

XPEDIT



Eine Küche welche die Ideen und Traditionen der ligurischen Trattorien zur Inspiration nimmt. Saisonale Produkte zu feiern und sie im besten Licht scheinen zu lassen.

Ein Ort der Kreativität fördert, Kunst und Handwerk präsentiert. Freunde zusammenkommen lässt und sich anfühlt wie Zuhause.

So wie auf dem Tisch einer großen Familie, ist unser Menü für die Tischmitte gestaltet. Für jeden zum Teilen und Probieren.

1

3

4

2

5

5 +

6

7

iNTRo

1

Gedeck pro Person

5.00

inkludiert

- > Giardiniera
- > Farinata
- > Olivenöl

AUFBRECHEN & TEILEN

2

> Brot und Butter	4.00
> Focaccia und Rosmarin	6.00
> Ziegenkäse und Ringlotte	8.00
> Alici und Chili	9.00
> Coppa und Salame con cinghiale	10.00

DAS BESTE KOMMT VON INNEN (3)

Passatelli und Fond 11.00

- > Rinderfond
- > Parmesannockerl
- > Schnittlauch

Goldrübe und Burrata 15.00

- > Basilikum
- > Zitronenmelisse
- > Neuburger Essig

JAHRHUNDERTE der TRADITION (4)

Arrosticini und Gewürzsalz 18.00

- > gebrillter Lammschlögl
- > Tomatensalz
- > Limette

Linsen und Bittersalat 23.00

- > Linsenragout
- > Karamellisierter Treviso
- > mariniertes Castelfranco

Gnocchi und Nussbutter 24.00

- > Pecorino Romano
- > Erdäpfelsud
- > hausgemachte Erdäpfelgnocchi

VOM FEUER GEKÜSST

5

für 1-2 Personen, wir empfehlen 2 Beilagen dazu

Kalb und Salbei 50.00

(*von Zötter, Oberbucht*)

- > ca. 380g Kalbskrone
- > am Knochen gegrillt
- > Salbeibutter

Lammrücken und Pfeffer 55.00

(*von Steiner, Wien*)

- > ca. 600g Krone vom Lamm
- > am Knochen gegrillt
- > Hauspfeffermischung

Gebirgssaibling und Gremolata 42.00

(*von Oberwasser, Schwarzau im Gebirge*)

- > ca. 400g, ganzer Fisch
- > butterfly ausgelöst
- > Petersiliengremolata

Kohlrabi und Mole 28.00

- > ca. 350g geschmorter Kohlrabi
- > marinierte Shiitake
- > Daikonsalat

FRÜCHTE DER NATUR (5)+

<u>Karotte und Anis</u>	7.00
<u>Kraut und Bohnen</u>	7.00
<u>Polenta und Schmorzwiebel</u>	7.00

SÜß WIE DER SOMMER (6)

<u>Tiramisu</u>	10.00
<u>Tarte Tatin</u>	10.00
> Saisonales Obst	
> Caramel	
> Sauerrahm	

APERITIVO

Negroni Sbagliato	10.5
Cocchi Americano 4cl	6.5
Wermut Hausgemacht	6.5
Not Vermouth Soda	8

SPRiTZ

Aperol Spritz	9
Sarti Spritz	9
Cynar Spritz	9
Limoncello Spritz	9

BiER

Schremser vom Fass 0,3L	4.5
Ichnusa Non-Filtrata 0.33L	5.5
Trumer Freispiel Alkoholfrei 0,33L	5

LiMONADEN & WaSSER

Cola hausgemacht 0,5L	6
Apfelsaft / Traube + Wildkräuter 0.25L / 0.5L	4 / 6
Coca Cola / Zero 0.33L	5.5
Vöslauer 0.75L	6
still oder prickelnd	

STARKEs

Varnelli Anis 2cl	5
Mezcal Verde Moment 2cl	5
Wild Turkey Bourbon 2cl	5
Tequila Blanco Ejidal 2cl	5
Tequila Porfidio Reposado 2cl	5
La Visione di Luigi Grappa 2cl	7
Gin Mare + Schweppes Tonic	10

SCHAUmWEIN

ACHTEL

Marai de Marai Ultrabrut
Fossmarai, Veneto

7.0

Champagne Biologique Extra Brut
Marie Copinet, Champagne

12.5

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Weißenkirchen Federspiel 24
Braun, Wachau

7.5

Blanc de Brûléscaille
Château Brûléscaille, Bordeaux

7.5

The Cock 23 (M)
Die Hopibauern, Gumpoldskirchen

7.5

RoTWEIN

Rotling 22
Zum Pranger, Weinviertel

7.0

Blaufränkisch 22
Walter Glatzer, Carnuntum

7.0

Pinot Noir 23
Hanna Glatzer, Carnuntum

7.5

Für weitere Flaschenweine
gerne beim Service nachfragen!
(M) Maischevergoren



PRoDUCE

Oberwasser | Süßwasser Fisch
Schwarzau im Gebirge

Methlagl&Sohn | Taube
Deutsch Tschantschendorf

Annemarie&Matthias | Gemüse
Niederfellabrunn

Carmen Resch | Ziegenkäse
Reichaueramt

Lebenshilfe Werkstätte Baumgarten | Gemüse
Baumgarten

Karl Hürner | Reh
Amstetten

Die Hopibauern | Schaf | Ziege | Huhn
Gumpoldskirchen

Miliffico | italienische Delikatessen
Wiener Neudorf

Böhmerwald Fisch | Zander
Ulrichsberg

XO Beef | Rind
Peuerbach

Fischfarm Zwischenbrücken | Barsch
Wien 1220

Herbert Steiner | Lamm
Wien 1230

Alle Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sind auf Nachfrage erhältlich. Alle Preise inkl. MwSt und in Euro.