

Drinks

BESSERT CHAMPAGNER 14
Besserat de Bellefon, Frankreich
FRANC 17
Signature Drink basierend auf Sekt
GULDEN 14
Signature Drink basierend auf Genever
GRÜNER VELTLINER 8
Fred Loimer, Langenlois

MEERESFRÜCHTE auf Eis

MEERESFRÜCHTE PLATTE

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

FINE DE CLAIRE AUSTER NR. 2

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

TSARSKAYA AUSTER NR. 3

Stück 6,2	½ Dutzend 34
------------------------	---------------------------

OSTRA REGAL AUSTER NR. 2

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

Aus dem WASSER

MOULES FRITES 19
Grüne Tomatensauce, Chili, Koriander, Belgische Pommes

GEBRATENER OKTOPUS 23
Toskanischer Brotsalat, Basilikum, Knoblauch Aioli

KABELJAU 26
Sherry Vinaigrette, Mandeln, Röstkarfiolpüree

WOLFSBARSCH 37
Artischocken Barigoule, Zitronenthymian, Erbsen

SANDWICHES

ROSSINI BURGER 29
Gänseleber, Trüffel, Spinat, Belgische Pommes

MELANZANI TOAST 9
✓ Melanzani, hausgemachter Ricotta, Basilikum

HUMMER SANDWICH 21
Hummer, Avocado, Römersalat, Brioche

THE BANK

Brasserie & Bar

ZU BEGINN

HANDGESCHNITTENES BEEF TATAR

Trüffel, Wachsei, gegrillte Frühlingszwiebel	
100 g 18	200 g 32

BURRATA 16
✓ Spargel, Wassermelone, geräuchertes Olivenöl

HUMMER CEVICHE 24
Chili Marinade, Avocado, Fingerlimette

GÄNSELEBER TERRINE 25
Geeiste Maiscreme, Trüffel, Mais Salsa

SCHNECKEN FRIKASSEE 16
Eierschwammerl, Hühner Sot-l'y-laisse, Einkorn

STÖR KAVIAR VOM GRÜLL, 30 g 128
Blini, Crème fraîche

SALATE und Suppen

STRANDKRABBen BISQUE 14
Krabbenfleisch, Safran, Knoblauch Croûtons

PIKANTE GRÜNE GAZPACHO 7
✓ Brunnenkresse, Granatapfel, Olivenöl

PFLÜCKSALATE 9
✓ Karottendressing, gehobeltes Urgemüse

EINGELECTE TOMATEN 12
✓ Feta, rote Zwiebeln, Koriander

CEGRILLTE SALATHERZEN 15
Feigen, Pancetta, Pecoraro Balsamico

NIÇOISE SALAT 21
MSC Thunfisch, Sommergemüse, Paprikacreme

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

STUBENKÜCKEN AUS DER ROTISSERIE 24
Jalapeño Salsa Verde, gerösteter Brokkoli

CEBACKENE STEINPILZE 25
✓ Arborio Risotto, Safran, Artischocken

HAUSBRATWURST 16
Eierschwammerl Gulasch, Röstzwiebel Buchweizen Spätzle

GESCHMORTE LAMMSCHULTER 25
Salatherzen, Pinienkerne, Karotten Püree

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 26
Wiener Erdäpfelsalat, Wildpreiselbeeren

Vom LAVASTEINGRILL

MIXED GRILL für 2 Personen 74
Saucen nach Wahl

RIESENGARNELEN 29
In der Schale gegrillt, Avocado Mango Salat

LAMMKOTELETTS, 250g 34
Knoblauch, Petersilie

RINDERFILET, 200g 38
Sauce nach Wahl

RINDS ENTRECÔTE, 250g 33
6 Wochen trockengereift, Sauce nach Wahl

Beilagen 5

- Erdäpfelpüree
- Belgische Pommes, Chili, Knoblauch
- Basmati Erbsenreis
- Gerösteter Brokkoli
- Eierschwammerl, Tomate, Rucola
- Sautierter Blattspinat
- Urgemüse aus der Rotisserie
- Gemischter Blattsalat, Karottendressing

SAUCEN

- Knoblauch Aioli
- Jalapeño Salsa Verde
- Sauce Béarnaise
- Eierschwammerl Paprika Rahmsauce

✓ VEGETARISCH

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