

Degustationsmenü

mit „Aussicht“ auf Genuss über den Dächern von Wien
ALLES NEU im „Das Schick“



Tapas & Gabelbissen ^{A,C,D,E,F,G,L,M,O,R}

Grüner Veltliner Sekt [○] . Karl Diwald, Wagram / Niederösterreich
Cava Giró Ribot Brut Rosado [○] . Giró Ribot, DO Cava



Seeforelle

Häuptelsalat . Ibérico Lardo . Kohlrabi . Seeigel-Eis ^{A,C,D,F,G,L,O,R}
Kiesbye Waldbier (S)our ^A . Axel Kiesbye, Bierkulturhaus, Obertrum



Gänseleber

Apfel . Hibiskus . Macadamia-Nuss . rote Rübe ^{A,C,G,H,O}
Sherry Cuesta Amontillado [○] . José de la Cuesta, DO Jerez-Xérèx-Sherry



Schwertmuschel

Erbse . Perlhuhn . Salzzitrone ^{C,D,F,G,L,O,R}
Finca Calvestra 2016 [○] . Mustiguillo, VP El Terrerazo



Seezunge

grüner Tomatenjus . Rindermark . Picual Olive ^{A,C,D,G,L,O}
Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2017 [○] . Zuschmann-Schöfmann, Weinviertel



Milchkalb

schwarze Trüffel . Jungzwiebel . Maistexturen . Spinat ^{A,C,F,G,L,O}
Gratallops Partida Bellvisos 2010 [○] . Sara & René Viticultors, René Barbier jun. & Sara Pérez, DOCa Priorat



„Dulce de Leche“

Schokolade . Erdbeere . Karamell . Fleur de Sel ^{A,C,G,O}
Chardonnay Beerenauslese 2017 [○] . Mehofer, Neudegg, Wagram / Niederösterreich



Naschereien ^{A,C,G,H,O}

Kaffee . CultCaffè – die österreichische Rösterei, seit 2002



Wir danken für die kompetente und genuss-volle Unterstützung!

Wien, am 26. März 2019

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere