder Vanillesauce

HOMEMADE VIENNESE APPLESTRUDEL

Whipped Cream or Vanilla Sauce

ACGEHO

€8,5

(Wartezeit 30 Minuten) **KLASSISCHER KAISERSCHMARREN**

Zwetschkenröster / Rumrosinen

(Time to prepare 30 Minutes) **SHREDDED PANCAKE**

Spiced Stewed Plums / Rum Raisins

ACGLO

€19



VEGANER APFELSTRUDEL

Vanillesauce

VEGAN APPLESTRUDEL

Vanilla Sauce

AEHO

€9

VARIATION VON GEKÜHLTEM

Eis und Sorbet nach Saison

COLD VARIATION

Seasonal Ice Cream and Sorbet

ACG

€14

HOLUNDERBLÜTENMOUSSE

Erdbeere / Champagner

MOUSSE of ELDERFLOWER

Strawberry / Champagne

ACGO

€14

DUNKLE SCHOKOLADE

Basilikum / Brombeere

DARK CHOCOLATE

Basil / Blackberry

ACFGH

€14



**DAS ISST
ÖSTERREICH**



ALLERGENINFORMATION

ALLERGY INFORMATION

A ... Glutenhaltiges Getreide / Gluten

B ... Krebstiere / Crayfish

C ... Eier / Egg

D ... Fische / Fish

E ... Erdnüsse / Peanuts

F ... Soja / Soy

G ... Milch & Laktose / Milk & Lactose

H ... Schalenfrüchte / Nuts

L ... Sellerie / Celery

M ... Senf / Mustard

N ... Sesam / Sesame

O ... Schwefeldioxid & Sulfit / Sulphur Dioxides & Sulphites

R ... Weichtiere / Molluscs



... Vegan

*Täglich geöffnet von 6:30 bis 24 Uhr
Küchen-Annahmeschluss um 22:30*

*Open daily from 6:30 am to 12 am
Last Dinner Order: 10:30 pm*

*Tischreservierungen / Table Reservations
+43 (1) 515 16 553*

Preise inklusive Steuern und Abgaben
Prices including all taxes