

## Einige unserer PARTNER

- Gemüse & Obst.....Krautwerk / Wiesenland
- Brot.....Dampfbäckerei Öfferl
- Olivenöl.....Noan
- Fisch.....Eishken Estate
- Rind / Kalb.....Eder / Wiesbauer
- Pasta / Trüffel.....Cibus

## Frisch gemixt

**APÉRITIF DU MIDI ..... 11**  
Bacardi Ocho, Crème de Cassis, Cocchi Americano  
Ananassaft, Sekt

## ZU BEGINN

### FINE DE CLAIRE NR. 2

Stück ..... 4,8      ½ Dutzend ..... 27

### OSTRA REGAL AUSTER NR. 2

Stück ..... 7,8      ½ Dutzend ..... 44

*#Created by Sigi Machatschek*

**KONFIERTER SAIBLING.....16**  
Tomaten, Grammeln, Chili Ingwer Marinade

**SELLERIEWURZEL TATAKI.....12**  
✔ Rote Rübe, Rauchmandel, Koriander

**BLAUER SCHNEE ESPUMA.....12**  
✔ Birnen Basilikum Eis, Cashews

**HUMMER CRUDO.....25**  
Aji Amarillo Marinade, Fenchel, Avocado

**PÂTÉ EN CROÛTE.....14**  
Mandarine

**JOHN PATRICK ROGADO**  
Generaldirektor The Bank

**ISTVAN TÖRZSÖK**  
Küchenchef

✔ VEGETARISCH    ✔+ VEGAN

**Du liebst vegetarische oder vegane Speisen  
und bist bislang nicht fündig geworden?  
Frag unser Servicepersonal  
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

**HUMMER BISQUE.....12**  
Ravioli, Bourbon Tomaten

**ERDÄPFELCRÉMESUPPE.....9**  
✔+ Kashmir Curry, Apfelessig, Pogatsche

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

**CEGRILLTE SALATHERZEN.....13**  
Geräucherte Entenbrust, Blutorange

## Unsere KLASSIKER

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

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

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

**ROSSINI BURGER.....29**  
Gänseleber, Trüffel, Spinat  
Belgische Pommes Frites  
**ohne gebratene Gänseleber.....21**

## Süßes Finale

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

**TARTE DU JOUR.....8**  
mit hausgemachtem Eis

**ZARTBITTER  
SCHOKOLADENAUF LAUF.....9**  
Beerenröster, Milcheis

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

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

## Direkt vom GEMÜSEFELD

**ARTISCHOCKEN BARIGOULE.....26**  
✔+ Safran, Süßkartoffel, Quinoa

**GERÖSTETE ROMANESCO.....19**  
✔+ Calamansi Aioli, Heidelbeer Vinaigrette

## Aus nachhaltiger FISCHEREI

**LACHSFORELLE.....24**  
Pilzsud, Kohlrabi, Buchweizen

**KABELJAU.....38**  
Oscieta Kaviar, Senf, Buttermilch, Brunnenkresse

## Aus artgerechter HALTUNG

**SCHWEINSBACKERL.....22**  
Portweinzwiebel, Marokkanische Zitrone  
Erdäpfelpüree

**LAMMKRONE.....29**  
Oliven Sud, Melanzani, Tomate

## Vom LAVASTEINGRILL

**STUBENKÜKEN.....22**  
Pimientos de Padrón

**ASC GARNELEN 5 STK.....28**  
Sauce Vierge

**RINDS ENTRECÔTE 300G.....32**  
Pimientos de Padrón

**RINDERFILET 200G.....38**  
geschmorte Perlzwiebeln

## BEILAGEN.....5

- Erdäpfelpüree, Portweinzwiebel
- Belgische Pommes Frites, Knoblauch, Chili
- Kohlsprossen, braune Butter, Mandeln
- Urgemüse, Ahornsirup
- Baby Spinat, Pinienkerne
- kleiner Pflücksalat
- Pimientos de Padrón

## Saucen.....1

- Pfeffer Sauce
- Rotwein Jus
- Sauce Béarnaise