SCHNATTL

„Der Winzer ist anwesend“

vignobles DAVID
Organic Wine

24. & 26. November 2026

Einlass ab 19 Uhr

Apéritif im Innenhof

Pied de Cheval 2024

AOC Picpoul-de-Pinet · Weißwein · 12,5 % vol. · Bio

Gratinierte Austern

Gedeck mit ofenwarmem Baguette,
Tapenade aus schwarzen Oliven und Sardinenbutter

Je t’aime moi non plus Rosé 2025

Côtes de Provence · Rosé · 12,5 % vol. · Bio

Vorspeisen im Glas auf Étagère

Fenchel mit Ziegenkäse
Krebssalat mit Dill
Hirschrücken mit Sellerie

Fleur de Sel Chardonnay 2025

Pays d’Oc · Weißwein · 13 % vol.

Bouillabaisse mit Röstbrot und Rouille

Le Petit David 2023 & Le Mourre de l’Isle 2024

Côtes du Rhône · Rotweine · jeweils 14 % vol. · Bio

Rosa gebratene Hochrippe
mit Gratin und grünen Bohnen
oder
Tarte Tatin mit karamellisierten roten Zwiebeln

Les Masques 2022

Châteauneuf-du-Pape · Rotwein · 14,5 % vol. · Bio

Käsevariation auf dem Brett
(aus dem Jumiversum – unseren Nachbarn)

Dessertvariation à la Schnattl

Baba au Rhum aus Buchteln
Faschingskrapfen mit Orangenblütencrème
Mozartmacarons

113 € pro Person

Die Weine des Abends sind vor Ort auch flaschenweise erhältlich.

eine mw monique wine Produktion

Gut Essen im Herzen der Josefstadt

1080 Wien, Lange Gasse 40 | +43 664 913 79 78 | restaurant@schnattl.com | www.schnattl.com