

# THE BANK

Brasserie & Bar



## ZU BEGINN

### FINE AUSTER NR. 3

Stück .....5,2  
 ½ Dutzend ..... 29

### ROYAL AUSTER NR. 2

Stück ..... 8,9  
 ½ Dutzend.....51

### GILLARDEAU NR. 3

Stück ..... 9  
 ½ Dutzend ..... 52

*Öfferl Sauerteigbrot*  
 mit Butter und saisonalem Pesto .....5

### HANDGESCHNITTENES BEEF TATAR

Trüffel, konfiertes Eigelb, Senfkaviar,  
 Erdäpfel Brot  
 100g .....23      200g..... 38

### FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE.....12

Gruyère Käse, Thymian

### HUMMER BISQUE .....19

Schnittlauch Aioli, Charentais Melone

### SIZILIANISCHE SARDELLEN.....17

Paradeiser Marmelade, Thymian, Zitrus Brösel

### PFLÜCKSALAT .....12

✓+ Gurke, Tomate, Radieschen,  
 Karotten Ingwer Dressing

### MELANZANI CROSTINI .....16

✓ Hausgemachter Ricotta, Minze,  
 Piment de Espelette

### THUNFISCH TATAR.....24

Ponzu geschmorte Zwiebel, Avocado, Koriander

### BURRATA .....22

✓ Gegrillte Wassermelone, Feigen Senf Dressing,  
 Ochsenherztomate

*Einige unserer* **PARTNER**

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

Wir möchten höflichst darauf hinweisen, dass wir pro Person € 3 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*

### JASMIN..... 15

Fernet Hunter Amaro, Jasmin Tee Soda,  
 Zitronen Cordial

### BOLLINGER ROSÉ.....28

Bollinger, Ay 0, 11

### \*SPARKLING TEA..... 12

Jasmin, weißer Tee, Darjeeling

## Chefs FAVORITES

### WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN ..... 32

Petersilienerdäpfel, Gurken Rahm Salat,  
 Wildpreiselbeeren

### PENNETTE .....26

✓ Pilze, Creme Fraiche, Schnittlauch

### WOLFSBARSCH.....39

Vadouvan Sud, Eierschwammerl, Brokkoli,  
 Austerntatar

### ZANDER.....29

Chorizo Brandade, Miso, Spargel, Lauch

### GESCHMORTE LAMMKEULE ..... 31

Schwarze Fregola, Kirschtomaten

### ROSSINI BURGER .....34

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

### ohne gebratene Gänseleber.....23

### GESCHMORTER KOHLRABI ..... 21

✓+ Pilze, Kombu Dashi, Rollgerste, Minze

*Nadja Ibrahim*

**NADJA IBRAHIM**  
 Generaldirektorin The Bank

*Istvan Törzsök*

**ISTVAN TÖRZSÖK**  
 Küchenchef The Bank

The Bank Brasserie & Bar

@thebankbrasseriebar

## Vom LAVASTEINGRILL

Unsere Speisen vom Lavasteingrill servieren wir mit Pimientos de Padrón und Zwiebel Relish

### OMAHA ANGUS FILET, 180G ..... 56

### HÜHNERBRUST SUPREME..... 26

### RIBEYE VOM ATTEROX 300G ..... 39

### WALDVIERTLER RINDERFILET 200G.. 44

### STUBENKÜKEN AUS DER ROTISSERIE ... 29

## BEILAGEN ..... 7

- Belgische Pommes, Knoblauch Öl
- Erdäpfel Püree, Trüffel
- Grillgemüse, Piquillo Pesto
- Sautierter Spinat, Pinienkerne
- Pflücksalat, Karotten Ingwer Dressing

## Saucen..... 4

- Portwein Jus
- Sauce Béarnaise
- Trüffel Mayonnaise

## Süßes FINALE

### OLI'S LEGENDÄRER SAUERRAHMSCHMARRN

Saisonales Kompott, Heumilch Eis ..... 14  
 Zubereitung in etwa 25 Minuten

**GEZOGENER WIENER APFELSTRUDEL..8**  
 Vanille Sauce, Crème Chantilly

**MILLE FEUILLE..... 10**  
 Madagascar Vanille, Saisonale Frucht

**SELEKTION VON HAUSGEMACHTEM  
 EIS UND SORBET .....11**  
 Knusperbrett

**KÄSETELLER 3 / 5 SORTEN .....16 / 21**  
 Feigensenf, Öfferl Brot

\* ALKOHOLFREI

✓ VEGETARISCH    ✓+ VEGAN

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