

THE BANK

Brasserie & Bar

PERFEKT ZUM *Teilen*

Öfferl Sauerteigbrot

mit Butter und saisonalem Pesto 5

FINE AUSTER NR. 3

Stück 5,2 ½ Dutzend ... 29

ROYAL AUSTER NR. 2

Stück 8,9 ½ Dutzend ... 51

ZU BEGINN

HANDGESCHNITTENES BEEF TATAR

Trüffel, konfiertes Eigelb, Senfkaviar
Erdäpfel Brot

100g 23 200g 38

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE.....12

Gruyère Käse, Thymian

BURRATA 17

V Paradeiser, Ruccola, Schwarzer Knoblauch,
Honig-Senf Dressing

PFLÜCKSALAT 12

V+ Gurke, Tomate, Radieschen
Karotten Ingwer Dressing

Einige unserer PARTNER

- Gemüse & Obst Wiesenland / Hye / Unfried
- Erdäpfel..... Loidolt
- Brot Öfferl / Schwarz
- Olivenöl Noan
- Meeresfrüchte Eishken Estate / Transgourmet
- Fische..... Eishken Estate
- Rind / Kalb Eder / Wiesbauer
- Bison Oberhuemer
- Trüffel Cibus
- Käse Maître Antony / Jumi

Wir möchten höflichst darauf hinweisen, dass wir pro Person €2.50 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.

SIGNATURE

Aperitif

TEA PUNCH..... 16

Brugal Rum, Minztee, Senchatee, Limette

*SPARKLING TEA BLA 12

Jasmin, weißer Tee, Darjeeling

All Time FAVORITES

SELLERIE AUS DER SALZKRUSTE 23

V+ rote Rüben Hummus, Kapern Korinthen Jus

TRÜFFEL BUCCATINI 25

V Trüffelbutter, Schnittlauch

WOLFSBARSCH 31

Schwarzwurzel, Miso, Kräuterseitlinge

MEERESFRÜCHTE CATAPLANA 32

Garnelen, Muscheln, Meeresspargel
Cipollini Zwiebel

ROSSINI BURGER..... 34

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

ohne gebratene Gänseleber..... 23

FLANK STEAK'N FRITES 180G..... 29

Madeira Jus, Belgische Pommes

WIENER SCHNITZEL

VOM KALBSRÜCKEN..... 32

Petersilienerdäpfel, Gurken Rahm Salat
Wildpreiselbeeren

BOEUF BOURGUIGNON..... 24

Attersee Speck, Champignons, Wurzelgemüse,
Erdäpfel Püree

BISON STROGANOFF 36

Pommery Senf Sauce, Waldpilze, Salzgurke
Eiergrauen

Upcoming Events

Hier findest du alle Informationen zu unserem Festive Season Programm.

Freue dich unter anderem auf Gansl Essen, weihnachtlichen Brunch und eine große Silvester Party.



Möchtest du jemanden eine Freude machen und suchst nach dem perfekten Geschenk? Verschenke genussvolle Momente mit unseren Gutscheinen.

Alle Gutscheine kannst du direkt in unserem Online Shop auf Parkhyattvienna-shop.com bestellen, personalisieren und auf dein gewünschtes Papier zuhause ausdrucken.

Süßes FINALE

OLI'S LEGENDÄRER SAUERRAHMSCHMARRN 12

saisonales Kompott, Heumilch Eis

GEZOGENER WIENER APFELSTRUDEL 8

Vanille Sauce, Crème Chantilly

MILLE FEUILLE 10

Madagascar Vanille, saisonale Frucht

SELEKTION VON HAUSGEMACHEM EIS UND SORBET 11

Knusperbrett

KÄSETELLER 3 / 5 SORTEN..... 16 / 21

Feigensenf, Öfferl Brot

V VEGETARISCH V+ VEGAN

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

* ALKOHOLFREI

N. Ibrahim

I. Törzsök

NADJA IBRAHIM
Generaldirektorin The Bank

ISTVAN TÖRZSÖK
Küchenchef

The Bank Brasserie & Bar

@thebankbrasseriebar