



**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**



**TAGLIATA DI MANZO / ZUCCHINE**  
Tagliata vom Rind / Zucchini Gemüse <sup>G/L/M/O</sup>

**OPPURE / oder**

**FILETTO DI ORATA / FINOCCHIO / POMPELMO**  
Goldbrassenfilet / Fenchel / Grapefruit <sup>D/G/L/M</sup>

**OPPURE / oder**

**LASAGNE APERTA ALLE VERDURE / ERBE SELVATICHE**  
Offene Gemüselasagne / Wildkräuter <sup>A/C/G/L/M</sup>

**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  
 Eisgekühlte Limonen-Paprikasuppe mit Ricottaravioli ..... 23  
 Spargel-Wassermelonen Risotto ..... 25  
 Gefüllte Maishuhnbrust 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-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

