

Fühlen Sie den
Klang von

W

E

I

H

N

A

C

H

T

N

E

MELIÄ
HOTELS & RESORTS
Soul Matters

Und auch die
Geschmacksvielfalt...
*Frohe Weihnachten und ein
gesundes neues Jahr 2024!*

Tel: +43 1 901042003

Die
köstlichste
aller Sinfonien



Das Präludium als
Auftakt

- Martinigansl
 - ab 11. November
@ 57 Restaurant
- 

Die Melodie des
ersten Aktes

Adventsbrunch
3., 10. & 17. Dezember
12:00 – 15:00 Uhr
79 €

Der Rythmus des
zweiten Aktes

Champagner &
Austern
ab Dezember
@ 57 Lounge




Die Klänge des
Hauptaktes

Heilig Abend Menü
ab 18 Uhr
5 – Gang Menü
& Weinbegleitung
mit Fenstertisch 199 €
ohne Fenstertisch 169 €

Der
Schlussakkord

Weihnachtsbrunch
25. Dezember
12:00 – 15:00 Uhr
85 €
begleitet von unserem
Gitarren-Duo
Feinkostladen



Wir wünschen Ihnen
ein frohes Fest.

The most
delicious
symphony



The prelude to the
starter

- Martinigansl
 - Begin 11th
November
@ 57 Restaurant
- 

The melody of the
first act

Advent brunch
3rd, 10th & 17th December
Noon – 3 pm
79 €


The rhythm of the
second act

Champagne &
Oyster
December
@ 57 Lounge

The theme of the
third act

Christmas Eve
Menue


6 PM
5 – course Menue
& Wine pairing
with window seat 199 €
without window seat 169 €



Finish

Christmas Day
Brunch

25th December
Noon – 3 pm
85 €
accompanied by the
Guitar – Duo
„Feinkostladen“



We wish you
happy holidays.

Das Heilig Abend Menü

Die
köstlichste
aller Sinfonien

Das Präludium als
Auftakt

- Geräucherte
Entenbrust
- Kumquat | Quitte

Die Melodie des
ersten Aktes

Schwarzwurzel-
suppe
Grünkohl | Pecorino

Der Rythmus des
zweiten Aktes

Filet vom
Wolfsbarsch
Karfiol | Kerbel

Die Klänge des
Hauptaktes

Filet und Backerl
vom Alpenrind
Trüffel | Babykarotten |
Wildreis

Der
Schlussakkord

Bratapfel
Glühweineis | Zimt |
Haselnuss

Wir wünschen Ihnen
ein frohes Fest.

The Christmas Eve menu

The most
delicious
symphony

The prelude to the
starter

- Smoked Duck
- Bitter Orange | Quince

The melody of the
first act

Black Salsify cream
Kale | Pecorino

The rhythm of the
second act

Seabass
Cauliflower | Chervil

The theme of the
third act

Filet & Cheek of
Austrian beef
Truffle | Baby carrots |
Wild rice

Finish

Baked Apple
Mulled Wine Icecream |
Cinnamon |
Hazelnut

We wish you
happy holidays.

Das vegetarische
Heilig Abend Menü

Die
köstlichste
aller Sinfonien

Das Präludium als
Auftakt

- Rote Rüben-
- Carpaccio
Blutorange |
Wilder Brokkoli

Die Melodie des
ersten Aktes

Steinpilzconsommé
Estragon | Pilz-Duxelle

Der Rythmus des
zweiten Aktes

Trüffel-Tagliatelle

Die Klänge des
Hauptaktes

Alles vom Kürbis
Sanddorn |
Brunnenkresse

Der
Schlussakkord

Zartbitter-
Schokoladentarte
Cassis | Ingwer

Wir wünschen Ihnen
ein frohes Fest.



The vegetarian
Christmas Eve menu

The most
delicious
symphony

The prelude to the
starter

- Beet root
- carpaccio
Blood Orange | Wild
Broccoli

The melody of the
first act

Consomé of Ceps
Tarragon | Mushrooms

The rhythm of the
second act

Truffle - Tagliatelle

The theme of the
third act

Variation of
Pumpkin
Sea Buckthorn | Cress

Finish

Bitter-sweet
Chocolate – Tarte
Cassis | Ginger

We wish you
happy holidays.

