

6-GANG GALADINNER

AB 20:00 UHR

AMUSE BOUCHE

DOM PERIGNON BRUT

FORELLENCARPACCIO
ZWEIERLEI ROTE RÜBE |
LIEBSTÖCKEL MAYONNAISE | KNUSPERBROT

2018 SAUVIGNON BLANC „THERESE“
POLZ | SÜDSTEIERMARK

GANSL CONSOMMÉ
BRÖSELKNÖDEL

POCHIERTES BIO EI
TOPINAMBUR-FLAN | SCHWARZER TRÜFFEL JUS

2013 CUVÉE „BISAMBERG“
NÖSSING | WIEN

SEESAIBLING
GLASIRTER BUTTERNUSSKÜRBIS | PILZE |
RÄUCHERFISCH JUS

LANGSAM GEGARTES RINDERFILET
KARFIOLPÜREE | KURKUMA-ERDÄPFEL |
ROTE ZWIEBEL

2017 CUVÉE „BELA REX“
GESELLMANN | BLAUFRÄNKISCHLAND

GEWÜRZ-FEUERWERK
ANANAS | ZOTTER SCHOKOLADENBROWNIE |
SAUERRAHM ESPUMA

2017 EISWEIN
NIGL | KREMSTAL

EURO 298 PRO PERSON
INKLUSIVE

LIVE MUSIK, CHAMPAGNER APERITIF, WEINBEGLEITUNG UND GEDECK

WIR FREUEN UNS AUF
IHRE RESERVIERUNG.



SANS SOUCI WIEN
T: +43-1-522 25 20-194
E: VERANDA@SANSSOUCI-WIEN.COM