

Accompagnamento di Vini

Il meglio delle cantine austriache

Sekt Brut Reserve Mathäi
Azienda vinicola Stift Klosterneuburg, Vienna 1/10



Muskat Ottonel 2015
Azienda vinicola Nekowitsch, Neusiedlersee 1/16



Grauburgunder Platinum 2007
Azienda vinicola F. M. Mayer, Vienna 1/8



Grüner Veltliner Käferberg 2011
Azienda vinicola Willi Bründlmayer, Kamptal 1/8



Cuvée Solitaire 2001 Magnum
Azienda vinicola Feiler Artinger, Neusiedlersee 1/8



Trockenbeerenauslese
Zweigelt Nouvelle Vague 2006 Magnum
Azienda vinicola Kracher, Illmitz 1/16



Österreichischer Winzersekt Brut 2007 Magnum
Azienda vinicola Willi Bründlmayer, Kamptal 1/10



Menu di San Silvestro

Saluto di benvenuto

Trota salmonata – Melone – Riso
Trota salmonata marinata,
melone grigliato, chip di riso ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴



Anatra – Ibisco – Pepe
Parfait di fegato d'anatra, gelatina di ibisco,
croccante al pepe di Java, uva spina ³⁻⁵⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴



Carciofi – Radicchio – Fagioli
Basi di carciofi sott'aceto, crema di fagioli bianchi,
radicchio stufato, lardo ⁴⁻⁷⁻¹²



Salmerino – Barbabietole – Cren
Filetto ripieno di salmerino di lago, gnocchi di barbabietola,
spuma di cren e siero di latte ⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²



Vitello & Bue – Cipolla – Topinambur
Dorso di vitello & bue a cottura media, confit di cipolle rosse,
sformato di cipolle fritte, Topinambur arrosto ⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴



Pere – Torrone – Mandorla
Pere affogate nel vino di porto, gelato al torrone,
zabaione di mandorle ³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²



Dolce finale

Ribes – Yogurt – Pistacchio
Sorbetto al cassis, crema allo yogurt, ganache al pistacchio ³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²

SAN SILVESTRO 2021

- Menu Concerto**
5 portate 95,-
Inizio in base alla disponibilità alle 17:30, 18:00 e le 18:30,
termine alle 21:45
 Accompagnamento di vini: *Il Meglio delle Cantine Austriache* 59,-
- Grande Menu di San Silvestro**
5 portate 125,-
Inizio in base alla disponibilità alle 17:30, 18:00 e le 18:30,
termine alle 21:45, open end
 Accompagnamento di vini: *Il Meglio delle Cantine Austriache* 75,-

Due to a government
regulation not possible

Ci permettiamo di accreditare, in nome e per conto del nostro staff,
il 7% del totale come mancia.

Condizioni di prenotazione

Menu and prices are subject to change. Prices per person in Euro. Wines on request. Wine recommendations: 7 different wines, one glass per wine (2, 0.1 und 0.125 cl). Prices include amuse geule, bread and spreads, the selected menu, sweet nothing, royalties and Chimney Sweep's New Year's Eve surprise.

Free cancellation until December 22nd 2021, 6 pm. After this date we have to charge the full prices for the menu unless we sell the tables.

Reservations can only be guaranteed after a full deposit of the price of the menu and wines (€ 95 + € 59 + 7% or € 125 + € 75 + 7%) .

Wiretransfers to our bank:

Zum weissen Rauchfangkehrer Gastronomie GmbH

Bank Austria Stephansplatz A-1010 Wien

BLZ 12000 | account number 405 159 708

IBAN AT57 1200 0004 0515 9708 | SWIFT CODE BKAUATWW

Only one bill per table. Payment is possible in cash with Visa or Mastercard.

Nome _____ Numero di telefono in Austria _____

Indirizzo _____

Ora del menu _____ Firma (letto e approvato) _____

Restaurant ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

San Silvestro 2021

Lo «Spazzacamino Bianco»
vi augura un «Buon Anno»

