

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 KALTSCHALE13

Garnelen Crostini, Griechisches Joghurt

PFLÜCKSALAT12

V+ Gurke, Tomate, Radieschen
Karotten Ingwer Dressing

PAN CON TOMATE 16

V+ Paradeiser, Basilikum, Balsamico Kaviar

Öffnerl Sauerteigbrot

mit Butter und saisonalem Pesto 5

BURRATA18

V Spargel, Wassermelone, Cashew Nüsse
Feigen Senf Vinaigrette

TALLEGIO 19

V Gurke, Fenchel, Amarettini, Gurken Eis

THUNFISCH TATAR.....23

Ponzu geschmorte Zwiebel, Sesam, Avocado

GOLD SELECTION KAVIAR 50G.....132

Crème Fraîche, Schnittlauch, Blinis

Einige unserer PARTNER

- Gemüse & Obst.....Wiesenland / Hye / Unfried
- Brot Öffnerl / Schwarz
- Olivenöl Noan
- Meeresfrüchte Eishken Estate / Transgourmet
- Fische..... Eishken Estate / Transgourmet
- Fleisch.....Eder / Kate & Kon
- Geflügel.....Wech
- TrüffelCibus
- KäseMaitre Antony / Jumi

THE BANK

Brasserie & Bar

SIGNATURE

Aperitif

HEY PEACH..... 13

Lillet Blanc, Martini Rubino, Zitronensaft, Schweppes
White Peach

GIN&IT 15

Bombay Cru, Martini Rubino, Angostura Bitters

*BEAM ME UP..... 10

Balis Cosmo, Holunder, Zitrone

*SPARKLING TEA BLA 10

Jasmin, weißer Tee, Darjeeling

Unsere KLASSIKER

ROSSINI BURGER34

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

ohne gebratene Gänseleber 23

SEEZUNGE NACH MÜLLERIN ART 58

Kapern Zitrus Butter, Petersilie, glasierte Erdäpfel

WIENER SCHNITZEL

VOM KALBSRÜCKEN..... 32

Petersilienerdäpfel, Gurken Rahm Salat
Wildpreiselbeeren

V VEGETARISCH V+ VEGAN

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

*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.*

* ALKOHOLFREI

Nadja

NADJA IBRAHIM
Generaldirektorin The Bank

Istvan

ISTVAN TÖRZSÖK
Küchenchef

 TheBank Brasserie & Bar

 @thebankbrasseriebar

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

LACHSFORELLE29

knusprige Brandade, Vadouvan Erbsen Sud
Tahoon Kresse

MEERESFRÜCHTE CATAPLANA32

Garnelen, Muscheln, Cipollini Zwiebeln,
Meeresspargel, Thai Basilikum

Aus artgerechter HALTUNG

SANFT GESCHMORTE RINDERRIPPE 28

gegrillter Mais, Pak Choi, Kirsche

LAMM KOTLETES 31

Melanzani, Süßkartoffel, Eierschwammerl
Jalapeño Mandel Coulis

Vom LAVASTEINGRILL

TOMAHAWK STEAK VOM ATTEROX 135

Für 2 Personen

Pimientos de Padrón, Zwiebel Relish

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