

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

Goldrübe und Burrata

15.00

- > Basilikum
- > Zitronenmelisse
- > Neuburger Essig

Sardinen und Aioli

15.00

- > gegrillte Sardinen
- > Milchaioli
- > 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
-----------------	-------

	drittel / halb / ganz
<u>Tarte Tatin</u>	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**SPRITZ**

Negroni Sbagliato	10.5
Cocchi Americano 4cl	6.5
Wermut Hausgemacht	6.5

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

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 Brulésecaille, 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
Schwarzaun im Gebirge

Methlagl&Sohn | Taube
Deutsch Tschantschendorf

Annemarie&Matthias | Gemüse
Niederfellaabrunn

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

X0 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.