

Gasthaus zu den 3 Hacken, Singerstrasse 28, 1010 Wien, Tel. 512 58 95

Magazin der 3 Hacken, Riemergasse 14, 1010 Wien, Tel. 512 77 87

SILVESTERMENÜ 2018/2019

Glas Sekt brut nach Champagnermethode von Michi und Gerald Malat € 6,50

Tafelspitzconsommé mit den klassischen Wiener Einlagen € 8,50

Griessnockerl, Leberknödel und Schöberl ACGL

Consommé with semolina dumpling, liver dumpling and biscuit

Consommé con gnocchetto di semolino, canederli di fegato e pan di spagna

Consommé aux boulette de foie, quenelles de semoule e biscuit

Veltlinerschaumsüppchen mit Zimtcroustons € 8,90

Foamy soup of white wine with cinnamon croûtons

Soupe du vin blanc mousseuse avec croûtons avec cannelle

Zuppa di vino bianco schiumoso con crostini con cannella

Gänseleberparfait von nicht gestopfter Leber mit hausgemachtem Butterbrioche € 18,90

Goose liver parfait with homemade brioche

Parfait di fegato d'oca con brioche

Parfait de foie gras avec brioche fait maison

Kalbstartare mild geräuchert /Holzkohleöl/Ochsenherzparadeiser 19,90

Smoked beef tartare of veal /charcoal oil/ oxheart tomatoes

Bistecca alla tartara di vitello affumicata /olio di carbone/ pomodoro

Steak tartare de veau fumé /l'huile de charbon / tomates

Kalbswienerschnitzerl mit Erdäpfel-Vogerlsalat ACGLO € 25,50

Veal scallop breadcrumbed and fried with potatoe-lamb's lettuce salad

Cotoletta di vitello alla viennese con insalata di patate e valerianella

Escalope de veau á la viennoise avec une salade de pommes de terre et mâche

Klassischer Tafelspitz vom Biorind mit Schnittlauchsauce,

Apfelkren und Rösterdäpfeln ACGL € 25,50

Boiled rump with chive-and apple sauce with horseradish and hashed brown potatoes

Manzo bollito con patate saltate, salsa all'erba cipollina e salsa di mela con rafano

Pointe de culotte de boeuf avec rösti, une sauce raifort aux pommes et sauce á la ciboullette

Gulasch vom Almochsen mit Serviettenknödel und Wachtel-Spiegelei € 21,-

Goulash of ox with sliced bread dumpling and quail egg ACGL

Gulasch di buey con gnocco di pane et uova di quaglia

Goulache avec quenelle de pain et oeuf de caille

Hirschrücken mit lauwarmem Apfelchutney und Pommery-Senfpurree € 32,--

Saddle of venison with warm apple chutney and pommery-mustard mash

Sella di cervo con chutney di manzo tiepido e purè di pommery con mostarda

Selle de cerf avec chutney de pommes tiède et mousseline de pommery avec moutarde

Kalbskopf gebacken mit getrüffeltem Erdäpfel-Mascarponesalat € 21,--

Fried calf's head with truffled potato-mascarpone salad

Testina di vitello frita con insalata di patate e mascarpone tartufato

Tête de veau fritte avec une salade de pommes de terres et mascarpone truffé

Zweierlei vom Amur-Karpfen von Gut Dornau, gebacken und gebraten

auf Erdäpfel-Pestosalat

ACDMLO

€ 23,50

Duett of fried and grilled Amur-carp with potato-pesto salad

Carpa alla griglia e fritta con insalata di patate e pesto

Duett carpe frite et rôtie avec une salade de pommes de terre avec pesto

Hausgemachte Linguini/ geschmorte Kirschparadeiser/Babyspinat

€ 17,50

mit ½ Dutzend Wiener Schnecken von Gugumuck

€ 24,50

Homemade linguini / braised cherry tomatoes / baby leaf spinach

with half dozen Viennese snails

Linguini fatto a la casa / pomodorini ciliegia / spinaci

con lumache Viennese

Linguini fait maison / tomates cerises braisé / épinards

avec des escargots de Vienne

Orecchietti mit mediteranem Gemüseragout und Wildkräutern

€ 15,50

mit Jacobsmuscheln

€ 23,50

Zitronensorbet mit Moscato d`Asti und Beeren ○ € 8,50

Lemon sorbet with Moscato d`Asti and berries

Sorbetto al limone con Moscato d`Asti e bacche rosse

Sorbet au citron avec Moscato d`Asti et baies rouges

Lebkuchensouffle mit weisser Schokolade-Orangensauce ACGHO € 9,90

-soufflé in an white chocolate-orange sauce

Gebackenes Bourbon-Vanilleeis im Briochemantel mit Caramellsauce GO € 9,90

Gedeck € 3,-- (Stoffserviette, Aufstrich und 1 Gebäck)

Cover/ Coperto/ Couvert

Jedes weitere Gebäck € 1,--/Stück