

Private Vintage Dinner



Termine 2023:

**ab 04.01. jeden Mittwoch UND
ab 14.01. jeden 2. Samstag im Monat
Darüber hinaus auf Anfrage!**

Anfrage / Request / Reservation: thomas.gubier@mezzanin7.com

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 18:00 Uhr Dinner Start 18:30 Uhr
Um 22:00 Uhr müssen wir leider schließen.



Menü pro
Person

€ 68,-

September 2023

Das MENÜ

Ofenfrisches Gebäck. Tomaten
Creme.

Cremesuppe vom Steinpilz.
Olivenöl.

Geschnetzeltes vom Rind.
Trüffelrahmsauce. Gegrilltes Gemüse.
Babykartoffeln.

ODER

Krautstrudel. Kräuter-Rahm.

Gedeckter Apfelkuchen.

Dinner Termine: ab
04.01. jeden
Mittwoch und ab
14.01. jeden 2.
Samstag/Monat

Weitere Abende
auf Anfrage.
Reservierung
erforderlich!

Reservierung: thomas.gubier@mezzanin7.com

VINTAGE DINNER

Öffnung der Wohnung 18:00 Uhr - Dinner Start 18:30 Uhr
Um 22:00 Uhr müssen wir leider schließen.



Menü pro
Person

€ 68,-

Oktober 2023

Dinner Termine: ab
04.01. jeden
Mittwoch und ab
14.01. jeden 2.
Samstag/Monat

Weitere Abende
auf Anfrage.
Reservierung
erforderlich!

Das MENÜ

Ofenfrisches Baguette.
Kräutercreme.

Cremesuppe von Eierschwammerl.
Sauerrahm.

Altwiener Gulasch vom Bio-Rind.
Semmelknödel.

ODER

Kartoffel-Gemüse-Gröstl.
Kräuter. Spiegelei.

Gedeckte Beerentarte. Schlagobers.

Reservierung: thomas.gubier@mezzanin7.com

VINTAGE DINNER

Öffnung der Wohnung 18:00 Uhr - Dinner Start 18:30 Uhr
Um 22:00 Uhr müssen wir leider schließen.



Menü pro
Person

€ 68,-

Nov & Dez 2023

MENÜ #1

Nussbrot. Trüffelbutter.
Maroniaufstrich.

Salatherzen. Granatapfelkerne. Fenchel.
Walnüsse. Portwein. Feige.

Cremesuppe vom Hokkaido.

Geschmortes Roastbeef vom Bio-Rind.
Kartoffel-Gemüse-Gröstl. Rotwein-
Rahmsauce.

ODER

Rotkraut-Maroni-Eintopf.
Süßkartoffeln.

Schokolade-Sauerkirschen-Kuchen.
Zimthaube.

Dinner Termine: ab
04.01. jeden
Mittwoch und ab
14.01. jeden 2.
Samstag/Monat

Weitere Abende
auf Anfrage.
Reservierung
erforderlich!

Reservierung: thomas.gubier@mezzanin7.com

VINTAGE DINNER

Öffnung der Wohnung 18:00 Uhr - Dinner Start 18:30 Uhr
Um 22:00 Uhr müssen wir leider schließen.



Menü pro
Person

€ 78,-

Nov & Dez 2023

MENÜ #2

Nussbrot. Trüffelbutter.
Maroniaufstrich.

Räucherlachs-Tatar. Kaviar-Crème.
Geschmorter Kürbis.

Maroni-Kokos-Suppe.

Fenchel-Risotto.
Orange. Rote Rübe. Buttermilchschaum.

ODER

Gebratenes Gansl.
Granatapfel-Rotkraut.
Serviettenknödel.

Vanillekipferl-Tiramisu.

Reservierung: thomas.gubier@mezzanin7.com

Dinner Termine: ab
04.01. jeden
Mittwoch und ab
14.01. jeden 2.
Samstag/Monat

Weitere Abende
auf Anfrage.
Reservierung
erforderlich!

VINTAGE DINNER

Öffnung der Wohnung 18:00 Uhr - Dinner Start 18:30 Uhr
Um 22:00 Uhr müssen wir leider schließen.