

THE BANK

Brasserie & Bar

AUSTERN auf Eis

FINE AUSTER NR. 3		
Stück	5,2	½ Dutzend 29
ROYAL AUSTER NR. 2		
Stück	8,9	½ Dutzend 51
GILLARDEAU NR. 3		
Stück	9.0	½ Dutzend 52

ZU BEGINN

HANDGESCHNITTENES BEEF TATAR

Trüffel, konfiertes Eigelb, Senfkaviar
Erdäpfel Brot

100g 23 200g 38

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE..... 12

Gruyère Käse, Thymian

KAROTTEN MANGO KALTSCHALE 13

Garnelen Crostini, Griechisches Joghurt

PFLÜCKSALAT 12

V+ Gurke, Tomate, Radieschen
Karotten Ingwer Dressing

BURRATA 18

V Spargel, Wassermelone, Cashew Nüsse
Feigen Senf Vinaigrette

PAN CON TOMATE 16

V+ Paradeiser, Basilikum, Balsamico Kaviar

Einige unserer PARTNER

- Gemüse & Obst..... Wiesenland / Hye / Unfried
- Brot Öfferl / Schwarz
- Olivenöl Noan
- Meeresfrüchte Eishken Estate / Transgourmet
- Fische..... Eishken Estate / Transgourmet
- Rind / Kalb..... Eder / Kate & Kon
- Geflügel..... Wech
- 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.

 TheBank Brasserie & Bar  @thebankbrasseriebar

SIGNATURE Aperitif

HEY PEACH 13
Lillet Blanc, Martini Rubino, Zitronensaft, Schweppes
White Peach

***SPARKLING TEA BLA** 10
Jasmin, weißer Tee, Darjeeling

Öfferl Sauerteigbrot

mit Butter und saisonalem Pesto 5

ROSSINI BURGER 34

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

ohne gebratene Gänseleber 23

Süßes Finale

OLI'S LEGENDÄRER SAUERRAHMSCHMARRN 12
Heumilcheis, saisonales Kompott

FRISCHE FRÜCHTE DER SAISON 14
Sorbet der Saison

SELEKTION VON HAUSGEMACHTEM EIS UND SORBET 11
Knusperbrett

GEZOGENER WIENER APFELSTRUDEL 8
Vanille Sauce, Crème Chantilly

V VEGETARISCH V+ VEGAN

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

* ALKOHOLFREI



NADJA IBRAHIM
Generaldirektorin The Bank



ISTVAN TÖRZSÖK
Küchenchef

Direkt vom GEMÜSEFELD

SELLERIE AUS DER SALZKRUSTE 23
V+ rote Rüben Hummus, Kapern Korinthen Jus

GNOCCHI 24
V Kohlrabi Marillen Sud, Radieschen, Belper Knolle

Aus nachhaltiger FISCHEREI

LACHSFORELLE 29
knusprige Brandade, Vadouvan Erbsen Sud
Tahoon Kresse

MEERESFRÜCHTE CATAPLANA 32
Garnelen, Muscheln, Cipollini Zwiebeln,
Meeresspargel, Thai Basilikum

Aus artgerechter HALTUNG

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 32
Petersilienerdäpfel, Gurken Rahm Salat
Wildpreiselbeeren

LAMM KOTLETTES 31
Melanzani, Süßkartoffel, Eierschwammerl
Jalapeño Mandel Sauce Sauce, Eierschwammerl

Vom LAVASTEINGRILL

HÜHNERBRUST SUPREME 23
Pimientos de Padrón, Zwiebel Relish

RIBEYE VOM ATTEROX 300G 39
Pimientos de Padrón, Zwiebel Relish

RINDERFILET 200G 43
Pimientos de Padrón, Zwiebel Relish

BEILAGEN 7

- Erdäpfel Püree, Trüffel
- Belgische Pommes, Knoblauch
- gebratene Eierschwammerl
- Grillgemüse, rote Rüben Hummus
- sautierter Spinat, Pinienkernen
- Pflücksalate, Karotten Ingwer Dressing

Saucen 2

- Madeira Jus
- Sauce Béarnaise
- Café de Paris Butter