

THE BANK

Brasserie & Bar

AUSTERN *von David Herwé*

FINE AUSTER NR. 3	
Stück 4,6	½ Dutzend 26
ROYAL AUSTER NR. 2	
Stück 7,9	½ Dutzend 45

ZU BEGINN

HANDGESCHNITTENES BEEF TATAR	
Trüffel, Konfiertes Eigelb, Senfkaviar Erdäpfel Brot	
100g 18	200g 32
PFLÜCKSALATE 9	
✓+ Karotten Ingwer Dressing, Gurke Tomate, Radieschen	
HUMMER BISQUE 14	
Fenchel Relish, Rauchmandeln, Pogatsche	
GAZPACHO 9	
✓ Kirsche, Basilikum, Gurken Eis	
GEBEIZTE KAROTTE 16	
✓+ Mangold, Honigsenf, schwarzer Quinoa	
BURRATA 16	
✓ Paradeiser Tatar, Anis, Estragon Sud	
KURZGEBRATENER THUNFISCH 19	
Ponzu geschmorte Zwiebel, gegrilltes Salatherz Basilikum	
GEBACKENE CARNELEN 22	
Kataifi, Chili Kohl, eingelegte Gurke, Labneh	

Einige unserer PARTNER

- Gemüse & Obst Wiesenland / Hye
- Brot Öfferl / Schwarz
- Olivenöl Noan
- Meeresfrüchte Eishken Estate / Transgourmet
- Süßwasserfische Gut Dornau / Radlberg
- Rind / Kalb / Schwein... Boa Farm / Eder / Kate & Con
- Pasta / Trüffel Cibus
- Käse Jumi

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.

Direkt vom GEMÜSEFELD

PARADEISER LETSCHO 24
✓ gebackenes Ei, Fregola Sarda, Sauerrahm
GERÖSTETER BROKKOLI 21
✓+ Heidelbeeren Vinaigrette, Couscous, Mandeln

Aus nachhaltiger FISCHEREI

ZANDER EN PAPILOTE 29
Beurre Rouge, Zucchini, Fenchel, Paradeiser, Thymian
KABELJAU 32
Kräuterseitlinge, Forellenkaviar, Rauchmuscheln gegrillte Avocado Crème

Aus artgerechter HALTUNG

BOA SCHWEIN BRASSOI 26
Erbsen, Chorizo, Paprika, Pommes Noisettes
GESCHMORTES OCHSENBACKERL 27
Eierschwammerl, hausgemachter Ricotta Süßkartoffel Waffel

Unsere KLASSIKER

ROSSINI BURGER 29
Rind, Trüffel, Gänseleber, Spinat, Zwiebel Relish Belgische Pommes
ohne gebratene Gänseleber 21
MOULES FRITES 19
Miesmuscheln, grüne Tomatensauce, Chili Koriander, Belgische Pommes
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 27
Petersilienerdäpfel, Gurken Rahm Salat Wildpreiselbeer

Süßes Finale

OLI'S LEGENDÄRER SAUERRAHMSCHMARRN 12
Heumilcheis, saisonales Kompott
FRISCHE FRÜCHTE DER SAISON 13
Sorbet der Saison
SELEKTION VON HAUSGEMACHTEM EIS UND SORBET 10
Knusperbrett
GEZOCENER WIENER APFELSTRUDEL 8
Vanille Sauce, Crème Chantilly

✓ VEGETARISCH ✓+ VEGAN

Du liebst vegetarische oder vegane Speisen und bist bislang nicht fündig geworden? Frag unser Servicepersonal nach weiteren fleischlosen Angeboten!



THOMAS PETER
Generaldirektor The Bank



ISTVAN TÖRZSÖK
Küchenchef

 The Bank Brasserie & Bar

 @thebankbrasseriebar

Vom LAVASTEINGRILL

TOMAHAWK STEAK VOM ATTERSEE OCHSEN 129
Für 2 Personen Madeira Jus, Zwiebel Relish, Pimientos de Padrón
OKTOPUS 31
Cantaloupe Melone, Piquillo Pesto, Panzanella Salat
STUBENKÜKEN 24
Trüffel Butter, Zwiebel Relish, Pimientos de Padrón
KALBSKOTELETTE 320G 32
Madeira Jus, Zwiebel Relish, Pimientos de Padrón
RINDS ENTRECÔTE 300G 32
Madeira Jus, Zwiebel Relish, Pimientos de Padrón
RINDERFILET 200G 38
Madeira Jus, Zwiebel Relish, Pimientos de Padrón

BEILAGEN 5

- Erdäpfelpüree, braune Butter
- Belgische Pommes, Knoblauch, Trüffel
- Grillgemüse, Kerbel Pesto
- sautierter Spinat, Pinienkerne
- Pflücksalate, Karotten Ingwer Dressing
- Pimientos de Padrón, Salsa Verde

Saucen 2

- Madeira Jus
- Sauce Béarnaise
- Salsa Verde