Die
köstlichste
aller Sinfonien



*Reservieren Sie
Ihre Komponie*

*Reserve your
own
composition*

57 Restaurant & Lounge
+43 (0) 1 90104-2080
Restaurant57@melia.com
www.fiftysevenrestaurant.com
Donau-City-Straße 7a
1220 Wien

Wir wünschen Ihnen
ein frohes Fest.

We wish you
happy holidays.



Silvester

TIME TO CELEBRATE



SILVESTERDINNER @ 57 RESTAURANT

Aperitif ab 19.00 Uhr

DINNER MIT FENSTERPLATZ
€ 459,- pro Person

DINNER IM INNENBEREICH
€ 399,- pro Person

Showact: Sängerin Nastja Isabella Zahour

APERITIF

SUSHI – STATION

Sushi mit Lachs, Thunfisch und Garnele
Maki mit Gurke und Lachs
Eingelegter Ingwer, Wasabi, Sojasauce

AUSTERSTATION

Frisch geöffnete „Fine de Claire“ – Austern
Mit Pumpernickel und Zitrone, dazu Schalottenvinaigrette



VORSPEISE

PULPOCARPACCIO

Saubohnen / Oliventapenade

SUPPE

PERLHUHNESSENZ

Perlhuhn Roulade / Mangold / Madeira

WARME VORSPEISE

MARINIERTER LACHS

in Blätterteig
Pilze / Roterrübe / Blattspinat

ZWISCHENGANG

DOTTER RAVIOLI

Schwarzer Trüffel / Grana Gelee

HAUPTSPEISE

KALBSFILET & BACKERL

Morchelcreme / Vanillekarotte / Erdäpfel-Trüffelkuchen / weisses Trüfflespuma

AUSZÜGE AUS DEM DESSERTBUFFET

TERRINE

von hellem und dunklem Schokomousse
mit Beerensauce

ZOTTER SCHOKOLADENBRUNNEN

Früchte

WARMER ZWETSCHGENCRUMBLE

mit Baiserhaube
Amarettosauce

PETIT FOUR VARIATION

SORBETSTATION





**SILVESTERPARTY
@ 57 LOUNGE**

ab 22.00 Uhr

PARTY MIT FENSTERPLATZ
€ 199,- pro Person

PARTY IM INNENBEREICH
€ 159,- pro Person

Inklusive Sushibar und Mitternachtssnack

DJane Bianca PoRo



New Year's Eve

TIME TO CELEBRATE



**NEW YEAR'S EVE DINNER
@ 57 RESTAURANT**

Aperitif begin 7 p.m.

DINNER WITH WINDOW TABLE
€ 459,- per person

DINNER NON WINDOW TABLE
€ 399,- per person

Showact: Singer Nastja Isabella Zahour

APERITIF

SUSHI - STATION

Sushi with salmon, tuna and shrimp
Maki with cucumber and salmon
Pickled ginger, wasabi, soy sauce

OYSTER STATION

freshly opened "Fine de Claire" oysters
with pumpernickel and lemon with shallot vinaigrette



FIRST COURSE

PULPOCARPACCIO

Whole beans / olive tapenade

SECOND COURSE

GUINEA CHICKEN ESSENCE

Guinea fowl roulade / chard / madeira

THIRD COURSE

MARINATED SALMON

in puff pastry
Mushrooms / beets / leaf spinach

FOURTH COURSE

YOLK RAVIOLI

Black truffle / grana jelly

MAIN COURSE

VEAL FILLET & CHEEK

Morel cream / vanilla carrot / potato truffle cake / white truffle foam

DESSERT BUFFET

TERRINE

of light and dark chocolate mousse
with berry sauce

ZOTTER CHOCOLATE FOUNTAIN

Fruit

WARM PLUM CRUMBLE

with baisers hood
Amaretto sauce

PETIT FOUR VARIATION

SORBET STATION





**NEW YEAR'S EVE PARTY
@ 57 LOUNGE**

begin 10 p.m.

PARTY WITH WINDOW TABLE
€ 199,- per person

PARTY NON WINDOW TABLE
€ 159,- per person

Including sushi bar and midnight snack

DJane Bianca PoRo



RESERVATION

Tel.: +43 (0)1 90104-2080, Mail: restaurant57@melia.com

#happynewyear #bestviewintown

MELIÀ
VIENNA

Soul Matters

RESTAURANT57 @ MELIÀ VIENNA
Donau-City-Straße 7 • 1220 Vienna/Austria
www.fiftysevenrestaurant.at

