

THE BANK

Brasserie & Bar

ZU BEGINN



FINE AUSTER NR. 3

Stück6,4
1/2 Dutzend35

ROYAL AUSTER NR. 2

Stück9,6
1/2 Dutzend55

GILLARDEAU NR. 3

Stück9,2
1/2 Dutzend53

Unser knuspriges Öfferl-Sauerteigbrot
mit Butter und saisonalem Pesto 6

Das muss man
probiert haben

HANDGESCHNITTENES BEEF TARTAR

Trüffel, konfiertes Eigelb, Senfkaviar, Erdäpfelbrot
100g29
200g44

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE16

Gruyère Käse, Thymian

VELOUTE VON DER MAISPOULARDE16

Wurzelgemüse, Chorizo

HAMACHI CEVICHE19

Jalapeño Espuma, Eingelegter Rettich, Pflaume,
Maishippen

CROSTINI ✓ 18

Kürbis, Bröseltopfen, Granatapfelsirup, Minze

PATE EN CROUTE19

Huhn, Foie Gras, Lardo, Bio Schwein, Pistazien,
Sauce Cumberland, Apfel Sellerie Salat

COLDFORELLE, LEICHT GERÄUCHERT 19

Hokkaido Kürbis, Senfkaviar, Kernölemulsion, Tapioka

RÜBEN, AUF SALZ GEGART ✓ 16

Chavroux, Kümmel, Roggen Crumble

PFLÜCKSALAT ✓ 12

Gurke, Tomate, Radieschen, Karotten Ingwer Dressing

RÄUCHERAAL & KNUSPRIGE BLUNZE22

Wiener Miso, Birne, Brioche

SIGNATURE APERITIF

THE BANK NEGRONI 17

Monkey 47 Barrel Cut, Select Aperitivo,
Sakura Wermut, Tonkabohnentinktur

BANANACELLO 16

"Ottocello" Limoncello, Balis Bananensoda

BOLLINGER ROSÉ 29

Bollinger, Ay 0,11

*SPARKLING TEA 12

CHEFS FAVORITES

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 37

Petersilienerdäpfel, Gurken Rahm Salat,
Wildpreiselbeeren

CASARECCE25

Eingelegte Zitrone, Pecorini Butter, Petersilien Espuma

mit gebratenen Tiger Garnelen, pro Stk.....5,5

SPITZPAPRIKA GEFÜLLT ✓24

Bulgur Kräuterkartoffel, Ratatouille,
Paprika Tomaten Sauce

KARPEN BALLOTINE28

Fliederbeeren Sauce, Eingelegte Tomaten, Kartoffel

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN42

Kartoffelgratin, Quitte, Bohnen und Speck,
Thymian Safterl

MOULES FRITES28

Weißwein, Schalotten, Knoblauch, Kräuter, Rouilles,
Belgische Pommes

ROSSINI BURGER35

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

Ohne gebratener Gänseleber 25

BOUILLABAISSE VON SÜSSWASSERFISCHEN39

Zander, Lachsforelle, Krebse, Rouille, Baguette

SÜSSES FINALE

Wien's bester



OLI'S LEGENDÄRER

SAUERRAHMSCHMARRN 16

Saisonales Kompott, Heumilch Eis
☑ Zubereitung in etwa 25 Minuten

GEZOGENER

WIENER APFELSTRUDEL 10

Vanille Sauce, Crème Chantilly

MILLE FEUILLE 13

Madagascar Vanille, Saisonale Frucht

SELEKTION VON HAUSGEMACHTEM

EIS UND SORBET 12

Knusperbrett

KÄSETELLER 3 / 5 SORTEN 16 / 21

Feigensenf, Öfferl Brot

VOM LAVASTEINGRILL

Serviert mit Pimientos de Padrón und Zwiebel Relish

OMAHA ANGUS FILET 180g 60

RIBEYE VOM ATTEROX 300g 42

WALDVIERTLER RINDERFILET 200g 46

KALBSKOTELETT 38

mit gebratenen Tiger Garnelen, pro Stk.....5,5
oder mit gebratener Gänseleber.....10

BEILAGEN 7

- Belgische Pommes, Knoblauch Öl
- Erdäpfel Püree, Trüffel
- Kartoffel Gratin
- Geschmortes Urgemüse
- Sautierter Spinat, Pinienkerne
- Pflücksalat, Karotten Ingwer Dressing

SAUCEN 4

- Kalbs Jus
- Sauce Béarnaise
- Trüffel Mayonnaise
- Grüne Pfeffer Sauce

A. Piesche

ANDY PIESCHE
Chef de Cuisine The Bank



Alle
Speisen im
Überblick



Aktuelle
Specials

Quer durch The Bank:

3 Gänge deiner Wahl inkl. Weinbegleitung sowie Wasser &
Kaffee für €140 pro Person.

Räucheraal und Omaha Angus Filet mit Aufpreis

Wir möchten höflichst darauf hinweisen, dass wir pro Person 3€ Gedeck be-
rechnen. 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.

Unsere geschätzten Partner

Gemüse & Obst Wiesenland / Hye
Erdäpfel Loidolt
Brot Öfferl / Schwarz
Meeresfrüchte Eishken Estate / Transgourmet
Fisch Oberwasser / Rungis / Eishken Estate
Atterox / Kaviar Kate & Kon
Trüffel / Pasta / Oliven Cibus
Käse Maître Antony / Jumi
Rind/Kalb/Geflügel/Lamm Wiesbauer, Rungis, Eder
Eier Pannatura