

# Private Vintage Dinner



*Termine:*

*Februar / February 2019 -  
Mai / May 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 Menüs sind auf Anfrage sehr gerne möglich.

Bei Unverträglichkeiten würden wir um eine kurze Info 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!

# Februar 2019

## February 2019

Rotkrautsalat mit Feigenmarmelade  
und Entenbrust

red cabbage salad with fig jam  
and duck breast

Miso Suppe mit Frühlingszwiebeln und zweierlei Linsen

Miso soup with onions and two kinds of lentils

Gruß aus der Küche/Amuse Gueule

Rinderrostbraten mit Pilzen,  
Wurzelgemüse und Krenpüree

Roast beef with mushrooms,  
root vegetables and horseradish puree

Mille-feuille  
mit Vanillecreme

Mille-feuille  
with vanilla 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

€57,-

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

# März<sub>2019</sub>

## March<sub>2019</sub>

Karotten Rucola Salat  
mit Marillenmarmelade und Ziegenkäse

carrots arugula salad  
with apricot jam and goat cheese

Kaspessknödel in Gemüsebrühe  
cheese dumplings in vegetable soup

Gruß aus der Küche

Amuse Gueule

Rindsbraten mit Hagebuttensauce  
an cremiger Kräuterpolenta

roast beef in rosehip sauce  
with creamy herb polenta

Ribisel-Prosecco Tartlets mit Baiserhaube  
red current – Prosecco – tartlets with meringue

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,-

**April**2019

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

Herzhafter Topinambur Salat  
sunroot salad

Karotten-Orangen-Cremesuppe  
cream soup of carrots and orange

Gruß aus der Küche  
Amuse Gueule

Kalb im Mandelmantel  
auf Kartoffel Curry- Salat  
calf 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  
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.