

THE BANK

Brasserie & Bar

SIGNATURE

Aperitif

JASMIN	15
Fernet Hunter Amaro, Jasmin Tee Soda, Zitronen Cordial	
BLOSSOM MARTINEZ	16
Hendriks Flora Adora Gin, Kirsch Blüten Wermut, trockener Wermut	
*NOGRONI SBAGLIATO	12
Martini Vibrante, Sanbitter, Sparkling Tea Bla	
*SPARKLING TEA	12
Jasmin, weißer Tee, Darjeeling	

Öfferl Sauerteigbrot

mit Butter und saisonalem Pesto5

PERFEKT ZUM *Teilen*

MELANZANI CROSTINI	16
✓ Hausgemachter Ricotta, Minze, Piment de Espelette	
GOLD SELECTION KAVIAR 50G	125
Crème Fraîche, Schnittlauch, Blinis	
SIZILIANISCHE SARDELLEN	17
Paradeiser Marmelade, Thymian, Zitrus Brösel	
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

Einige unserer PARTNER

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

ZU BEGINN

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE	12
Gruyère Käse, Thymian	
HUMMER BISQUE	19
Schnittlauch Aioli, Charentais Melone	
PFLÜCKSALAT	12
✓+ Gurke, Tomate, Radieschen, Karotten Ingwer Dressing	
THUNFISCH TATAR	24
Ponzu geschmorte Zwiebel, Avocado, Koriander	
BURRATA	22
✓ Gegrillte Wassermelone, Feigen Senf Dressing, Ochsenherztomate	
CEBACKENE ZUCCHINI BLÜTEN	19
✓+ Salatherzen, Rhabarber Espuma, Radieschen	

The Bank CLASSICS

HANDGESCHNITTENES BEEF TATAR

Trüffel, konfiertes Eigelb, Senfkaviar, Erdäpfel Brot

100g 23 200g.....38

WIENER SCHNECKEN

Hausgemachtes Focaccia, Petersilie, Kohlrabi, Pecorino

ROSSINI BURGER

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

ohne gebratene Gänseleber23

SEEZUNGE NACH MÜLLERIN ART

Kapern Zitrus Butter, Petersilie, glasierte Erdäpfel

Vom LAVASTEINGRILL

Unsere Speisen vom Lavasteingrill servieren wir mit Pimientos de Padrón, 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

- 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

Chefs FAVORITES

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN..... 32

Petersilienerdäpfel, Gurken Rahm Salat, Wildpreiselbeeren

PENNETTE

✓ Pilze, Creme Fraiche, Schnittlauch

WOLFSBARSCH..... 39

Vadouvan Sud, Eierschwammerl, Brokkoli, Austerntatar

ZANDER..... 29

Chorizo Brandade, Miso, Spargel, Lauch

GESCHMORTE LAMMKEULE

Schwarze Fregola, Kirschtomaten

GESCHMORTER KOHLRABI

✓+ Pilze, Kombu Dashi, Rollgerste, Minze

Wir möchten 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.

Nadja Ibrahim *Istvan Törzsök*

NADJA IBRAHIM
General Manager The Bank

ISTVAN TÖRZSÖK
Küchenchef The Bank

*ALKOHOLFREI

✓ VEGETARISCH ✓+ VEGAN

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

 The Bank Brasserie & Bar

 @thebankbrasseriebar