DEZEMBER

Restaurant Herzig
Schanzstraße 14
1150 Wien

+43 664 1150 300
servus@restaurant-herzig.at
www.restaurant-herzig.at

Stefanitag 26.12

Lunch

Start 12:30 Uhr	
4-Gang Menü	85 €
Weinbegleitung	45 €
Saftbegleitung	25 €

Dinner

Start 18:30 Uhr	
7-Gang Weihnachtsmenü	165 €
Weinbegleitung	95 €
Saftbegleitung	45 €

Silvester 31.12

12 Monate - 12 Gänge

Start 19:00 Uhr

12-Gang Silvestermenü	165 €
Weinbegleitung	95 €
Weinbegleitung premium	125 €
Saftbegleitung	65 €

PROSIT NEUJAHR !

Um Mitternacht Feuerwerk & Klänge von Donauwalzer auf unserer Dachterrasse!

St. Stephen's day 26.12

Lunch

start	12:30 am
4 – course menu	85 €
wine pairing	45 €
non alcoholic pairing	25 €

Dinner

Start	6:30 pm
7 – course X-Mas menu	165 €
wine pairing	95 €
non alcoholic pairing	45 €

New Year's Eve 31.12

start 7:00 pm

12 – course new year's eve menu	165 €
wine pairing	95 €
wine pairing premium	125 €
non alcoholic pairing	65 €

At midnight fireworks and the sounds of „Donauwalzer" on the roof top!

Stefanitag

Sniff : Rotkraut : Green Curry

Graved Lax : Gurke : Dill

Carbonara

Marmorierter Brioche : Verhackertes : Demi Sel

Entenleber
Feige : Sellerie : Estragon

Jakobsmuschel
Grünkohl : Schweinshaxe : Kren

Zander
Zwiebel : Perigord Trüffel : Comte

Wagyu A4
Ochsenmark : Frites : Salzzitrone

Mimolette
Erdäpfel : Cafe

Karottenkuchen

First Kiss
Maroni : Birne : Mandarine

Popcorn

C.M.Y.K.

BUSSI BABA.

St. Stephans 's day

Sniff : red cabbage : Green Curry

Graved Lax : cucumber : dill

carbonara

marbled brioche : minced meat : demi sel

goose liver
fig : cellery : tarragon

scallop
kale : pork nuckle : horseraddish

pike pirch
onion : perigord truffle : comte

Wagyu A4
bone marrow : frites : salted lemon

Mimolette
potato : coffee

carrot cake

First Kiss
chestnut : pear : mandarin

popcorn

C.M.Y.K.

BUSSI BABA.

Silvester 2019

Sniff : Rotkraut : Green Curry

Graved Lax : Gurke : Dill

Waffel : Kaviar : Granny Smith

Ein Tag am Meer : Schwertmuschel

Carbonara

Marmoriertes Brioche : Verhackertes : Demi Sel

Foie Gras
Quitte : Salzzitrone : Olive

Makrele
Folienkartoffel : Röstzwiebel : Zimtblüte

Jakobsmuschel
Kräuterbutter : Bolognese : Parmiggiano Reggiano

Brathähnchen
Perigord Trüffel : Sot ly Laisse : Getreide

Steinköhler
Sellerie : Kraut : Trompetenpilze

Rehrücken
Topfen : Rote Rübe : Zwetschke

Schafsmilchjoghurt
Feige : Pistazie

Vienna
Salzkaramel : Hefe : Apfel

Popcorn

C.M.Y.K.

HAPPY NEW YEAR.

New Years Eve 2019

Sniff : red cabbage : Green Curry

Graved Lax : cucumber : dill

waffle : caviar : granny smith

a day at the sea : razor clam

Carbonara

marbled brioche : minced meat : demi sel

Foie Gras
quince : salted lemon : olive

mackarel
potato : roasted onion : cinemon

scallop
herb butter : bolognese : parmiggiano reggiano

roasted chicken
perigord truffle : sot ly laisse : grains

pollock
cellery : cabbage : trumpet mushroom

roe deer
curd : beet root : plum

sheeps milk
fig : pistacho

Vienna
salted caramel : yeast : apple

popcorn

C.M.Y.K.

HAPPY NEW YEAR.