



**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**

**SELLA D'AGNELLO / CARCIOFO / POMODORO**

Lammrücken / Artischocke / Tomate <sup>G/L/M/O</sup>

**OPPURE / oder**

**FILETTO DI BRANZINO / FINOCCHIO / POMPELMO**

Goldbrassenfilet / Fenchel / Grapefruit <sup>D/G/L/M</sup>

**OPPURE / oder**

**GNOCCHI RIPIENI DI MOZZARELLA / POMODORO / BASILICO**

Gefüllte Mozzarellagnocchi / Tomate / Basilikum <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

FORMER HOTEL  
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 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  
Branzinolet im Kürbis-Venusmuschelsud mit Safranreis ..... 35  
Lammrücken im Kräuterkrokant mit gefüllten Zucchini-Carrot ..... 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

