

# Private Vintage Dinner



Termine:

*April 2019 - August 2019*

**Dinner Termine wöchentlich von MITTWOCH-FREITAG /  
dinner evenings weekly from WEDNESDAY till FRIDAY**

**Reservierung erforderlich unter/reservation required at: [office@mezzanin7.at](mailto:office@mezzanin7.at)**

**Termine für Gruppen auf Anfrage.**

Vegetarische/Vegane Menüs sind auf Anfrage sehr gerne möglich.  
Bei Unverträglichkeiten würden wir um eine Info vorab bitten.

Vintage Dinner

Öffnung der Wohnung 18:30 Uhr  
Dinner Start 19:00 Uhr  
Um 23:00 Uhr müssen wir leider schließen.



Menü pro  
Person

€57,-

Dinner Termine:  
Mittwoch-Freitag  
Weitere Abende  
auf Anfrage.  
Reservierung  
erforderlich!

# April 2019

Herzhafter Topinambur Salat  
sunroot salad

Karotten-Orangen-Cremesuppe  
cream soup of carrots and orange

Überraschungsgang aus der Küche  
Amuse Gueule

Kalbsmedaillons im Mandelmantel  
auf Kartoffel Curry- Salat  
calf medaillons wrapped in almonds  
with potato-curry salad

Birnenmousse mit weißer Schokolade  
Pear-mousse with white chocolate

Vintage Dinner

Öffnung der Wohnung 18:30 Uhr  
Dinner Start 19:00 Uhr  
Um 23:00 Uhr müssen wir leider schließen.



Menü pro  
Person

€57,-

Dinner Termine:  
Mittwoch-Freitag  
Weitere Abende  
auf Anfrage.  
Reservierung  
erforderlich!

# Mai<sub>2019</sub>

## May<sub>2019</sub>

Warmer Bohnensalat  
mit Wildkräutern

lukewarm bean salad  
with wild herbs

Vichyssoise

Gruß aus der Küche

Amuse Gueule

Beiried auf Spargel und gegrilltem Schinken  
-vollendet mit Hollandaise

roast beef with asparagus, grilled ham  
and hollandaise

Erdbeere Rhabarber Kuchlein  
mit Vanille Schaum

strawberry-rhubarb cake  
with vanilla foam

Vintage Dinner

Öffnung der Wohnung 18:30 Uhr  
Dinner Start 19:00 Uhr  
Um 23:00 Uhr müssen wir leider schließen.



Menü pro  
Person

€57,-

Dinner Termine:  
Mittwoch-Freitag  
Weitere Abende  
auf Anfrage.  
Reservierung  
erforderlich!

# Juni<sup>2019</sup>

## June<sup>2019</sup>

Überraschungsgang aus der Küche

Amuse Gueule

Bunter Fisolen-Radieschen Salat  
mit Verjus-Dressing

colorful salad with green beans,  
radish and Verjus-Dressing

Paprikaschaumsuppe  
mit Frischkäse Dreieck

foam soup of paprika  
with cream cheese

Hühnerschnitzel mit Ricotta Kruste,  
Feigen und Bratkartoffeln

chicken slices with ricotta crust,  
figs and fried potatoes

Weißes Schokotörtchen  
mit Heidelbeermousse

white chocolate tartlet  
with blueberry mousse

Vintage Dinner

Öffnung der Wohnung 18:30 Uhr

Dinner Start 19:00 Uhr

Um 23:00 Uhr müssen wir leider schließen.





Menü pro  
Person

€57,-

Dinner Termine:  
Mittwoch-Freitag  
Weitere Abende  
auf Anfrage.  
Reservierung  
erforderlich!

**Juli**2019  
**July**2019

Überraschungsgang aus der Küche  
Amuse Gueule

Panzanella mit Honig Fenchel Dressing  
panzanella with honey dressing

Cremige Mangoldsuppe  
mit Kartoffelchips

Creamy soup of chard  
with potato chips

Hühnerbrust mit Schwammerlsauce  
und gefüllten Zucchini Blüten

chicken breast in mushroom sauce  
with stuffed courgette flowers

Palatschinken-Törtchen  
mit Erdbeeren und Mascarpone

pancake tartlet  
with strawberries and mascarpone cream



Vintage Dinner

Öffnung der Wohnung 18:30 Uhr  
Dinner Start 19:00 Uhr  
Um 23:00 Uhr müssen wir leider schließen.



Menü pro  
Person

49,-

Dinner Termine:  
Mittwoch-Freitag  
Weitere Abende  
auf Anfrage.  
Reservierung  
erforderlich!

# August<sup>2019</sup>

## Summer-Special

Hausgebackene Blätterteig-  
Bergkäsestangen zum Aperitif  
home-baked puff pastry  
with cheese

Schwarze Spaghetti  
in Erbsenobers  
mit Räucherlachs und Sprossen

Squid Ink Pasta  
with peas, smoked salmon  
cream and sprouts

Ofenwarmes Roastbeef  
mit Erdäpfel-Selleriepüree  
und Rotweinschalotten  
lukewarm roast beef  
with potato-celery puree  
and red wine shallots

Flug-Ananas-Tiramisu  
mit Kokoslikör  
pineapple tiramisu  
with coconut liqueur

Vintage Dinner

Öffnung der Wohnung 18:30 Uhr  
Dinner Start 19:00 Uhr  
Um 23:00 Uhr müssen wir leider schließen.