

Drinks

BESSERAT CHAMPAGNER14
Besserat de Bellefont, Frankreich
THE BANK DIRECTOR17
Champagner, Wermut, Blutorange, Ingwer
NEGRONI14
Gin, Wermut, Campari
GRÜNER VELTLINER7
Fred Loimer, Langenlois, Kamptal

MEERESFRÜCHTE auf Eis

MEERESFRÜCHTE PLATTE

für 2 Personen 118
Austern, Hummer, Königskrabbe Garnelen, Miesmuscheln

FINE DE CLAIRE AUSTER NR. 2

Stück 4,8	½ Dutzend 27
------------------------	--------------------------

OSTRA REGAL AUSTER NR. 2

Stück 9,0	½ Dutzend 52
------------------------	--------------------------

KÖNIGSKRABBE, 250g 42

Algensalat, Chili Mayonnaise

Aus dem WASSER

MOULES FRITES 19

Grüne Tomatensauce, Chili, Koriander
Belgische Pommes

SEEZUNGE 49

Tintenfisch Salsa, Safran Polenta, knusprige Gremolata

GOLDFORELLE 25

Forellenkaviar, Miesmuscheln, Melanzani, Erdäpfelcreme

WINTER KABELJAU 26

Kalbsjus, Trüffel, Spitzkraut, Cipollini Zwiebel

SANDWICHES

ROSSINI BURGER 29

Gänseleber, Trüffel, Spinat, Belgische Pommes

HOKKAIDO KÜRBIS TOAST 9

✓ Hausgemachter Ricotta, Minze

HUMMER SANDWICH 21

Avocado, Römersalat, Brioche

THE BANK

Brasserie & Bar

ZU BEGINN

HANDGESCHNITTENES BEEF TATAR

Trüffel, Wachsei, gegrillte Jungzwiebel

100g 18	200g 32
----------------------	----------------------

HUMMER CEVICHE 24

Chili Marinade, Avocado, Maracuja, Finger Lime

CÄNSELEBER CREME BRÛLÉE 22

Sharonfrucht, Buchweizen Granola, Brioche

BURRATA 16

✓ Melanzani, Parmesan, Pequillo Pesto

WOLFSBARSCH CARPACCIO 17

Trüffel Vinaigrette, Kohlrabi, Rucola Kresse

JAKOBSMUSCHELN 21

Beluga Linsen, rote Rüben, Estragon, Lardo

MEERESFRÜCHTE LINGUINE 21

Safran, Zucchini, Meeresspargel

SALATE und Suppen

STRANDKRABBen BISQUE...14

Krabbenfleisch, Safran, Knoblauch Croûtons

TOPINAMBUR SUPPE 8

✓ Knuspriger Ziegenkäse, Birnenchutney

PFLÜCKSALATE9

✓+ Urgemüse, Blutorange, Sprossen

RÖMERSALAT HERZEN12

✓ Parmesan Dressing, Paprika, Sauerteig

GERÖSTETER BROKKOLISALAT...12

✓+ Pistazien Vinaigrette, Apfel, Minze

JOHN PATRICK ROGADO
Generaldirektor

RICHARD LEITNER
Chef de Cuisine

Wir möchten höflichst darauf hinweisen, dass wir pro Person €4 Gedeck berechnen. Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller gesetzlichen Steuern. Bitte beachten Sie, dass Rechnungen nur tischweise erstellt werden können! Sollten Sie Fragen bezüglich Allergene haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Vom LAND

BISON STROGANOFF38

Schwammerl, Paprika Gurken Relish
Pommery Senf, Junglauchpüree

GERÖSTETER KARFIOL 23

✓ Paolo Parisi Ei, Trüffel, Emmer Porridge

ACQUERELLO RISOTTO 19

✓ Radicchio Tardivo, Fourme d'Ambert, Orange

KONFIERTER SCHWEINEBAUCH 23

Kümmel Glace, Kohlrabi, Mandarine

GRATINIERTER LAMMRÜCKEN 34

Oliven Kruste, Artischocken, Speck, Fregola

WIENER SCHNITZEL

VOM KALBSRÜCKEN 26

Wiener Erdäpfelsalat, Wildpreiselbeeren

STUBENKÜCKEN

AUS DER ROTISSERIE 24

Brokkoli, Rauchmandeln, Kapern Sherry Vinaigrette

Vom LAVASTEINGRILL

MIXED GRILL FÜR 2 PERSONEN 74

Ausgewählte Köstlichkeiten vom Lavasteingrill

THUNFISCH STEAK29

Zwiebelkompott, Ingwer, Chili, Pimentos de Padron

RIESENGARNELEN32

Mango Avocado Salat, Krustentier Vinaigrette

KALBSKOTELETT, 320g33

Pimentos de Padron, Piquillo Pesto

RINDERFILET, 200g38

Von der Waldviertler Kalbin, Niederösterreich

DRY AGED RIND ENTRECÔTE, 400g42

Von der Waldviertler Kalbin, Niederösterreich

BEILAGEN 5

& Saucen 1

- Erdäpfel Junglauch Püree
- Belgische Pommes, Trüffel, Parmesan
- Urgemüse aus der Rotisserie
- Ofengerösteter Brokkoli, Rosinen, Mandeln
- Sautierter Blattspinat, Pinienkerne
- Artischocken, Tomaten, Rucola
- Pimentos de Padron, Piquillo Pesto
- Blattsalate, Karotten Ingwer Dressing

- Pommery Senf Jus
- Sauce Béarnaise
- Piquillo Pesto
- Trüffel Mayonnaise

✓ VEGETARISCH ✓+ VEGAN

Sie lieben vegetarische oder vegane Speisen und sind bislang nicht fündig geworden? Fragen Sie Ihren Kellner nach weiteren fleischlosen Angeboten!