

## Einige unserer PARTNER

- Gemüse & Obst ..... Krautwerk / Hye / Unfried
- Brot ..... Dampfbackerei Öfferl
- Olivenöl ..... Noan
- Fisch ..... Eishken Estate / Gut Dornau
- Rind / Kalb ..... Eder
- Pasta / Trüffel ..... Cibus
- Lamm ..... Schafli Bio Land
- Andere ..... Cook 2.0

## Frisch gemixt

**MARLIES' VIRGIN MARY ..... 8**  
Tomatensaft, Zitronensaft, Kren

## ZU BEGINN

**HANDGESCHNITTENES BEEF TARTAR**  
Trüffel, gegrillter Lauch, Erdäpfelbrot  
**100g ..... 18      200g ..... 32**

**FINE DE CLAIRE NR. 2**  
**Stück ..... 4,8      ½ Dutzend ..... 27**

**OSTRA REGAL AUSTER NR. 2**  
**Stück ..... 7,8      ½ Dutzend ..... 44**

**FENCHEL TERRINE ..... 11**  
✓+ getrocknete Tomaten, Kerbel

**BURRATA ..... 15**  
✓ eingelegte Tomaten, Thai Basilikum

**PÂTÉ DE CAMPAGNE ..... 14**  
eingelegtes Gemüse, Dijon Senf

**CEBEIZTE LACHSFORELLE ..... 14**  
Goldrübe, Brunnenkresse, Kefir

**GÄNSELEBER CRÈME BRÛLÉE ..... 23**  
Brioche Croûtons, Rhabarber

**JOHN PATRICK ROGADO**  
Generaldirektor The Bank

**ISTVAN TÖRZSÖK**  
Küchenchef

✓ VEGETARISCH ✓+ VEGAN

Du liebst vegetarische oder vegane Speisen  
und bist bislang nicht fündig geworden?

Frag Deinen Kellner nach weiteren fleischlosen Angeboten!

Wir möchten höflichst darauf hinweisen, dass wir pro Person  
€2 Gedeck berechnen. Alle Preise verstehen sich in Euro und  
inklusive aller gesetzlichen Steuern.

Bitte beachte, dass Rechnungen nur tischweise erstellt  
werden können! Solltest Du Fragen bezüglich Allergene haben,  
wende Dich bitte an unser Servicepersonal.

# THE BANK

Brasserie & Bar

## SALATE & Suppen

**SALATHERZEN ..... 12**  
Tandoori Ei, Thunfisch, Avocado

**PFLÜCKSALAT ..... 9**  
✓+ Karotten Ingwer Dressing

**PILZ CONSOMMÉ ..... 9**  
✓ Ravioli, Buchenpilze

**SPARGELCREMESUPPE ..... 10**  
✓ Ziegenkäse, Morcheln

## Unsere KLASSIKER

**ROSSINI BURGER ..... 29**  
Gänseleber, Trüffel, Spinat  
Belgische Pommes Frites

**HUMMER CEVICHE ..... 24**  
Aji Amarillo Marinade, Fenchel, Avocado

**MOULES FRITES ..... 19**  
Grüne Tomatensauce, Chili, Koriander  
Belgische Pommes Frites

**WIENER SCHNITZEL  
VOM KALBSRÜCKEN ..... 26**  
Erdäpfelsalat, Wildpreiselbeeren

## SÜSSES FINALE

**SAUERRAHMSCHMARRN ..... 10**  
Heumilcheis, saisonales Kompott

**OLIVER'S SÜSSE  
EMPFEHLUNG ..... 8**  
mit hausgemachtem Eis

**ZARTBITTER  
SCHOKOLADENAUF LAUF ..... 9**  
Beerenkompott, Schokoladensoße

**WIENER APFELSTRUDEL ..... 9**  
Vanilleeis, Schlagobers

**EIS UND SORBET VARIATION ..... 8**  
Knusperbrett

## Direkt vom GEMÜSEFELD

**SÜSSKARTOFFEL GNOCCHI ..... 18**  
✓+ Petersilie, Mandeln, Kokosnuss  
#CREATED BY FANNI KELEMEN

**CEGRILLTER SPARGEL ..... 21**  
✓ Mohn, Orange

## Aus nachhaltiger FISCHEREI

**ZANDER ..... 36**  
Lauch, Brandade, Chorizo, Kräuterseitlinge

**OKTOPUS ..... 28**  
grüner Spargel, Koriander, Piment d'Espelette

**SEESAIBLING ..... 24**  
Favabohnen, Zuckerschoten, Buchweizen

## Aus artgerechter HALTUNG

**LAMMRAGOUT ..... 24**  
Garganelli, Melanzani, Minze

**PERLUHN ..... 22**  
Karottenwaffel, hausgemachter Ricotta, Clementine  
Szechuan Pfeffer

## Vom LAVASTEINGRILL

**CHATEAUBRIAND 500G  
für 2 Personen ..... 92**  
Pimientos de Padrón

**KALBSKOTELETTE 320G ..... 34**  
Pimientos de Padrón

**RINDS ENTRECÔTE 300G ..... 32**  
geschmorte Perlzwiebeln, Madeira Jus

**RINDERFILET 200G ..... 38**  
geschmorte Perlzwiebeln, Madeira Jus

## BEILAGEN ..... 5

- Trüffel Erdäpfelpüree
- Belgische Pommes Frites
- Basmatireis
- Frühlingsgemüse
- Babyspinat
- Gemischter Salat
- Grüner Spargel
- Pimientos de Padrón

## Saucen ..... 1

- Pfeffer Sauce
- Chimichurri
- Sauce Béarnaise