



Vi viziemo con una raffinata selezione di antipasti e dolci serviti al tavolo.

Per il piatto principale, scegli tra uno dei nostri tre piatti carne/pesce/pasta

Wir verwöhnen Sie mit einer feinen Auswahl unserer Vorspeisen & Nachspeisen, die am Tisch serviert werden. Bei der Hauptspeise wählen Sie bitte eines unserer drei Gerichte Fleisch / Fisch / Pasta, die zur Wahl stehen.



Euro 45,-- pro Person



LOMBATA DI MANZO / PATATE / BROCCOLO SELVATICO

Beiried / Erdäpfel / wilder Broccoli ^{F/G}

OPPURE / oder

CALAMARI / POMODORO / LINGUINE NERO

Calamari / Tomate / schwarze Bandnudeln ^{A/R}

OPPURE / oder

RISOTTO / PISELLI / RICOTTA

Risotto / Erbsen / Ricotta ^G

**A- GLUTENHALTIGES GETREIDE B- KREBSTIERE C-EIER D-FISCHE E- ERDNÜSSE F- SOJA G- MILCH
H- SCHALENFRÜCHTE L- SELLERIE M-SENF N- SESAM O- SCHWEFELDIOXID & SULFITE
P- LUPINIEN R-WEICHTIERE**

RESTORANTE
SETTIMO CIELO
 KOCHEN WIE IM
 7TEN HIMMEL

KREMSELEINER HOTELS WIEN

Unser Kochbuch
 € 13,00

Frühling
 Mediterrane Tarte mit Rucolacrème und Baby-Mozzarella 9
 Brunnenkresse-Schaumstüppchen mit knusprigen Blutwurstnocken ... 11
 Seezungenröllchen mit Bärlauch-Kartoffelpüree & Babygemüse 13
 Kalbsrückensteak mit Erbsencrème und Morchelsauce 15
 Tonkabohnen-Crème Brölée mit Rhabarbersorbet 17

Sommer
 In Kräutern gebratene Kaisergranaten mit Avocadolat 21
 Spargel-Limonen-Paprikasuppe mit Ricottaravioli 23
 Eisgekühlte Limonen-Paprikasuppe mit Ricottaravioli 25
 Gefüllte Maishühnchen mit knusprigen Kartoffelknollen 27
 und cremigem Radieschen-Fenchelsalat 29
 Pfirsich-Basilikum Tiramisù 29

Herbst
 Seeteufelcarpaccio mit geräucherter Chorizo-Eierspeise 31
 Eierschwammerl-Cremesuppe mit Prosciutto Blätterteigtas 33
 Branzinofilet im Kürbis-Venusmuschelsud mit Safranreis 35
 Lammrücken im Kräuterkrokant mit gefüllten Zucchini-Car 37
 Weißes Schokoladeparfait mit Feigen und Tamarillo 39

Winter
 Gebackenes Ei auf sautiertem Steinpilz-Mangold & Chilibrem 41
 Geflügelessenz mit knusprigen Kartoffelortelloni 43
 Orecchiette mit Tintenfisch und Brokkoli 45
 Steinbuttfilet mit roter Rübensauce & glaciertem Bohnengemüse 47
 Frisch geräucherter Calamansisorbet 49
 Junghirschrücken mit Trüffel-Polentacrème 51
 Pochierte Rotwein-Birne mit Nougat Panna Cotta 53

A-1010 WIEN, SINGERSTRASSE 3, 10. STOCK
 TEL.: +43 1 512 38 75
 E-MAIL: RESTAURANT@SETTIMOCIELO.AT
 WWW.SETTIMOCIELO.AT

TISCH - BRUNCH

