

béla béla



Storytelling Dishes

Oglio Suppe – Des Kaisers Suppe

12,5

Mit Rindermark, Dattel & Schnittlauch

Die Oglio-, auch Olio-Suppe, stammt ursprünglich aus Spanien und soll von **Karl VI.** an den Wiener Hof gebracht worden sein.

Zur Kaiserzeit galt sie als kulinarisches Highlight und wurde bei festlichen Anlässen serviert.

Aufgrund ihrer aufwendigen Zubereitung und der Vielzahl an Zutaten wurde ihr sogar eine stärkende, beinahe heilende Wirkung zugeschrieben.

Während die historische Rezeptur mehr als 30 Zutaten und zahlreiche Fleischsorten umfasste, arbeiten wir heute mit einer reduzierten Auswahl – jedoch mit derselben Hingabe und Sorgfalt.

Homage an Andi Wojta´s Minoritenstüberl

19,9

Jour Grammelknödel mit Sauerkraut, Süßholz & Wacholdersafter´l

Keine hundert Meter vom Hotel entfernt prägte Andi Wojta jahrzehntelang das Minoritenstüberl mit klassischer Wiener Küche auf höchstem Niveau.

Rehbutterschnitzerl, Rindsrouladen und legendäre Grammelknödel wurden dort über 48 Jahre hinweg (zunächst von seiner Mutter, später von ihm) werktags zu Mittag serviert, stets begleitet von Wiener Schmäh.

Ausgebildet bei Reinhard Gerer, arbeitete Wojta später im legendären Aubergine von Eckart Witzigmann. 1995 kehrte er nach Wien zurück und übernahm das im Souterrain des Palais Starhemberg gelegene Minoritenstüberl.

Parallel war er regelmäßig als Fernsehkoch auf ORF 2 gemeinsam mit Alexander Frankhauser zu sehen.

Als Hommage an sein Werk und um diese Tradition im Grätzl lebendig zu halten, servieren wir seine Grammelknödel im Kleinformat.

Unser Lehrlingsgericht

22,5

(konzipiert, kalkuliert & kuratiert von einem unserer Küchenlehrlinge)

Mit dem Lehrlingsgericht bringen wir unsere Wertschätzung für den Nachwuchs sichtbar auf die Karte und geben unseren Lehrlingen die Möglichkeit, sich aktiv einzubringen.

Ein Gericht der Abendkarte wird dabei vollständig von unseren Lehrlingen entwickelt, kalkuliert und gekocht.

Als Küchenchef begleite und unterstütze ich diesen Prozess, lege jedoch großen Wert darauf, dass unsere Lehrlinge so eigenständig wie möglich arbeiten. Das Gericht wechselt mehrmals im Jahr, um Saisonalität konsequent zu berücksichtigen.

Wenn es die Zeit erlaubt, kommt der verantwortliche Lehrling persönlich an den Tisch und erklärt das Gericht sowie die verwendeten Zutaten.

Rindsrouladen vom Kaiserteil vom Bio Rind

28,5

mit Bio Gemüse, Bio Kaffee & Erdäpfel

Das Hotelgebäude wurde 1913 errichtet.

In den obersten Stockwerken befand sich die Reformschule der Pädagogin Eugenie Schwarzwald.

1914 eröffnete Béla Waldmann gemeinsam mit Markus Klug im unteren Teil des Hauses das Café Herrenhof, das rasch zum Treffpunkt von Literaten, Künstlern und Schriftstellern wurde.

Diese Geschichte inspiriert unser Signature Dish:

Eine Roulade aus dem Kaiserteil – in Anlehnung an die nahe Winterresidenz des Kaisers, die Hofburg; kombiniert mit der Tradition des Literatencafés. Serviert wird dazu eine Kaffeeglace im Tintenfass.