

# 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.

7

1

2

3

4

5

5 +

6

**iNTRo**

1

Gedeck pro Person

5.00

inkludiert

- > Giardiniera
- > Farinata
- > Olivenöl

**AUFBRECHEN & TEILEN**

2

> Brot und Butter	5.00
> Oliven und Majoran	5.00
> Focaccia und Meersalz	6.00
> Ziegenkäse und Olivenöl	7.00
> Pagunta „Speck“	7.00
> Alici und Chili	9.00
> Coppa und Salame con cinghiale	10.00

DAS BESTE KOMMT VON INNEN

(3)

Suppe und Passatelli

11.00

- > Rindersuppe
- > Wurzelgemüse
- > Schnittlauch und Kren

Goldröhre und Burrata

15.00

- > Basilikum
- > Zitronenmelisse
- > Neuburger Essig

Sardinen und Aioli

15.00

- > gebrillierte Sardinen
- > Milchailoli
- > Zitrone

JAHRHUNDERTE der TRADITION

(4)

Linsen und Bittersalat

23.00

- > Linsenragout
- > Karamellisierter Treviso
- > Wintergemüse

Gnocchi und Nussbutter

24.00

- > Pecorino Romano
- > Erdäpfelsud
- > hausgemachte Erdäpfelgnocchi

für 1-2 Personen, wir empfehlen 2 Beilagen dazu

Taube und Rauch 40.00

(von Methlagl & Sohn, Deutsch Tschantschendorf)

- > ca. 350g ausgelöste Taube
- > Herz, Leber und Brust gegrillt
- > Flügel und Haxen confiert

Kalb und Salbei 50.00

(von Zotter, Oberbuch)

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

Lamm und Hibiskus 55.00

(von Karl Hürner, Amstetten)

- > ca. 600g
- > gegrilltes und geschmortes Lamm
- > Hibiskussalz

Makrele und Gremolata 40.00

(von Eishken Estate)

- > ca. 250g, ganzer Fisch
- > butterfly ausgelöst
- > Petersiliengremolata

Kohlrabi und Mole 28.00

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

## FRÜCHTE DER NATUR (5)+

<u>Kraut und Buchweizen</u>	7.00
<u>Polenta und Schmorzwiebel</u>	7.00
<u>Butternuss und Shiso</u>	7.00
<u>Spinat und Rote Walnuss</u>	7.00

## SÜß WIE DER SOMMER (6)

<u>Tiramisu</u>	10.00
-----------------	-------

<u>Tarte Tatin</u>	drittel / halb / ganz 11.00 / 15.00 / 25.00
--------------------	--

*(hausgemachter Blätterteig, 24cm)*

- > Pflaumen
- > Caramel
- > Sauerrahm

## CHEF's CHOICE AM CHEF's TABLE

6 Gänge nach Wahl der Küche	90.00
-----------------------------	-------

Xpedit Xperience

Lass Dir zeigen was die Natur in den Händen unserer Köche zu bieten hat.

Nur mit Vorbestellung.

**APERITIVo**

Negroni Sbagliato	10.5
Cocchi Americano 4cl	6.5
Wermut Hausgemacht	6.5

**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 gespritzt 0.25L / 0.5L	4 / 6
Coca Cola / Zero 0.33L	5.5
Vöslauer 0.75L	6
still oder prickelnd	

**DANACH**

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

ACHTEL

## SCHAUmWEIN

Dosaggio Zero Fossmarai, Veneto	7.5
Crémant d'Alsace Domaine Charles Baur, Alsace	8.5

## WEISSWEIN

Grüner Veltliner „Impression“ 23 Kellerkünstler, Carnuntum	7.5
Traminer 22 (M) Hanna Glatzer, Carnuntum	7.0
Côte de Bourg Blanc 23 Château Brûlésecaille, Bordeaux	7.5

## RoTWEIN

Blaufränkisch 22 Walter Glatzer, Carnuntum	7.5
The Dog Cuvée 24 Die Hopibauern, Weinviertel	7.5
Primitivo "Bocca della Verita" 21 Cantina de Falco, Apulien	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

Eisken Estate | Meeresfrüchte  
Wien 1230

Fischfarm Zwischenbrücken | Barsch  
Wien 1220

Orth | Lamm  
Göstling an der Ybbs

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