

*Restaurant*  
ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER  
*San Silvestro 2019*

Lo Spazzacamino Bianco  
auguro un „Buon Anno“



## RACCOMANDAZIONE DEL VINO

*Il meglio delle cantine austriache*

Sauvignon Blanc Ried Zieregg 2017  
Weingut Tement, *Südsteiermark* 1/16

\*\*\*\*

„Steinertal“ Smaragd 2012  
Weingut Alzinger, *Wachau* 1/8

\*\*\*\*

Rotgipfler „Privat“ 2007  
Weingut Krug, *Thermenregion* 1/8

\*\*\*\*

Zweigelt „Reserve“ 2001 Magnum  
Weingut Zantho, *Neusiedlersee* 1/8

\*\*\*\*

Cabernet Sauvignon 1999 Double Magnum  
Weingut Malat, *Kremstal* 1/8

\*\*\*\*

TBA „NR 8“ Welschriesling Zds 2000 Magnum  
Weingut Kracher, *Neusiedlersee* 1/16

\*\*\*\*

Porto Barros Colheita 1941  
Spezialität aus unserem Raritätenkeller, 2cl

*Raritäten: 4 x 1/8 l, 2 x 1/16 l, 1 x 2 cl*  
*Die Weine werden am Abend vorverkostet und*  
*gegebenfalls gegen perfekter passende ausgetauscht.*



## MENU DI SAN SIL VESTRO

Piccolo salute del nostra chef  
*Gamberi di fiume barbabetola*

\*\*\*\*

Salmerino – Mela – Ricotta  
*Salmerino macchiato, mela ricotta,*  
*oglio di semi di uva*

\*\*\*\*

Salsifica – Castagne – Anguilla  
*Crema di salsifica, castagne,*  
*fond di Anguilla affumicata, pasta sfoglia*

\*\*\*\*

Zucca gialla – Segale – Anatra  
*Gnocchi di pane segale, anatra,*  
*noccioline, zucca gialla*

\*\*\*\*

Vitello – Topinambur – Semolina  
*Vitello chiacciaio, cipolle rosse,*  
*semolina picante, topinambur*

\*\*\*\*

Kumquat – Torrone – Porto  
*Kumquats stuffati, crema di torrone, sorbetto di porto*

\*\*\*\*

Fine dolce  
*Profiterole*



## SAN SIL VESTRO 2019

### Menu Concerto

5 portate	95,-
Inizio in base alla disponibilità fra le ore 17:30 e le 19, termine tra le 21 e le 21:30	
Vini di accompagnamento: Il meglio delle cantine austriache	59,-

### Grande menu di San Silvestro

5 portate	125,-
Inizio in base alla disponibilità tra le ore 22 e le 22:45, termine senza orario prefissato	
Vini di accompagnamento: Il meglio delle cantine austriache	75,-

We charge on behalf of our team 7% as tip/gratuity.

### Condizioni di prenotazione

Prezzi in euro a persona. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche ai contenuti. Vini di accompagnamento al calice (7 calici).

I prezzi dei menu comprendono il benvenuto dello chef, pane e creme spalmabili, il menu scelto, una dolce sorpresa, il contributo al pagamento dei diritti d'autore per la musica e sorpresa di San Silvestro da parte del Rauchfangkehrer.

Disdetta non onerosa entro le ore 18 del 22 dicembre 2019, successivamente sarà addebitato il prezzo intero del menu, nel caso il tavolo non possa essere riassegnato. Le prenotazioni possono essere garantite solamente dietro spedizione delle condizioni di disdetta debitamente firmate e dietro pagamento di una caparra corrispondente al prezzo del menu.

### Bonifico bancario sul nostro conto corrente:

Zum weissen Rauchfangkehrer  
Gastronomie GmbH  
Bank Austria Stephansplatz A-1010 Wien  
BLZ 12000  
Konto Nummer 405 159 708  
IBAN AT57 1200 0004 0515 9708  
SWIFT CODE BKAUATWW

### Possibilità di pagamento la sera stessa:

Esclusivamente tavolo per tavolo in contanti o con Mastercard o Visa.

---

Nome

---

Indirizzo

---

letto e approvato

Firma