

Drinks

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| HAUSEGEMACHTER EISTEE | 6 |
| Mountain Berry | |
| PONTICA TONIC | 10 |
| Wormwood Bitter, Chinin, Orange | |
| GRÜNER VELTLINER | 8 |
| Fred Loimer, Langenlois, Kamptal | |
| WIENER TRILOGIE | 7 |
| Fritz Wieninger, Stammersdorf, Wien | |

SALATE

| | |
|--|-----------|
| NIÇOISE SALAT | 22 |
| MSC Thunfisch, Brunnenkresse, Ei | |
| KOPFSALAT | 9 |
| ✓ Karottendressing, Sprossen, Radieschen | |
| EINGELEGT TOMATEN | 12 |
| ✓ Feta, rote Zwiebeln, Koriander | |
| GEGRILLTE SALATHERZEN | 15 |
| Feige, Pancetta, Pecorano Balsamico | |

MEERESFRÜCHTE

auf Eis

| | |
|------------------------------------|------------|
| FINE DE CLAIRE AUSTER NR. 2 | |
| Stück | 4,8 |
| ½ Dutzend | 27 |
| TSARSKAYA AUSTER NR. 3 | |
| Stück | 6,2 |
| ½ Dutzend | 34 |
| GILLARDEAU AUSTER NR. 2 | |
| Stück | 9,8 |
| ½ Dutzend | 56 |

JOHN PATRICK ROGADO
Generaldirektor

RICHARD LEITNER
Chef de Cuisine

✓ VEGETARISCH

Sie lieben vegetarische 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 TATAR

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

GEEISTE ERBSENSUPPE

✓ Ziegenfrischkäse, Minze, Pfirsich

HUMMER BISQUE

¼ Hummer, Safran, Fenchel Kompott

BURRATINI

✓ Spargel, Wassermelone, geräuchertes Olivenöl

LAUWARMER KALBSKOPF

Tomatensud, Basilikum, Croûtons

STÖR KAVIAR VOM GRÜLL, 30g

Blini, Crème Fraîche

Aus dem WASSER

WOLFSBARSCH

Artischocken Barigoule, Blattspinat, Topfengnocchi

MOULES FRITES

Grüne Tomatensauce, Chili, Koriander
Belgische Pommes

MATELOTE VOM WEISSEN HEILBUTT

Oktopus, Paprika, Sauce Rouille, Erdäpfeltoast

SÜSSES FINALE

SAUERRAHMSCHMARRN

Heumilchreis, Zwetschkenröster, Apfelkompott

OLIVER'S SÜSSE TAGESEMPFEHLUNG

Dazu servieren wir hausgemachtes Eis

CRÈME BRÛLÉE

Marinierte Erdbeeren, Erdbeersorbet

ZARTBITTER SCHOKOLADENAUF LAUF

Bereiten wir hausgemachte
Beerenkompott, Schokoladensauce

WIENER APFELSTRUDEL

Vanilleeis, Schlagobers

Vom LAND

JUNGHAHN

AUS DER ROTISSERIE

Marillenjus, Estragon, Bohnen Cassoulet

RISONI RATATOUILLE

✓ Wachsei, Oliven, Belper Knolle

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

Altwiener Erdäpfelsalat, Wildpreiselbeeren

RINDER KURZRIFFE AUS DER ROTISSERIE

Barbecue Sauce, Knochenmark, Urgemüse

Vom LAVASTEINGRILL

RINDS ENTRECÔTE 250g

6 Wochen trockengereift, Sauce nach Wahl

RIESENGARNELEN

In der Schale gegrillt, Avocado Mango Salat

KALBKOTELETTS 300g

Tomaten Manchego Kruste

LAMMKOTELETTS 250g

Melanzani Salsa

RINDERFILET 200g

Sauce nach Wahl

SANDWICHES

ROSSINI BURGER

Bio Rind, Gänseleber, Trüffel, Belgische Pommes

MELANZANI TOAST

✓ Melanzani, hausgemachter Ricotta
Basilikum

HUMMER SANDWICH

Hummer, Avocado, Römersalat, Brioche

Beilagen

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

SAUCEN

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