

## Einige unserer PARTNER

- Gemüse & Obst ..... Krautwerk / Wiesenland
- Brot ..... Dampfbäckerei Öfferl
- Olivenöl ..... Noan
- Fisch ..... Eishken Estate
- Rind / Kalb / Lamm ..... Eder / Wiesbauer
- Käse ..... Jumi
- Pasta / Trüffel ..... Cibus

## PERFEKT zum Teilen

### MEERESFRÜCHTE AUF EIS

für 2 Personen ..... 118  
Cocktail Sauce, braune Butter

### FINE DE CLAIRE NR. 2

Stück ..... 4,8      ½ Dutzend .. 27

### OSTRA REGAL AUSTER NR. 2

Stück ..... 7,8      ½ Dutzend .. 44

### CALVISIUS OSCIETRA KAVIAR 30G ..... 112

Blini, Crème fraîche, Schnittlauch, Ei

## VORSPEISEN

#Created by Sigi Machatschek

### KONFIERTER SEESAIBLING ..... 16

Tomaten, Grammeln, Chili Ingwer Marinade

### HUMMER BISQUE ..... 12

Ravioli, Bourbon Tomaten

### ERDÄPFELCRÉMESUPPE ..... 9

✓+ Kashmir Curry, Apfelessig, Pogatsche

### SELLERIEWURZEL TATAKI ..... 12

✓+ Rote Rübe, Rauchmandel, Koriander

### CEGRILLTE SALATHERZEN ..... 13

Geräucherte Entenbrust, Blutorange

### BLAUER SCHNEE ESPUMA ..... 12

✓ Birnen Basilikum Eis, Cashews

### HUMMER CRUDO ..... 25

Aji Amarillo Marinade, Fenchel, Avocado

### PÂTÉ EN CROÛTE ..... 14

Mandarine

✓ VEGETARISCH    ✓+ VEGAN

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

JOHN PATRICK ROGADO  
Generaldirektor The Bank

ISTVAN TÖRZSÖK  
Küchenchef

# THE BANK

Brasserie & Bar

## Frisch gemixt

### PRINTEMPS À VIENNE ..... 14

Bacardi Ocho, Borghetti Espressolikör, Cocchi Americano

## Unsere KLASSIKER

### HANDGESCHNITTENES BEEF TATAR

Trüffel, gegrillter Lauch, Erdäpfelbrot  
100g ..... 18      200g ..... 32

### MOULES FRITES ..... 19

Grüne Tomatensauce, Koriander  
Belgische Pommes Frites

### WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN ..... 26

Erdäpfelsalat, Wildpreiselbeeren

### ROSSINI BURGER ..... 29

Gänseleber, Trüffel, Spinat  
Belgische Pommes Frites

### ohne gebratene Gänseleber ..... 21

## ROHMILCH KÄSE

von Jumi

3 SORTEN ..... 13

5 SORTEN ..... 19

Feigensenf, Walnüsse, Trauben

SCHNEEFLÖCKLI Kuh, weich, Weißschimmel

TRÜFFEL LA BOUSE Kuh, weich, Weißschimmel

SCHLOSSBERGER ALT Kuh, hart

APRÉS SOLEIL Kuh, hart

HANFMUTSCHLI Kuh, halbhart

MÜRGCU Kuh, halbhart, Weiß- und Blauschimmel

ABE ROT Kuh, halbweich, roter Schimmel

DOLLY Schaf, weich, Weißschimmel

FESSLI JUNG Ziege, hart

Wir möchten höflichst 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.

## Direkt vom GEMÜSEFELD

### ARTISCHOCKEN BARIGOULE ... 26

✓+ Safran, Süßkartoffel, Quinoa

### GERÖSTETE ROMANESCO ..... 19

✓+ Calamansi Aioli, Heidelbeer Vinaigrette

## Aus nachhaltiger FISCHEREI

### GOLDBRASSE IM GANZEN ..... 26

Sauce Vierge, Erdäpfelschaum

### LACHSFORELLE ..... 24

Pilzsud, Kohlrabi, Buchweizen

### KABELJAU ..... 38

Oscieta Kaviar, Senf, Buttermilch, Brunnenkresse

## Aus artgerechter HALTUNG

### SCHWEINSBACKERL ..... 22

Portweinzwiebel, Marokkanische Zitrone  
Erdäpfelpüree

### ENTENKEULE ..... 24

Salsiccia, Bohnen Cassoulet

### LAMM KRONE ..... 29

Oliven Sud, Melanzani, Tomate

## Vom LAVASTEINGRILL

### CHATEAUBRIAND 500G\* ..... 93

geschmorte Perlzwiebeln

\*täglich bis 22.00 Uhr

### STUBENKÜKEN ..... 22

Pimientos de Padrón

### ASC GARNELEN 5 STK ..... 28

Sauce Vierge

### RINDS ENTRECÔTE 300G ..... 32

Pimientos de Padrón

### RINDERFILET 200G ..... 38

geschmorte Perlzwiebeln

## BEILAGEN ..... 5

- Erdäpfelpüree, Portweinzwiebel
- Belgische Pommes Frites, Knoblauch, Chili
- Kohlsprossen, braune Butter, Mandeln
- Urgemüse, Ahornsirup
- Baby Spinat, Pinienkerne
- kleiner Pflücksalat
- Pimientos de Padrón

## Saucen ..... 1

- Pfeffer Sauce
- Rotwein Jus
- Sauce Béarnaise