

Einige unserer PARTNER

- Gemüse & Obst Krautwerk / Hye / Unfried
- Brot Dampfbäckerei Öfferl
- Olivenöl Noan
- Fisch Eishken Estate / Gut Dornau
- Rind / Kalb Eder / Zotter
- Wild Windsor Wild / Kriegler
- Lamm Schafli Bio Land
- Bison Oberhuemer
- Alles Mögliche Cook 2.0

ZU BEGINN

HANDGESCHNITTENES BEEF TARTAR

Trüffel, gegrillter Lauch, Senf Kaviar

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

KÜRBIS QUICHE 13

✓ Vogerlsalat, Schafsjoghurt, Pastinake, grüner Apfel

SEESAIBLING CARPACCIO 19

Trüffel Vinaigrette, Kohlrabi, Rucola

ENTENRILLETES 14

eingelegtes Gemüse, Majoran, Kren

MELANZANI CROSTINI 9

hausgemachter Ricotta, Salsiccia, Rosmarin

JOHN PATRICK ROGADO
Generaldirektor The Bank

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!

Wir möchten höflichst darauf hinweisen, dass wir pro Person €2 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.

THE BANK

Brasserie & Bar

SALATE & Suppen

STRANDKRABBen BISQUE 14

Krabbenfleisch, Safran, Knoblauch Croûtons

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE 9

Thymian, Greyerzer Käse

SALATHERZEN 9

✓+ Blutorange, Cashews, Sprossen

HUMMERSALAT 24

Aji Amarillo Marinade, Fenchel, Avocado, Tobiko

Unsere KLASSIKER

ROSSINI BURGER 29

Gänseleber, Trüffel, Spinat, Pommes Frites

MOULES FRITES 19

Grüne Tomatensauce, Chili, Koriander, Pommes Frites

RIESENGARNELEN 32

Mango Avocado Salat, Limetten Vinaigrette

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 26

Petersilienerdäpfel, Wildpreiselbeeren

BIO KALBSLEBER 18

Madeira Jus, Ofenschalotten, Erdäpfelpüree

SÜSSES FINALE

SAUERRAHMSCHMARRN 10

Heumilcheis, Zwetschkenröster, Apfelkompott

OLIVER'S SÜSSE TAGESEMPFEHLUNG 8

Serviert mit hausgemachtem Eis

ZARTBITTER SCHOKOLADENAUF LAUF 9

Beerenkompott, Schokoladensoße

WIENER APFELSTRUDEL 9

Schlagobers, Vanilleeis

EIS UND SORBET VARIATION 8

Knusperbrett

Direkt vom GEMÜSEFELD

EMMER PORRIDGE 19

✓ Paolo Parisi Ei, Mandeln, Karfiol, Grünkohl

ARTISCHOCKEN BARICOULE 23

✓+ Quinoa, Knollenziest, Zitronen Olivenöl

Aus nachhaltiger FISCHEREI

RÄUCHERFORELLE IM GANZEN 23

Rollgerste, rote Rüben, Kren, Gurkensalat

DORADE 28

wilder Brokkoli, schwarzer Quinoa, Seeigel Nage

KABELJAU 42

Sauce Normande, Kaviar, Spinat, Erdäpfelschaum

Aus artgerechter HALTUNG

SCHWARZFEDERHUHN 24

Berglinsen, Estragon, Karotten Anis Püree

REHRÜCKEN 32

Sauerkirschen, Kohlsprossen, Mohn Polenta, Speck

GESCHMORTE LAMMSCHULTER 27

Kümmeljus, Marktgemüse, Erdäpfel Kürbis Gratin

Vom LAVASTEINGRILL

BISONRÜCKEN 190G 42

Ahorn Senf Marinade, Pimientos de Padrón

KALBSKOTELETTE 320G 34

Piquillo Pesto, Pimientos de Padrón

RIND ENTRECÔTE 280G 32

geschmorte Perlzwiebeln, Madeira Jus

RINDERFILET 200G 38

geschmorte Perlzwiebeln, Madeira Jus

BEILAGEN 5

& Saucen 1

- Erdäpfelpüree, Trüffel
- Belgische Pommes Frites, Chipotle, Parmesan
- Butterreis
- Urgemüse aus der Rotisserie
- Spinat, Pinienkerne
- Berglinsen, Wurzelgemüse, Balsamico
- Kohlsprossen, Maroni, Speck

- Pfeffer Sauce
- Steinpilz Ketchup
- Sauce Béarnaise