

Trüffelgala im
Naturhistorischen Museum Wien



Trüffelmenü kreiert von Hubert Wallner

3 Hauben-Koch, Restaurant Saag

Gebeizte Wörthersee Reinanke
Avocados | Chili | Frisée | schwarze Trüffel

Hühnerrei
Erdäpfel | Spinat | Kümmel | weiße Alba Trüffel

Rinderfilet Sous Vide gegart
Pastinake | fermentiertes Rotkraut | Rosenkohl | weiße Alba Trüffel

Schokolade-Gâteau
Mango | Popcorn | Maiscreme | schwarze Trüffel

Dinnerpreis pro Person EUR 159,-

inklusive Museumseintritt & USt., exklusive Getränke
Couvertgedeck EUR 3,50 pro Person

Allergen Information: Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten und Produkte in unseren Speisen!