

Drinks

FRANC	17
Signature Drink basierend auf Sekt	
CULDEN	14
Signature Drink basierend auf Genever	
GRÜNER VELTLINER	8
Fred Loimer, Langenlois	
CUVÉE KATHARINA ROSÉ SEKT ..	10
Fritz Wieninger, Wien, Stammersdorf	

MEERESFRÜCHTE auf Eis

MEERESFRÜCHTE PLATTE

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

FINE DE CLAIRE AUSTER NR. 2

Stück	4,80	½ Dutzend	27
--------------------	-------------	------------------------	-----------

TSARSKAYA AUSTER NR. 3

Stück	6,20	½ Dutzend	34
--------------------	-------------	------------------------	-----------

GILLARDEAU AUSTER NR. 2

Stück	9,80	½ Dutzend	56
--------------------	-------------	------------------------	-----------

Aus dem WASSER

HEISS GERÄUCHERTE BACHFORELLE

.....	24
-------	-----------

Buttermilch Rettich, Krenpüree

MOULES FRITES.....

.....	19
-------	-----------

Grüne Tomatensauce, Chili, Koriander, Belgische Pommes

WOLFSBARSCH.....

.....	37
-------	-----------

Artischocken Barigoule, Blattspinat, Topfengnocchi

MATELOTE VOM WEISSEN HEILBUTT.....

.....	43
-------	-----------

Oktopus, Paprika, Sauce Rouille, Erdäpfeltoast

SANDWICHES

ROSSINI BURGER.....

.....	29
-------	-----------

Bio Rind, Gänseleber, Trüffel, 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

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

BURRATINI.....

.....	16
-------	-----------

✓ Spargel, Wassermelone, geräuchertes Olivenöl

MEERESFRÜCHTE CRUDO.....

.....	21
-------	-----------

Yuzu Marinade, Fenchel, Saiblingskaviar

LAUWARM MARINIERTER KALBSKOPF.....

.....	15
-------	-----------

Tomatensud, Basilikum, Croûtons

CEBRATENE GÄNSELEBER.....

.....	26
-------	-----------

Trüffel French Toast, Apfel, Verjus

STÖR KAVIAR VOM GRÜLL, 30 g.....

.....	128
-------	------------

Blini, Crème Fraîche

SALATE und Suppen

HUMMER BISQUE.....

.....	17
-------	-----------

¼ Hummer, Safran, Fenchelkompott

GEEISTE ERBSENSUPPE.....

.....	7
-------	----------

✓ Ziegenfrischkäse, Minze, Pfirsich

KOPFSALAT.....

.....	9
-------	----------

✓ Karottendressing, Sprossen, Radieschen

EINGELECTE TOMATEN.....

.....	12
-------	-----------

✓ Feta, rote Zwiebeln, Koriander

CEGRILLTE SALATHERZEN.....

.....	15
-------	-----------

Feigen, Pancetta, Pecorano Balsamico

NIÇOISE SALAT.....

.....	22
-------	-----------

MSC Thunfisch, Brunnenkresse, Ei

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

RINDER KURZRIFFE AUS DER ROTISSERIE.....

.....	32
-------	-----------

Barbecue Sauce, Knochenmark, Urgemüse

RISONI RATATOUILLE.....

.....	16
-------	-----------

✓ Wachsei, Oliven, Belper Knolle

CEGRILLTER GRÜNER SPARGEL.....

.....	21
-------	-----------

✓ Piquillo Pesto, Melanzani, geräucherte Erdäpfel

JUNGHAHN AUS DER ROTISSERIE.....

.....	25
-------	-----------

Marillenjus, Estragon, Bohnen Cassoulet

GESCHMORTE LAMMSCHULTER.....

.....	25
-------	-----------

Kümmel, Frühlingsgemüse, Brokkoli 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

KALBSKOTELETT, 300g.....

.....	33
-------	-----------

Tomaten Manchego Kruste

LAMMKOTELETTS, 250g.....

.....	34
-------	-----------

Melanzani Salsa

RINDERFILET, 200g.....

.....	38
-------	-----------

Sauce nach Wahl

RINDS ENTRECÔTE, 250g.....

.....	33
-------	-----------

6 Wochen trockengereift, Sauce nach Wahl

Beilagen.....

.....	5
-------	----------

- Altwiener Erdäpfelsalat
- Erdäpfelpüree
- Belgische Pommes, Chili, Knoblauch
- Basmati-Erbsenreis
- Gebratener Spargel
- Sautierter Blattspinat
- Urgemüse aus der Rotisserie
- Gemischter Blattsalat, Karottendressing

SAUCEN

- Piquillo Pesto
- Melanzani Salsa
- Champignon Rahm
- Sauce Béarnaise

✓ VEGETARISCH

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