

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



MENÜ „FUSION“

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

Seeforelle

Kürbis . Ibérico Grammeln . Seeigel-Eis ^{A,C,D,F,G,L,O,R}
26,-

Gänseleber

Apfel . Hibiskus . Macadamia-Nuss . rote Rübe ^{A,C,G,H,O}
34,-

Schwertmuschel

Erbse . Hühneraustern . Salzzitrone ^{C,D,F,G,L,O,R}
32,-

Seezunge

grüner Tomatenjus . Rindermarkknödel . Oliven-Sphäre ^{A,C,D,G,L,O}
38,-

Alpenkaviar

Zuckermelone . Gartengurke . Gin ^{D,G,O}
28,-

Milchkalb

Jungzwiebel . Spinat . spanische Périgord Trüffel-Lauch-Tortilla ^{A,C,F,G,L,O}
44,-

oder

Maibock

Kräuterseitling . Marille . Kohlrabi . Emmer ^{A,C,F,G,H,L,O}
42,-

Affinierter Käse aus Österreich und Spanien ^{G,H,M,O}
18,-

oder

„Dulce de Leche“

Schokolade . Erdbeere . Karamell . Fleur de Sel ^{A,C,G,O}
16,-

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

7-gängiges Menü pro Person	98,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	52,50
5-gängiges Menü pro Person	79,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	37,50

Letzte Menübestellung um 21.00 Uhr.

DAS SCHICK-MENÜ

DAS SCHICK-MENÜ à la Gerasimos Kavalieris

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen!

Auf Allergien und Abneigungen nehmen wir selbstverständlich gerne Rücksicht ^{A,B,C,D,E,F,G,H,L,M,N,O,R}.

5-gängiges Menü pro Person	69,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	37,50
7-gängiges Menü pro Person	88,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person	52,50

„SCHICK“-KLASSIKER

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

Österreichische und spanische Schmankerl, vereint auf einem Teller.

für 1 Person	21,-
für 2 Personen	38,-

Tafelspitz-Consommé

Sherry . Trüffelpofese ^{A,C,G,L,O}

16,-

Flusskrebs-Gulasch

Wiener Schnecke . Kardamom . Salzkartoffeln ^{B,D,G,L,O,R}

24,- / 36,-

Filet vom Weiderind 220 g ^{F,G,L,O}

32,-

Tomahawk

für 2 Personen . Dry Aged . 1200 g ^{F,G,L,O}
(Wartezeit 45 Minuten)

94,-

Beilagen nach Ihrer Wahl:

Patatas Bravas . Mojo Rojo

Salatherzen . Hausdressing ^{M,O}

Jungspinat . Pinienkerne ^H

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 marktfresh 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 6,- pro Person

ZUM KAFFEE reichen wir hausgemachte Naschereien ^{A,C,G,H,O}

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

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

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

Buchstabencode	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.