

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

SALATE und Suppen

STRANDKRABBen BISQUE14
Krabbenfleisch, Safran, Knoblauch Croûtons

PAPRIKA PARADEISER SUPPE.....9
Hühneraustern, Avocado, Parmesan

HÄUPTELSALAT10
✔+ Rüben, Sprossen, Kerne

SPARGEL SALAT18
Oktopus, Spargelknolle, Erbsen Hummus

MEERESFRÜCHTE

auf Eis

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 Dutzend44

KÖNIGSKRABBE, 250g 42
Wakame Gurkensalat, Chili Mayonnaise

JOHN PATRICK ROGADO
Generaldirektor

RICHARD LEITNER
Küchenchef

✔ VEGETARISCH ✔+ VEGAN

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

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 Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

THE BANK

Brasserie & Bar

ZU BEGINN

HANDGESCHNITTENES BEEF TARTAR

Trüffel, gegrillter Lauch, Senf Kaviar

100g 18 200g..... 32

HUMMER CEVICHE..... 24
Aji Amarillo Marinade, Yuzu, Fenchel, Passionsfrucht

BURRATINI16
✔ Gazpacho Vinaigrette, Basilikum Eis

WEINBERGSCHNECKEN14
Café de Paris Butter, Erdäpfeltoast

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 FRITES19
Grüne Tomatensauce, Chili, Koriander, Pommes Frites

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN..... 26
Petersilienerdäpfel, Wildpreiselbeeren

SÜSSES FINALE

SAUERRAHMSCHMARRN10
Heumilcheis, Zwetschkenröster, Apfelkompott

OLIVER'S SÜSSE TAGESEMPFEHLUNG8
Serviert mit hausgemachtem Eis

ZARTBITTER SCHOKOLADENAUF LAUF 9
Beerenkompott, Schokoladensoße

WIENER APFELSTRUDEL 9
Schlagobers, Vanilleeis

EIS UND SORBET VARIATION8
Knusperbrett

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 HUMMER39
Rollgerste, Vanille, Ofentomaten

KABELJAU24
Sesam Chili Sauce, gerösteter Brokkoli, Süsskartoffel

SEESAIBLING 28
Olivensud, Saiblingskaviar, Frühlingsgemüse

Aus artgerechter HALTUNG

BISON STROGANOFF38
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

& Saucen..... 1

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

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