



**Vi vizziamo 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**

**FILETTO DI MAIALE / FAGIOLINI ALLO SPECK / PATATE**

Schweinsfilet / Speckfisolen / Erdäpfel <sup>F/L</sup>

**OPPURE / oder**

**GAMBERETTI / RISOTTO AL LIMONE / PREZZEMOLO**

Garnelen / Zitronenrisotto / Petersilie <sup>B/G</sup>

**OPPURE / oder**

**RAVIOLI AGLI SPINACI / GORGONZOLA**

Spinatravioli / Gorgonzola <sup>A/C/G</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

FORMER HOTEL  
KREMSLEHNER HOTELS WIEN

Unser Kochbuch  
€ 13,00

**Frühling**  
Mediterrane Tarte mit Rucolacrème und Baby-Mozzarella ..... 9  
Brunnenkresse-Schaumstüppchen mit knusprigen Blutwursthocken ... 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 Kartoffelhocken und cremigem Radieschen-Fenchelsalat ..... 27  
Pfirsich-Basilikum Tiramisù ..... 29

**Herbst**  
Seeteufelcarpaccio mit geräucherter Chorizo-Eierspeise ..... 31  
Eierschwammerl-Cremesuppe mit Prosciutto Blätterteiglas ..... 33  
Lammrücken im Kürbis-Venusmuschelsud mit Safranreis ..... 35  
Weißes Schokoladeparfait mit Feigen und Tamarillo ..... 37

**Winter**  
Gebackenes Ei auf sautiertem Steinpilz-Mangold & Chilibrem ..... 39  
Geflügelessenz mit knusprigen Kartoffelfortelloni ..... 41  
Orecchiette mit Tintenfisch und Brokkoli ..... 43  
Steinbuttfilet mit roter Rübensauce & glaciertem Bohnengemüse ..... 45  
Frisch geräucherter Calamansisorbet ..... 47  
Junghirschrücken mit Trüffel-Polentacrème ..... 49  
Pochierte Rotwein-Birne mit Nougat Panna Cotta ..... 51

A-1010 WIEN, SINGERSTRASSE 3, 10. STOCK  
TEL.: +43 1 512 38 75

E-MAIL: RESTAURANT@SETTIMOCIELO.AT  
WWW.SETTIMOCIELO.AT

# TISCH - BRUNCH

