

## Über den Dächern von Wien...



Folgen Sie uns auf Facebook  
<https://www.facebook.com/DasSchick>



Bewerten Sie uns auf Tripadvisor  
[http://www.tripadvisor.de/Restaurant\\_Review-g190454-d1073120-Reviews-Das\\_Schick-Vienna.html](http://www.tripadvisor.de/Restaurant_Review-g190454-d1073120-Reviews-Das_Schick-Vienna.html)



## MENÜ „FUSION“ (7 Gänge)

Wiener Schnecke  
Gemüse-Escabeche  
P.X.-Essig – 12 Jahre gereift <sup>G,M,O,R</sup>  
16,-

Tatar vom Bio-Weiderind  
Knochenmark . Eidottercreme  
gepoppte Schweineschnauze <sup>A,C,G,L,M,O</sup>  
17,-

Seeigel  
Wachtelai . Ponzu-Kaviar  
Karottentexturen <sup>A,C,F,G,O,R</sup>  
26,-

Handgetauchte Jakobsmuschel  
Buttermilch . rote Rübe  
Kren . Blunze <sup>A,B,D,G,L,O,R</sup>  
22,-

Wildfang-Steinbutt  
Winterapfel . Aal . Kartoffel  
Cavaschaum <sup>A,D,G,L,O</sup>  
38,-

Bauernente  
Fichtenwipferl-Ingwerlack . Topinambur  
Kerbelknolle . Birne <sup>F,G,L,O</sup>  
38,-

Affinierter Käse  
von Pöhl am Naschmarkt <sup>A,G,H,O</sup>  
16,-

oder

Churros  
Zimt . Nougat . Quitte <sup>A,C,F,G,H,O,P</sup>  
13,-

## MENÜ „EL GUSTO“ (7 Gänge)

Gelbflossenmakrele  
Miso-Eis . Kürbis . Wallerleber  
Saiblingskaviar <sup>A,C,D,G,M,O</sup>  
18,-

Eidotter  
Bergkäse . Spinat  
Wintertrüffel <sup>A,C,G,L,O</sup>  
22,-

Galizischer Oktopus  
Ibérico-Schweinebauch . Paellasud  
Chorizo . Paprika <sup>A,C,D,F,G,L,M,O,R</sup>  
24,-

Wildfang-Kabeljau  
Muscheln . Calamari . Paellareis  
Passepierre . Paprika <sup>A,C,G,H,L,M,O,R</sup>  
34,-

Gänseleber & Wiener Bio-Feige  
Haselnuss  
Tonkabohnen-Brioche <sup>A,C,G,H,M,O,R</sup>  
26,-

Waldviertler Wildschwein  
Markkruste . Pastinake . wilder Brokkoli  
Hagebutte . schwarze Nuss <sup>A,G,H,L,O</sup>  
37,-

Affinierter Käse  
von Pöhl am Naschmarkt <sup>A,G,H,O</sup>  
16,-

oder

Kokosnuss  
Passionsfrucht . Ingwer . Baiser <sup>A,C,E,F,H,O</sup>  
13,-

7-gängiges Menü pro Person 87,-  
dazu passende Weinbegleitung pro Person 49,-

5-gängiges Menü pro Person 72,-  
dazu passende Weinbegleitung pro Person 35,-

7-gängiges Menü pro Person 87,-  
dazu passende Weinbegleitung pro Person 49,-

5-gängiges Menü pro Person 72,-  
dazu passende Weinbegleitung pro Person 35,-

**Letzte Menübestellung um 21.00 Uhr.**

## DAS SCHICK-MENÜ

DAS SCHICK-MENÜ à la Felix Albiez <sup>A,B,C,D,E,F,G,H,L,M,N,O,R</sup>  
Lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen!  
Auf Allergien und Abneigungen nehmen wir  
selbstverständlich gerne Rücksicht.

5-gängiges Menü pro Person	59,-
dazu passende Weinbegleitung pro Person	28,-
jeder weitere Gang/Menü	11,-

## SPECIAL CUTS

Dry Aged Tomahawk  
von der „Alten Galizischen Kuh“  
1200 g . für 2 Personen <sup>G,L,O</sup> 89,-

„Presa“ vom Iberischen Eichelschwein  
200 g <sup>G,L,O</sup> 26,-

Filet vom österreichischen Weiderind  
200 g <sup>G,L,O</sup> 29,-

### Dazu servieren wir – nach Ihrer Wahl:

Patatas Bravas mit Chili und Petersilie	5,50
Gebratene heimische Schwammerl <sup>G</sup>	6,50
Salatherzen mit Bergkäse-Dressing <sup>C,D,G,M</sup>	6,-
Babyspinat <sup>G</sup>	4,50
Wilder Brokkoli mit Mandeln	5,50

