

MEERESFRÜCHTE *auf Eis*

MEERESFRÜCHTE GALORE

Austern, gekochte Meeresfrüchte
Wakame Salat, Saucen

für 2 Personen120

AUSTERN *von David Hervé*

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 200g32

PFLÜCKSALATE 9

✓+ Karotten Ingwer Dressing, Gurke
Tomate, Radieschen

HUMMER BISQUE14

Fenchel Relish, Rauchmandeln, Pogatsche

GAZPACHO9

✓ Kirsche, Basilikum, Gurken Eis

CEBEIZTE KAROTTE 16

✓+ Mangold, Honigsenf, schwarzer Quinoa

BURRATA16

✓ Paradeiser Tatar, Anis, Estragon Sud

KURZGEBRATENER THUNFISCH19

Ponzu geschmorte Zwiebel, gegrilltes Salatherz
Basilikum

CEBACKENE GARNELEN 22

Kataifi, Chili Kohl, eingelegte Gurke, Labneh

Einige unserer PARTNER

- Gemüse & Obst Wiesenland / Hye
- Brot Öfferl / Schwarz
- Olivenöl Noan
- MeeresfrüchteEishken Estate / Transgourmet
- SüßwasserfischeGut Dornau / Radlberg
- Rind / Kalb / Schwein..Boa Farm / Eder / Kate & Con
- Pasta / TrüffelCibus
- Käse Jumi

THE BANK

Brasserie & Bar

SIGNATURE

Aperitif

ROSÉ SPRITZ 11

Motif Wermut Rose, Mediterranean Fever Tree
Tonic Water

OLD PLUM NEGRONI15

Ron Johan Old Plum, Martini Bitter
Martini Rubino

HIMBEER & TONIC 9

Gölles Himbeer Essig & Fever Tree Tonic Water

Unsere KLASSIKER

ROSSINI BURGER29

Rind, Trüffel, Gänseleber, Spinat, Zwiebel Relish
Belgische Pommes

ohne gebratene Gänseleber21

MOULES FRITES19

Miesmuscheln, grüne Tomatensauce, Chili
Koriander, Belgische Pommes

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN27

Petersilienerdäpfel, Gurken Rahm Salat
Wildpreiselbeeren

✓ 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
€ 4 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.

THOMAS PETER
Generaldirektor The Bank

ISTVAN TÖRZSÖK
Küchenchef

The Bank Brasserie & Bar

@thebankbrasseriebar

Direkt vom GEMÜSEFELD

PARADEISER LETSCHO 24

✓ gebackenes Ei, Fregola Sarda, Sauerrahm

GERÖSTETER BROKKOLI21

✓+ 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 BRASSOI26

Erbsen, Chorizo, Paprika, Pommes Noisettes

GESCHMORTES OCHSENBACKERL 27

Eierschwammerl, hausgemachter Ricotta
Süßkartoffel Waffel

Vom LAVASTEINGRILL

TOMAHAWK STEAK VOM ATTERSEE OCHSEN 129

Für 2 Personen

Madeira Jus, Zwiebel Relish, Pimientos de Padrón

OKTOPUS31

Cantaloupe Melone, Piquillo Pesto, Panzanella Salat

STUBENKÜKEN24

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