



Sehr geehrte Gäste der SPEZEREI!

28.08.18

Wir sind seit gestern wieder voller Tatendrang in Amt und Würden und freuen uns auf euch.

Hausgemachte Pasta mit venezianischem Fleischragout, Iota Triestina mit Cragno-Salsiccia aus Triest und Carne Salada (die Trientiner Version des Carpaccios) stehen u.a. neben einigen anderen feinen Schmankerln auf unserer aktuellen Speisekarte.

Außerdem schenken - wir nur diese Woche - eine feine Weinrarität aus einer der ältesten Rieden Wiens glasweise aus.

Der 2015er Pinot Noir „Raflerjoch“ vom Stift Klosterneuburg, wird im Kahlenbergerdorf am Rande von Wien in einer Mikrolage angebaut und besitzt alle burgundischen Qualitäten, die man sich von einem Blauburgunder nur wünschen kann. Ein edler Tropfen, den man unbedingt einmal im Leben gekostet haben soll!

Wir wünschen eine angenehme Woche und senden

Extra LG aus der SPEZEREI

die Salomon-Brothers

„15 Jahre SPEZEREI! Beständig! Nicht trendig!“

SPEZEREI  
Karmeliterplatz 2  
1020 Wien  
0699 17 20 00 71

### **Newsletter Datenschutzerklärung**

Wenn Sie sich für unseren Newsletter eintragen übermitteln Sie die oben genannten persönlichen Daten und geben uns das Recht Sie per E-Mail zu kontaktieren. Die im Rahmen der Anmeldung zum Newsletter gespeicherten Daten nutzen wir ausschließlich für unseren Newsletter und geben diese nicht weiter.