

Drinks

HAUSEGEMACHTER EISTEE	6
Mountain Berry	
PONTICA TONIC	10
Wormwood Bitter, Chinin, Orange	
GRÜNER VELTLINER	7
Fred Loimer, Langenlois, Kamptal	
BESSERAT CHAMPAGNER	14
Besserat de Bellefon, Frankreich	

SALATE und Suppen

STRANDKRABBen BISQUE	14
Krabbenfleisch, Safran, Knoblauch Croûtons	
TOPINAMBUR SUPPE	8
✓ Knuspriger Ziegenkäse, Birnenschutney	
PFLÜCKSALATE	9
✓+ Urgemüse, Blutorange, Sprossen	
RÖMERSALAT HERZEN	12
✓ Parmesan Dressing, Paprika, Sauerteig	
GERÖSTETER BROKKOLISALAT	12
✓+ Pistazien Vinaigrette, Apfel, Minze	

MEERESFRÜCHTE

auf Eis

FINE DE CLAIRE AUSTER NR. 2	
Stück 4,8	½ Dutzend 27
OSTRA REGAL AUSTER NR. 2	
Stück 9,0	½ Dutzend 52
KÖNIGSKRABBE, 250g	42
Algensalat, Zitronen Mayonnaise	

JOHN PATRICK ROGADO
Generaldirektor

RICHARD LEITNER
Chef de Cuisine

✓ 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 TATAR

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

BURRATA

✓ Melanzani, Parmesan, Pequillo Pesto

HUMMER CEVICHE

Chili Marinade, Avocado, Fingerlimette

JAKOBSMUSCHELN

Beluga Linsen, rote Rüben, Estragon, Lardo

Vom LAVASTEINGRILL

THUNFISCH STEAK

Zwiebelkompott, Ingwer, Chili, Pimentos

RIESENGARNELEN

Mango Avocado Salat, Krustentier Vinaigrette

KALBSKOTELETT, 320g

Pimentos de Padron, Piquillo Pesto

RINDERFILET, 200g

Von der Waldviertler Kalbin, Niederösterreich

DRY AGED RIND ENTRECÔTE, 400g ...

Von der Waldviertler Kalbin, Niederösterreich

SÜSSES FINALE

SAUERRAHMSCHMARRN

Heumilcheis, Zwetschkenröster, Apfelkompott

OLIVER'S SÜSSE TAGESEMPFEHLUNG

Serviert mit hausgemachtem Eis

BÖHMISCHE BUCHTELN

Sauce Anglaise, Powidl Marmelade

ZARTBITTER SCHOKOLADENAUF LAUF

Beerenkompott, Schokoladensoße

WIENER APFELSTRUDEL

Schlagobers, Vanilleeis

Vom LAND

BISON STROGANOFF

Schwammerl, Paprika Gurken Relish
Pommery Senf, Junglauchpüree

GERÖSTETER KARFIOL

✓ Paolo Parisi Ei, Trüffel, Emmer Porridge

ACQUERELLO RISOTTO

✓ Radicchio Tardivo, Fourme d'Ambert, Orange

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

Wiener Erdäpfelsalat, Wildpreiselbeeren

STUBENKÜCKEN AUS DER ROTISSERIE

Brokkoli, Rauchmandeln, Kapern Sherry Vinaigrette

Aus dem WASSER

SEEZUNGE

Tintenfisch Salsa, Safran Polenta
knusprige Gremolata

WINTER KABELJAU

Kalbsjus, Trüffel, Spitzkraut, Cipollini Zwiebel

MOULES FRITES

Grüne Tomatensauce, Chili, Koriander
Belgische Pommes

Sandwiches

ROSSINI BURGER

Gänseleber, Trüffel, Spinat, Belgische Pommes

HOKKAIDO KÜRBIS TOAST

✓ Hausgemachter Ricotta, Minze

HUMMER SANDWICH

Avocado, Römersalat, Brioche

BEILAGEN

& Sauces

- Erdäpfel Junglauch Püree
- Belgische Pommes, Trüffel, Parmesan
- Urgemüse aus der Rotisserie
- Ofengerösteter Brokkoli, Rosinen, Mandeln
- Sautierter Blattspinat, Pinienkerne
- Pimentos de Padron, Piquillo Pesto
- Blattsalate, Karotten Ingwer Dressing

- Pommery Senf Jus
- Sauce Béarnaise
- Piquillo Pesto
- Trüffel Mayonnaise