

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

3

4

5

5+

2

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

> Ziegenkäse und Olivenöl

7.00

> Alici und Chili

9.00

> Coppa und Salame con cinghiale

10.00

DAS BESTE KOMMT VON INNEN

3

Auster und Beilagen

á 6.00

- > Fine de Claire N°2
- > Frankreich, La Tremblade

Wolfsbarsch und Petersilie

13.00

- > in Butter gebraten
- > Baguette
- > Eingelegtes und Petersiliensalat

Goldrübe und Burrata

15.00

- > Basilikum
- > Zitronenmelisse
- > Neuburger Essig

JAHRHUNDERTE der TRADITION

4

Fisch und Safran

24.00

- > Fischsuppe
- > Vongole
- > Safranmayo

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

Ente und Fenchel 50.00

(von Familie Sallmanshofer, Zellenbach)

- > ca. 400g
- > auf der Krone gegrillt
- > Orangen-Fenchelsalat

Wolfsbarsch und Beurre Blanc 55.00

(von Gastro Fisch Brač, Wien)

- > ca. 450g
- > halber Fisch entgrätet
- > vom Grill

Kalb und Thymian 55.00

(von Zotter Fleisch, Oberbuch)

- > ca. 380g
- > Thymianbutter
- > am Knochen gegrillt

Côte de Boeuf und Kalbsjus 9.00 pro 100g

(von Karl Hürner, Amstetten)

- > ca. 900g - 1800g
- > 5 Wochen dry aged
- > Guanciale - Senf Jus

Wirsing und Pilz 29.00

- > Wirsingroulade
- > gefüllt mit Pilzsauté
- > Tomatensud

FRÜCHTE DER NATUR (5)+

<u>Karotte und Anis</u>	7.00
<u>Erdäpfel und Butter</u>	7.00
<u>Spinat und Walnuss</u>	7.00
<u>Endivie und Restl kimchi</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)

- > Äpfel
- > 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

ACHTEL

SCHAUMWEIN

Dosaggio Zero Fossmarai, Veneto	7.5
Champagne Biologique Extra Brut Marie Copinet, Champagne	12.5

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc 24 Gundolf, Weinviertel	7.5
Traminer 22 Hanna Glatzer, Carnuntum	7.5
Grüner Veltliner „Impression“ 23 Kellerkünstler, Carnuntum	7.5

ROTWEIN

Rotling 23 Zum Pranger, Thermenregion	7.0
Blaufränkisch 22 Walter Glatzer, Carnuntum	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
Niederfellabrunn

Carmen Resch | Ziegenkäse
Reichaueramt

Lebenshilfe Werkstätte Baumgarten | Gemüse
Baumgarten

Karl Hürner | Fleisch
Amstetten

Die Hopibauern | Schaf | Ziege | Huhn
Gumpoldskirchen

Miliffico | italienische Delikatessen
Wiener Neudorf

Böhmerwald Fisch | Zander
Ulrichsberg

XO Beef | Rind
Peuerbach

Eishken Estate | Meeresfrüchte
Wien 1230

Fischfarm Zwischenbrücken | Barsch
Wien 1220

Orth | Lamm
Göstling an der Ybbs

Familie Sallmanshofer | Ente
Zellenbach

Gastro Fisch Brač | Meeresfisch
Wien 1070

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