## „SCHICK“-KLASSIKER

Tapas und Gabelbissen <sup>A,C,D,G,H,L,M,O,R</sup>  
Österreichische und spanische Schmankerl,  
vereint auf einem Teller.

für 1 Person	19,-
für 2 Personen	34,-

Consommé vom Ochsenfleisch  
Sherry <sup>A,G,L,O</sup> 12,-

Paella à la „Schick“  
mit Meeresfrüchten und Fischen . Safran  
Paprika . Erbse <sup>A,B,D,G,H,L,O,R</sup> 34,-

## DESSERTS UND KÄSE

Churros  
Zimt . Nougat  
Quitte <sup>A,C,F,G,H,O,P</sup> 13,-

Kokosnuss  
Passionsfrucht . Ingwer . Baiser <sup>A,C,E,F,H,O</sup> 13,-

Wiener Waldmeister  
Walderdbeeren . grüner Pfeffer <sup>A,C,F,G,H,O,P</sup> 13,-

Mango-Ingwersorbet . Wiener Gin <sup>O</sup> 11,-

Affinierter Käse von Pöhl am Naschmarkt  
Trauben . Chutney . Nüsse <sup>A,G,H,O</sup> 16,-

## SALUDO DE LA COCINA

Unseren „Saludo de la cocina“ (Gruß aus der Küche)  
bereiten wir für Sie tagesaktuell und der Saison  
entsprechend marktfrisch zu. Auch unser Gebäck, das wir  
zum Gedeck reichen, wird tagesaktuell zusammengestellt.

Informationen über darin enthaltene Zutaten, die Allergien  
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf  
Nachfrage bei unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern  
im Service.

### GEDECK <sup>A,G,L,M</sup>

Mittag:	3,- pro Person
Abend:	4,- pro Person

### ZUM KAFFEE

reichen wir hausgemachte Pralinen mit diversen Füllungen  
und süßes Gebäck, wie zum Beispiel

Luftschokolade <sup>C,F,G,H</sup>
Rumkuchen <sup>A,C,H,O,P</sup>
Erdnuss-Brownie <sup>A,C,E,F,G,O</sup>

Alle Preise in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben.  
Änderungen vorbehalten.

## UNSERE LIEFERANTEN

Um unsere hohen Qualitätsstandards halten zu können, bestellen wir nur bei ausgewählten Lieferanten, die wir persönlich kennen und denen wir vertrauen. Hier stellen wir Ihnen einige unserer Lieferanten vor:

Gut Dornau  
 Colono Gourmet  
 Familie Faustmann  
 Rungis Express  
 Wiesbauer Gourmet  
 Höllerschmid  
 Gärtnerei Bach  
 Kreimer  
 Bauernhof Familie Schmid  
 Traditionsbäcker Schmidl  
 Gugumuck Hof  
 Pöhl am Naschmarkt  
 Wiener Feigenhof

heimische Süßwasserfische, Bachkrebse  
 Ibérico Schwein, Alte Galizische Kuh  
 Steirisches Ibérico Schwein, Wagyu Rind  
 Fisch, Meeresfrüchte  
 österreichisches Fleisch von Rind, Schwein, Kalb und Lamm  
 österreichisches Fleisch von Rind, Schwein, Kalb und Lamm  
 Gemüse, Kräuterspezialitäten  
 frisches Gemüse, Kräuter, Eier  
 Kartoffeln  
 Brot  
 Wiener Schnecke  
 Käse  
 Feigen, Artischocken, Gemüse

## GENUSS MIT GUTEM GEWISSEN



FAIRTRADE  
 GROSSES TUN  
 MIT EINEM KLEINEN ZEICHEN



ÖSTERREICHISCHES  
 UMWELTZEICHEN

## ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

Buchstabencode	Kurzbezeichnung
A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere

Information über Süßungsmittel (gemäß VO der BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

\*) Enthält eine Phenylalaninquelle.

\*\*\*) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung I 169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.





Wir haben ein Herz für Raucher - und die beste Aussicht noch dazu!

Genießen Sie Ihre Zigarette zwischendurch oder nach dem Essen auf unserer  
**Raucherterrasse im 13. Stock**  
mit Blick über Wien ...



Feiern im „Das Schick“ mit „Aussicht“ auf Genuss  
über den Dächern von Wien

Ob mit Familie, Freunden oder Kollegen – der elegante Veranstaltungsraum „El Panorama“ im  
11. Stock ist der ideale Rahmen für Feiern aller Art mit bis zu 40 Gästen.  
Panoramablick garantiert!

Fragen Sie nach unseren speziellen Arrangements und wir erstellen mit Ihnen Ihr persönliches Angebot  
für Ihr Fest oder für Ihre kleine feine private Feier, von der Firmenweihnachtsfeier bis hin zum  
Heiratsantrag in romantischer Zweisamkeit – ganz nach Ihrem Geschmack.