

Einige unserer PARTNER

- Gemüse & Obst Krautwerk / Hye / Unfried
- Brot Dampfbäckerei Öfferl
- Olivenöl Noan
- Fisch Eishken Estate / Gut Dornau
- Schnecken Gugumuck
- Rind Eder / Zotter
- Kalb Eder / Zotter
- Wagyu Wagyuhof
- Bison Oberhuemer
- Alles Mögliche Cook 2.0

PERFEKT zum Teilen

MEERESFRÜCHTE PLATTE

für 2 Personen 118
Austern, Hummer, Krabbe, Garnelen
Muscheln

FINE DE CLAIRE NR. 2

Stück 4,8 ½ Dutzend .. 27

OSTRA REGAL AUSTER NR. 2

Stück 7.8 ½ Dutzend .. 44

KÖNIGSKRABBE, 250g 42

Wakame Gurkensalat, Chili Mayonnaise

MELANZANI TOAST 9

✓ Mehrkornbrot, hausgemachter Ricotta, Basilikum

GEMÜSE CRUDITÉS 13

✓ Kräuter Dip, Cashewcreme

WEINBERGSCHNECKEN 14

Café de Paris Butter, Erdäpfeltoast

VORSPEISEN & Salate

HANDGESCHNITTENES BEEF TARTAR

Trüffel, gegrillter Lauch, Senf Kaviar

100g 18 200g 32

STRANDKRABBen BISQUE 14

Krabbenfleisch, Safran, Knoblauch Croûtons

PAPRIKA PARADEISER SUPPE 9

Hühneraustern, Avocado, Parmesan

BURRATINI 16

✓ Gazpacho Vinaigrette, Basilikum Eis

HUMMER CEVICHE 24

Aji Amarillo Marinade, Yuzu, Fenchel, Passionsfrucht

HÄUPELSALAT 10

✓+ Rüben, Sprossen, Kerne

SPARGEL SALAT 18

Oktopus, Spargelknolle, Erbsen Hummus

KÄSE vom Naschmarkt

3 SORTEN 13

5 SORTEN 19

**ARZBERGER URSTEIRER / LIVAROT
BRIE DE MEAUX / ST. MAURE / COMTÉ
VALENCAY / STILTON / EPOISSE**

Feigensenf / Walnüsse / Trauben

THE BANK

Brasserie & Bar

Frisch gemixt

LIQUIDITY 14

Perfekt erfrischender Aperitif aus Calvados
Holunder, Brombeer, Soda, Minze

Quer durch THE BANK

**Sie wollen sich nicht festlegen auf nur ein
Gericht?**

**Dann lehnen Sie sich zurück und überlas-
sen Sie uns die Auswahl. Gerne gestalten
wir für Sie ein perfekt abgestimmtes Menü
in wahlweise 3 oder 4 Gängen**

3 GANG MENÜ 65

4 GANG MENÜ 75

Unsere KLASSIKER

ROSSINI BURGER 29

Gänseleber, Trüffel, Spinat, Pommes Frites

THUNFISCH STEAK 29

Ponzu Zwiebelkompott, Ingwer, Tahoon Kresse

RIESENGARNELEN 32

Mango Avocado Salat, Limetten Vinaigrette

MOULES FRITES 19

Grüne Tomatensauce, Chili, Koriander, Pommes Frites

**WIENER SCHNITZEL
VOM KALBSRÜCKEN 26**

Petersilienerdäpfel, Wildpreiselbeeren

JOHN PATRICK ROGADO
Generaldirektor

RICHARD LEITNER
Küchenchef

*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.*

The Bank Brasserie & Bar

@thebankbrasseriebar

Direkt vom GEMÜSEFELD

SUPERSCHMELZ KOHLRABI 17

✓ Ziegenkäse Gnocchi, Schwarzbrotjus, Kresse

GRÜNER SPARGEL VOM LAVASTEIN 18

✓+ Piquillo Pesto, Pimientos de Padron
geräucherte Erdäpfel

EMMER PORRIDGE 22

✓ Paolo Parisi Ei, Trüffel, Steinofen Karfiol

Aus nachhaltiger FISCHEREI

AUSGELÖSTER HALBER HUMMER 39

Rollgerste, Vanille, Ofentomaten

KABELJAU 24

Sesam Chili Sauce, gerösteter Brokkoli, Süsskartoffel

SEESAIBLING 28

Olivensud, Saiblingskaviar, Frühlingsgemüse

Aus artgerechter HALTUNG

BISON STROGANOFF 38

Schwammerl, Paprika Gurken Relish, Pommery Senf
Junglauchpüree

PERLUHN BRUST 19

Panzanella Brotsalat, Chorizosud

WAGYU RIND SCHULTERSCHERZEL 32

Pfefferoni Kraut, Kichererbsen, Sauerrahm

Vom LAVASTEINGRILL

KALBSKRONE, 320g 34

Pimientos de Padron, Piquillo Pesto

LAMM KOTELETTES, 250g 34

Joghurt Marinade, Oliven Haselnuss Gremolata

RINDERFILET, 200g 38

Von der Waldviertler Kalbin, Niederösterreich

BEILAGEN 5

& Saucen 1

- Erdäpfelpüree, Schnittlauch, braune Butter
- Pommes Frites, Chipotle Chili, Parmesan
- Glasiertes Gemüse, Kräuter, Leindotter
- Gebratener Spargel
- Gerösteter Brokkoli, Korinthen, Rauchmandeln
- Sautierter Blattspinat, Pinienkerne
- Pimientos de Padrón

- Madeira Jus
- Sauce Hollandaise
- Piquillo Pesto
- Kräuter Mayonnaise

✓ VEGETARISCH ✓+ VEGAN

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