

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

DAS HANDGESCHNITTENE THE BANK BEEF TATAR

Trüffel, konfiertes Eigelb, Senfkaviar, Erdäpfelbrot
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
Eiergraupen

Süßes FINALE

OLI'S LEGENDÄRER SAUERRAHMSCHMARRN

saisonales Kompott, Heumilch Eis 12

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

Sharing is CARING

Du liebst The Bank und möchtest, dass auch deine Lieben in den Genuss unserer feinen Brasserie-Kulinarik kommen?



SCAN ME

Dann verschenke genussvolle Momente mit einem unserer Gutscheine auf parkhyattvienna-shop.com

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