Altia
— By Urrechu —
RESTAURANT & SKYBAR

IÑIGO *URRECHU*



Mediterrane Wärme trifft auf österreichische Eleganz.
Mediterranean warmth meets Austrian elegance.

Inspiriert von traditionellen Techniken aus dem Baskenland und verfeinert durch seine Ausbildung bei renommierten Spitzenköchen wie Martín Berasategui und Didier Oudill, kreiert Íñigo Urrechu eine Küche, die tief in der Tradition verwurzelt ist und zugleich modern interpretiert wird.

Jedes Gericht feiert außergewöhnliche Zutaten — Fleisch, Fisch und saisonales Gemüse — neu gedacht, um sowohl Herkunft als auch Innovation zu würdigen. Hier werden klassische Rezepte mit einem zeitgemäßen Twist verwandelt: österreichische Raffinesse verschmilzt sanft mit spanischer Seele — ein kulinarisches Erlebnis, das die Sinne hebt und in Erinnerung bleibt.

Inspired by traditional techniques from the Basque Country and refined through training with acclaimed chefs such as Martín Berasategui and Didier Oudill, Íñigo Urrechu crafts cuisine rooted in tradition yet elevated with modern creativity.

Each dish celebrates exceptional ingredients — meat, fish, and seasonal vegetables — thoughtfully reimagined to honor both heritage and innovation. Here, classic recipes are transformed with a contemporary twist, where Austrian sophistication rises gently into Spanish soulfulness — a culinary experience designed to lift the senses and linger in memory.

Preise inklusive 10 % MwSt.
Prices include 10 % VAT.

4-GÄNGE-MENÜ
4 COURSE MENU

119

Salmorejo
Traditionelle spanische kalte Tomatensuppe
Traditional Spanish cold tomato soup

Vorspeise nach Wahl
Starter of your choice

Tatar | ***Tartare***

oder | *or*

Gegrillte Artischocken | ***Grilled Artichokes***
mit Schinken, Foie gras und Tintenfisch
with Ham, Foie, Squid

Chef's Compliment
Brioche mit Meeresfrüchten
Brioche with seafood

Hauptgang nach Wahl
Main course of your choice

Cremiger Reis | ***Creamy Rice***

oder | *or*

Cremige Gnocchi | ***Creamy Gnocchi***

oder | *or*

Trüffel-Linguine | ***Truffled Linguine***

oder | *or*

Schweinebäckchen | ***Pork Cheek***

Crema Catalana
Mit Waldbeerenkompott
With wild berry compote

VORSPEISEN
STARTERS

Tatar | *Tartare*

· Frisch geschnittener Thunfisch | grüner Senf | Kaviar [A, C, D, F, H, M, N] 26
Fresh tuna cut | green mustard | caviar

· Frisches Rindfleisch-Tatar | nach Urrechus Art zubereitet [C, E, G, M] 28
Fresh beef cut | prepared the Urrechu's way

Salmorejo

· Traditionelle spanische kalte Tomatensuppe | Avocado **[A, C, G, Veg]** 16
Traditional Spanish cold tomato soup | avocado

· Hummerscheiben [A, B, C, G] 28
Sliced lobster

Ziegenkäsesalat | *Goat Cheese Salad* **[G, M, H, Veg]** 24
Kirschtomaten | Portweinfeige | Nüsse
Cherry tomatoes | Oporto fig | nuts

Kroketten | *Croquettes* **[A, C, G]** Preis pro Stück | *Price per unit* 4
Hausgemachte Kroketten
Homemade croquettes

Gegrillte Artischocken | *Grilled Artichokes* **[F, O, R]** 26
Schinken | Foie gras | Tintenfisch
Ham | foie | squid

Kürbiscremesuppe | *Pumpkin & Cream Soup* **[B, R]** 17
Gegrillte Jakobsmuschel | Trüffelöl
Grill scallop | truffle oil

FISCH
FISH

Gegrillter Wolfsbarsch | *Grill Sea Bass* B, D, G, M, O
Frühlingszwiebel | Garnelen | Senf
Spring onion | prawns | mustard — 28

Cremiger Reis | *Creamy rice* C, D, G, O
Frühlingszwiebel | Garnelen | Senf
Carabinero | seafood stock — 36

Cremige Gnocchi | *Creamy Gnocchi*

· Wildlachs A, B, D
Wild salmon — 32

· Kürbis A, C, G
Pumpkin — 26

FLEISCH
MEAT

Gegrilltes Wildfleisch | *Grilled Venison* G, O
Kartoffelkuchen | Birnen-Vanille-Püree
With potato cake | pear and vanilla Pure — 32

Linguine mit Trüffel | *Truffled Linguini* A, C, G, O, Veg — 27

· mit iberischer Presa A, C, G, O
with Iberian Presa — 36

Ochsenschwanz-Cannelloni | *Oxtail Canelloni* A, G
Kardamom | Trüffel-Béchamel
Cardamom | truflle bechamel — 29

Schweinebäckchen | *Pork cheek* A, C, G, O
Terrine | Kartoffel | Foie gras
Terrine | potatoes |foie — 32

Rinderfilet | *Beef Tenderloin* G, O
Avocado | Babykartoffeln
Avocado | baby potatoes — 48

Gegrilltes Rindfleisch für 2 Personen mit Beilagen G, O
Grilled Beef Cut for 2 with Garnishes
Mindestbestellmenge 500 g.
Minimum order 500 gr.
Preis pro 100gr. | *Price per 100gr.* 16

NACHSPEISEN
DESSERT

Käsekuchen mit weißer Schokolade [A, C, F, G, H, Veg]
White Chocolate Cheesecake
mit Pistazie, zum teilen 14
With pistatio cheese cake to share

Torrija [A, C, G] 12

Schokoladen-Planet Erde [A, C, G, H, O] 16

Crema Catalana [A, C, G, O, Veg] 12

HIER KÖNNEN SIE MIT MELIÁREWARDS PUNKTEN ZAHLEN
Weitere Informationen erhalten Sie an der Rezeption.
250 = 1€/$

PAY HERE WITH **MELIÁ**REWARDS POINTS
More information at reception.
250 = € /$1

[A] Glutenhaltiges Getreide | Gluten, [B] Krebs & Krustentiere | Crustaceans, [C] Ei | Egg,
[D] Fisch | Fish, [E] Erdnuss | Peanut, [F] Soja | Soy, [G] Milch & Laktose | Milk & Lactose,
[H] Schalenfrüchte | Nuts, [L] Sellerie | Celery, [M] Senf | Mustard [N] Sesam | Sesame,
[O] Sulfite | Sulfite, [P] Lupinen | Lupine, [R] Weichtiere | Molluscs

MELIÃ

VIENNA