

Винное сопровождение

Лучшее от австрийских виноделов

Sekt Brut Reserve Mathäi

винный завод Stift Klosterneuburg, Вена 1/10



Muskat Ottonel 2015

винный завод Nekowitsch, Neusiedlersee 1/16



Grauburgunder Platinum 2007

винный завод F. M. Mayer, Вена 1/8



Grüner Veltliner Käferberg 2011

винный завод Willi Bründlmayer, Kamptal 1/8



Cuvée Solitaire 2001 Magnum

винный завод Feiler Artinger, Neusiedlersee 1/8



Trockenbeerenauslese Zweigelt Nouvelle Vague 2006 Magnum

винный завод Kracher, Illmitz 1/16



Österreichischer Winzersekt Brut 2007 Magnum

винный завод Willi Bründlmayer, Kamptal 1/10



Новогоднее меню

Приветствие

Форель – дыня – рис

Маринованная форель, дыня на гриле,
рисовые чипсы ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴



Утка – гибискус – перец

Парфе из утиной печени, желе из гибискуса
Грильяж из перца кубеба, крыжовник ³⁻⁵⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴



Артишок – радиккью – бобы

Маринованное цветоложе артишока, белый крем из гороха и бобов,
Тушеный радиккью, сало-лардо ⁴⁻⁷⁻¹²



Голец – свекла – хрен

Фаршированное филе озерного гольца, ньокки из свеклы,
пенка из сыворотки и хрена ⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²



Теленок/вол – лук - топинамбур

Совместно тушеный хребет телятины и вола средней прожарки Конфи из
красного лука, флан из жаренного лука, поджаренный топинамбур ⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴



Груша – нуга – миндаль

Пошированная в портвейне груша, мороженое из нуги
и миндалевый сабайон ³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²



Сладкий конец

Смородина – йогурт – фисташки

Сорбе из черносмородинного ликера, фисташковый ганаш ³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²

НОВЫЙ ГОД 2021

- КЛАССИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКСНЫЙ УЖИН ПОСЛЕ ПОСЕЩЕНИЯ КОНЦЕРТА**
5 блюд 95,-
Начало, в случае наличия свободных столиков, с 17:30 до 18:30.
Конец в 21:45
 Рекомендуемые к блюдам вина: самое лучшее от австрийских виноделов 59,-
- КОМПЛЕКСНЫЙ УЖИН НА НОВОГОДНИЙ ВЕЧЕР**
5 блюд 125,-
Начало, в случае наличия свободных столиков, с 21:00 до 22:45.
Конец в 23:45
 Рекомендуемые к блюдам вина: самое лучшее от австрийских виноделов 75,-

От имени нашего коллектива мы взимаем 7% от суммы счета в качестве чаевых.

Reservation conditions

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.

Имя _____ Telephone in Austria _____

Адрес _____

Time for your Menu _____ Подпись (Прочитано и принято во внимание) _____

Ресторан У БЕЛОГО ТРУБОЧИСТА

Новый год 2022

«Белые трубочисты»
поздравляют Вас с Новым Годом!

