

# Private Vintage Dinner



## Termine:

*August 2019 - Dezember 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

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.



Menü pro  
Person

€57,-

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



# September 2019

Überraschungsgang aus der Küche

Amuse Gueule

Wildreissalat mit Fenchel  
und Grapefruit

wild rice salad with fennel  
and grapefruit

Kohlrabi-Wurzelpetersilie-Schaumsuppe  
foam soup of cabbage turnip and root parsley

Hühnerröllchen mit Mangold,  
Erdäpfel Gratin und Paprikaschaum  
stuffed chicken breast with chard,  
potato gratin and sweet pepper foam

Brioche-Scheiterhaufen mit Vanilleschnee  
an gedünsteten Mirabellen

bread pudding with vanilla-snow  
and stewed mirabelles

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!



**01. Oktober** 2019  
- **10. November** 2019

Überraschungsgang aus der Küche

Amuse Gueule

Stangenselleriesalat mit  
gerösteten Pekannüssen und Roquefort

celery salad with  
roasted pecans and Roquefort

Rotkrautcremesuppe  
mit Pumpernickelbröseln

creamy soup of red cabbage  
with breadcrumbs

Burgunderbraten mit gegrilltem Knödel  
und Karotten-Birnen Gemüse

Burgundy roast with grilled dumpling,  
carrots and pear

Schokoladeeis mit Kokos und Passionsfruchtschaum

Chocolate ice cream with coconut  
and foam of passion fruit

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,-

# 18. November 2019

## - 20. Dezember 2019

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

Überraschungsgang aus der Küche  
Amuse Gueule

Walnuss-Risotto mit Birne  
walnut risotto with pear

Kürbis-Buttermilchcremesuppe  
mit Süßkartoffelchips  
pumpkin-buttermilk soup  
with sweet potato chips

Rosa gebratenes Beiried an kleinen Ofenkartoffeln mit  
Schnittlauchsauce und Speckfisolen  
roast beef with baked potatoes,  
chive sauce and green beans with bacon

Mousse au Chocolat mit weißen Schoko-Chips  
und Minzschaum

Mousse au Chocolat with white chocolate chips  
and mint foam

Vintage Dinner

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