



## 6-gängiges Menü

inkl. Gedeck, ein Glas Sekt zum Aperitif<sup>o</sup>,  
Weinbegleitung<sup>o</sup>, Mineralwasser<sup>o</sup>, Kaffee und  
Naschereien<sup>A,C,H,G,O</sup>

€ 212,- pro Person



**Gault & Millau**

Wien, am 14. Februar 2023

Ab 18.00 Uhr

letzte Menübestellung um 20.30 Uhr

Preis 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

## Valentinstag über den Dächern Wiens

Apéro's



### ENTENELEBER 2.0

Forono Rübe . Berberitzen . Macadamia . Brioche<sup>A,C,G,H,O</sup>



### JAKOBSMUSCHEL

Schwarze Trüffel . Sellerie . Junglauch<sup>A,C,G,L,O,R</sup>



### STÖR

Räucherpilz Bouillon . Baeri Kaviar . Rindermark<sup>A,C,D,G,L,O</sup>



### MILCHKALB<sup>3</sup>

Butternuss Kürbis . Salzzitrone . Trahana<sup>A,C,G,F,L,O</sup>



### CAMPARI

Orange . Holunder<sup>C,O</sup>



### SCHOKOLADEN HERZ

Sesam . Cassis . Basilikum<sup>A,C,G,H,N,O</sup>



Petit Fours