

HERZLICH WILLKOMMEN  
über den Dächern von Wien  
im



Kreative österreichische-spanische Spezialitäten,  
fantasievoll kombiniert aus hochwertigen Produkten,  
in vollendeter Perfektion zubereitet und präsentiert,  
für Ihr vollkommenes Genusserlebnis mit allen Sinnen,  
mit der besten „Aussicht“ über die Wiener City

dafür stehen wir,  
das ist unser Ziel,  
das wollen wir erreichen.

Gerasimos Kavalieris / Küchenchef und Marcus Täubl / Restaurantleiter  
samt Teams

Folgen Sie uns auf Facebook  
<https://www.facebook.com/DasSchick>



Bewerten Sie uns auf Tripadvisor  
[https://www.tripadvisor.at/Restaurant\\_Review-g190454-d1073120-Reviews-Das\\_Schick-Vienna.html](https://www.tripadvisor.at/Restaurant_Review-g190454-d1073120-Reviews-Das_Schick-Vienna.html)



# „DAS SCHICK“ LUNCH

## Tapas & Gabelbissen <sup>A,C,D,E,F,G,L,M,O,R</sup>

### Wachtel

Brust & Ei . Zitrusfrucht-Gel . Marchfelder Spargel <sup>A,C,G,O</sup>  
16,-

### Jakobsmuschel

Rote Rüben-Velouté . Kren . Ibérico Grammeln <sup>G,L,O,R</sup>  
9,-

### Wolfsbarsch

Ochsenherz-Tomate . Erbse . Chorizo <sup>D,G,L,O</sup>  
31,-

### oder

### Maibock

Kräuterseitling . schwarze Nuss . Pastinake <sup>F,G,H,L,O</sup>  
32,-

### oder

### Solospargel

Hollandaise . Petersilienkartoffeln <sup>A,C,G,L,O</sup>  
21,-  
mit Pata Negra  
Aufpreis: 7,-

### Waldviertler Mohn

Joghurt . Feige . Rotwein <sup>A,C,G,O</sup>  
13,-

### oder

### „Kokos Catalana“

Basilikum . Rhabarber . Walderdbeere <sup>C,O</sup>  
12,-

### Naschereien <sup>A,C,G,H,O</sup>

2-gängiges Menü (mit Hauptgang) pro Person	27,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	15,-
3-gängiges Menü (mit Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert) pro Person	36,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	22,50
4-gängiges Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) pro Person	48,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	30,-

## „SCHICK“-KLASSIKER

### Tapas & Gabelbissen <sup>A,C,D,G,L,O,R</sup>

Österreichische und spanische Schmankerl, vereint auf einem Teller.

für 1 Person 21,-  
für 2 Personen 38,-

### Tafelspitz-Consommé

Sherry . Trüffelpofese <sup>A,C,G,L,O</sup>  
16,-

### Flusskrebs-Gulasch

Wiener Schnecke . Kardamom . Salzkartoffeln <sup>B,D,G,L,O,R</sup>  
24,- / 36,-

### Wiener Schnitzel

Petersilienkartoffeln oder grüner Salat <sup>A,C,G,O</sup>  
28,-

Filet vom Weiderind 220 g <sup>F,G,L,O</sup>  
32,-

### Tomahawk

für 2 Personen . Dry Aged . 1200 g <sup>F,G,L,O</sup>  
(Wartezeit 45 Minuten)  
94,-

### Beilagen nach Ihrer Wahl:

Patatas Bravas . Mojo Rojo  
Salatherzen . Hausdressing <sup>M,O</sup>  
Jungspinat . Pinienkerne <sup>H</sup>  
6,- pro Beilage

## SALUDO DE LA COCINA

Unseren „Saludo de la cocina“ (Gruß aus der Küche) bereiten wir für Sie tagesaktuell und der Saison entsprechend marktfrisch zu. Auch unser Gebäck, das wir zum Gedeck reichen, wird tagesaktuell zusammengestellt. Informationen über darin enthaltene Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Service.

**GEDECK** 4,- pro Person

**ZUM KAFFEE** reichen wir hausgemachte Naschereien <sup>A,C,G,H,O</sup>

Alle Preise in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben. Änderungen vorbehalten.

## UNSERE LIEFERANTEN

Um unsere hohen Qualitätsstandards halten zu können, bestellen wir nur bei ausgewählten Lieferanten, die wir persönlich kennen und denen wir vertrauen. Hier stellen wir Ihnen einige unserer Lieferanten vor:

Waltraud und Michi Bauer	Kartoffeln, Zwiebel, Knoblauch, Obst- u. Gemüseraritäten
Ölmühle Fandler	Öle, Nüsse
Kreimer	Obst, Gemüse, Freiland- u. Bio-Eier
Pöhl am Naschmarkt	affinierte österreichische und spanische Käsesorten
Schmidl – Wachauer Backkunst	Brot
Gugumuck Hof	Wiener Schnecke, Schneckenleber, Schneckenkaviar
Alpenkaviar	Kaviar
Eishken Estate / Radlberg	heimische Fische, Bachkrebse
Steinhorn Bros.	Gin
Rungis Express	Ibérico, Schwein, Dry Aged Beef, Spezialitäten
R&S Gourmets	Ibérico, Schwein, Dry Aged Beef, Spezialitäten
Höllerschmid	österreichisches Fleisch
Kastner	Milchprodukte vom Land mit AMA Gütesiegel
Schenkel's	Périgord Trüffel
CultCaffè – die österreichische Rösterei	Kaffee

## GENUSS MIT GUTEM GEWISSEN



FAIRTRADE  
GROSSES TUN  
MIT EINEM KLEINEN ZEICHEN



ÖSTERREICHISCHES  
UMWELTZEICHEN

## ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

Buchstaben-code	Kurzbezeichnung
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

Information über Süßungsmittel (gemäß VO der BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

\*) Enthält eine Phenylalaninquelle.

\*\*\*) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung | 169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



Wir haben ein Herz für Raucher - und die beste Aussicht noch dazu!

Genießen Sie Ihre Zigarette zwischendurch oder nach dem Essen auf unserer  
**Raucherterrasse im 13. Stock**  
mit Blick über Wien ...



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

Ob mit Familie, Freunden oder Kollegen – der elegante Veranstaltungsraum „El Panorama“ im  
11. Stock ist der ideale Rahmen für Feiern aller Art mit bis zu 40 Gästen.  
Panoramablick garantiert!

Fragen Sie nach unseren speziellen Arrangements und wir erstellen mit Ihnen Ihr persönliches Angebot  
für Ihr Fest oder für Ihre kleine feine private Feier, von der Firmenweihnachtsfeier bis hin zum  
Heiratsantrag in romantischer Zweisamkeit – ganz nach Ihrem Geschmack.