

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



„DAS SCHICK“ LUNCH

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

Makrele

Papaya . Gurke . Meeresspargel ^{D,G,M,O}
16,-

Steinpilz

Essenz . P.X. Sherry . Getreiderolle ^{A,C,G,L,O}
9,-

Goldforelle

Rübensgemüse . Kohlsprossen . schwarze Nuss ^{D,G,H,L,O}
31,-

oder

Kalbstafelspitz

Jungkürbis . Lauch . Trüffel-Tortilla ^{A,C,F,G,L,O}
32,-

oder

Artischocke

Mandel . Karotte . Kartoffel ^{G,H,L,O}
21,-

Joghurt

Himbeere . Pistazie . Bienenwachs-Eis ^{A,C,G,H,O}
13,-

oder

Piña Colada

Ananas . Rum . Kokos ^{A,C,G,O}
12,-

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

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 ^{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,-

Wiener Schnitzel

Petersilienkartoffeln oder grüner Salat ^{A,C,G,O}
28,-

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

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

UNSERE LIEFERANTEN

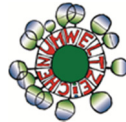
Um unsere hohen Qualitätsstandards halten zu können, bestellen wir nur bei ausgewählten Lieferanten, die wir persönlich kennen und denen wir vertrauen. Hier stellen wir Ihnen einige unserer Lieferanten vor:

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
Wien Gin	Gin
Rungis Express	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**

BIOHOF
Labonca

„MEIN SONNENSCHWEIN“

Die speziell gezüchteten Sonnenschweine verbringen ihr gesamtes Leben unter freiem Himmel auf den weitläufigen Freilandflächen des Labonca Biohofes. Ein artgerechtes Dasein in dieser „Welt der Sonnenschweine“, die diese auch völlig angst-, stress- und schmerzfrei verlassen – das ist die Basis für beste Fleischqualität. Der Nachhaltigkeitsgedanke und die wertschätzende Nutzung aller Ressourcen sind uns wichtig: Das komplette Schwein wird verarbeitet, vollständig verwertet, und von unserem Team kulinarisch-köstlich und in höchster Perfektion auf Ihren Tisch gebracht. Genuss mit gutem Gewissen!

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 I 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.