



**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



ARROSTO / LETCHO / POLENTA

Rostbraten / Letscho / Polenta ^{F/G/L}

OPPURE / oder

ORATA / RISO NERO / FINOCCHIO

Goldbrasse / schwarzer Reis / Fenchel ^{D/G}

OPPURE / oder

GULASCH CON FINFERLI / CANEDERLI AL TOVAGLIOLO

Eierschwammerlgulasch / Serviettenknödel ^{A/C/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







KREMSLEHNER 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
 Eisgekühlte Limonen-Paprikasuppe mit Ricottaravioli 23
 Spargel-Wassermelonen Risotto 25
 Gefüllte Maishühnbrust mit knusprigen Kartoffelknocken und cremigem Radieschen-Fenchelsalat 27
 Pfirsich-Basilikum Tiramisù 29

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

Winter
 Gebackenes Ei auf sautiertem Steinpilz-Mangold & Chilibier 41
 Geflügelessenz mit knusprigen Kartoffelortelloni 43
 Orecchiette mit Tintenfisch und Brokkoli 45
 Steinbuttfilet mit roter Rübensauce & glaciertem Bohnengemüse 47
 Frisch geräucherter Calamansiorbet 49
 Junghirschrücken mit Trüffel-Polenta 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

