

Drinks

HAUSEGEMACHTER EISTEE	6,9
Mountain Berry	
PONTICA TONIC	11,6
Wormwood Bitter, Chinin, Orange	
GRÜNER VELTLINER	8
Fred Loimer, Langenlois, Kamptal	
BESSERAT CHAMPAGNER	14
Besserat de Bellefon, Frankreich	

SALATE

NIÇOISE SALAT	21
MSC Thunfisch, Sommergemüse, Paprikacreme	
PFLÜCKSALATE	9
✓ Karottendressing, gehobeltes Urgemüse	
EINGELEGTE TOMATEN	12
✓ Feta, rote Zwiebeln, Koriander	
GEGRILLTE SALATHERZEN	15
Feige, Pancetta, Pecoraro Balsamico	

MEERES- FRÜCHTE auf Eis

FINE DE CLAIRE AUSTER NR. 2	
Stück	4,8
1/2 Dutzend	27
TSARSKAYA AUSTER NR. 3	
Stück	6,2
1/2 Dutzend	34
OSTRA REGAL AUSTER NR. 2	
Stück	9,0
1/2 Dutzend	52

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

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

PIKANTE GRÜNE GAZPACHO 7
✓ Brunnenkresse, Granatapfel, Olivenöl

STRANDKRABBen BISQUE 14
Krabbenfleisch, Safran, Knoblauch Croûtons

BURRATA 16
✓ Spargel, Wassermelone, geräuchertes Olivenöl

SCHNECKEN FRIKASSE 16
Eierschwammerl, Sot-l'y-laisse, Einkorn

STÖR KAVIAR VOM GRÜLL, 30g 128
Blini, Crème Fraîche

Aus dem WASSER

WOLFSBARSCH 37
Artischocken Barigoule, Zitronenthymian, Erbsen

MOULES FRITES 19
Grüne Tomatensauce, Chili, Koriander
Belgische Pommes

KABELJAU 26
Sultaninen Sherry Vinaigrette, Mandeln
Röstkarfiolpüree

SÜSSES FINALE

SAUERRAHMSCHMARRN 10
Heumilchreis, Zwetschkenröster, Apfelkompott

OLIVER'S SÜSSE TAGESEMPFEHLUNG 8
Dazu servieren wir hausgemachtes Eis

CRÈME BRÛLÉE 9
Marinierte Erdbeeren, Erdbeersorbet

ZARTBITTER SCHOKOLADENAUF LAUF 9
Beerenkompott, Schokoladensoße

WIENER APFELSTRUDEL 9
Vanilleeis, Schlagobers

Vom LAND

STUBENKÜCKEN AUS DER ROTISSERIE 24
Jalapeño Salsa Verde, gerösteter Brokkoli

CEBACKENE STEINPILZE 25
✓ Arborio Risotto, Safran, Artischocken

HAUSBRATWÜRSTE 16
Eierschwammerl Gulasch, Röstzwiebel
Buchweizen Spätzle

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 26
Wiener Erdäpfelsalat, Wildpreiselbeeren

Vom LAVASTEINGRILL

MIXED GRILL für 2 Personen 74
Saucen nach Wahl

RIESENGARNELEN 29
In der Schale gegrillt, Avocado Mango Salat

LAMMKOTELETTS 250 g 34
Melanzani Salsa

RINDERFILET 200 g 38
Sauce nach Wahl

RINDS ENTRECÔTE 250g 33
6 Wochen trockengereift, Sauce nach Wahl

SANDWICHES

ROSSINI BURGER 29
Gänseleber, Trüffel, Spinat
Belgische Pommes

MELANZANI TOAST 9
✓ Melanzani, hausgemachter Ricotta
Basilikum

HUMMER SANDWICH 21
Hummer, Avocado, Römersalat, Brioche

Beilagen 5

- Erdäpfelpüree
- Belgische Pommes, Chili, Knoblauch, Petersilie
- Basmati Erbsenreis
- Gerösteter Brokkoli
- Sautierter Blattspinat
- Urgemüse aus der Rotisserie
- Gemischter Blattsalat, Karottendressing

SAUCEN

- Knoblauch Aioli
- Jalapeno Salsa Verde
- Sauce Béarnaise
- Eierschwammerl Paprika Rahmsauce