

XPEDIT



Eine Küche inspiriert von kulinarischen Traditionen verschiedener Kulturen, geformt durch die Erfahrungen unserer Köche.

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

6

3

5+

4

5

2

iNTRO (1)

Gedeck pro Person

5.00

inkludiert

> Giardiniera

> Farinata

> Olivenöl

AUFBRECHEN & TEILEN (2)

> Brot und Butter

5.00

> Oliven und Majoran

5.00

> Burrata und Olivenöl

7.00

> Leberpatê

8.00

> Alici und Chili

9.00

DAS BESTE KOMMT VON INNEN

3

Austern und Beilagen à 6.00

- > Ostra Regal
- > Mignonette Sauce

Panisse und Anchovie 11.00

- > Kichererbsenfritter
- > Anchoiade
- > Pastis

Ziegenkäse und Bärlauch 13.00

- > Senf
- > Saurer Bärlauch
- > Olivenöl

Zwiebel und Brot 14.00

- > Zwiebelsuppe
- > Überbackenes Käsebrot
- > Neuburger Essig

JAHRHUNDERTE der TRADITION

4

Pissaladière 16.00

- > frisch gebacken
- > Anchovies
- > Oliven

Linsen und Ei 23.00

- > Linsenragout
- > Wintergemüse
- > Weiches Ei

Ragù und Pasta 27.00

- > Hausgemachtes Nudelblatt
- > Gugumuck Schneckenragù
- > Grana Padano

für 1-2 Personen, wir empfehlen 2 Beilagen dazu

Taube und Rauch 40.00

(von Methlagl & Sohn, Deutsch Tschantschendorf)

- > im ganzen gegrillt
- > Herz und Leber à part
- > Taubenragù

Kalb und Grünzeug 35.00

(von Zotter Fleisch, Oberbuch)

- > Milanese vom Milchkalb
- > grüne Sauce
- > Kräutersalat

Porterhouse und Guanciale 100g à 12.00

(von Andreas Seiser, Ternitz)

- > 6 Wochen gereift
- > Guanciale Jus
- > auf Holzkohle gegrillt

Makrele und Gribiche 45.00

(von Eishken Estate, Wien)

- > roh ca. 300g
- > ganzer Fisch entgrätet
- > vom Grill

Schwarzwurzel und Schwammerl 24.00

- > Schwammerlsauce
- > gebrannter Lauch
- > Haselnuss

FRÜCHTE DER NATUR (5)+

<u>Bohnen und Sellerie</u>	8.00
<u>Crudité mit Honigbutter und Rübenketchup</u>	9.00
<u>Glasierter Chicorée mit Lardons</u>	9.00

SÜß WIE DER SOMMER (6)

	drittel / halb / ganz
<u>Rhabarber Tarte</u>	11.00 / 15.00 / 25.00
<i>(hausgemachter Blätterteig, 24cm)</i>	
> Caramel	
> Schlagobers	
<u>Crêpe Suzette</u>	10.00
> Grand Marnier Flambé	
> Orangenzeste	

CHEF's CHOICE AM CHEF's TABLE

6 Gänge nach Wahl der Küche. 100.00

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

SCHAUMWEIN

ACHTEL

Il Settolo Col Fondo 24
Leo Vanin, Veneto

7.0

Cremant de Loire
Bouvet, Loire

8.5

WEISSWEIN

Gelber Muskateller 24
Weingut Kodolitsch, Südsteiermark

7.5

Grüner Veltliner Ried Kollmitz 25
Domäne Wachau, Wachau

7.5

Grüner Veltliner Steinwerk 24
Domäne Wachau, Wachau

7.5

Petit Blanc 23
Domaine Malmont, Rhône

7.5

ROTWEIN

Rotling
Pranger, Thermenregion

7.0

Rosso 381
Denis Montanar, Friuli

7.5

The Dog 24
Die Hopibauern, Thermenregion

7.5

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



PRoDUCE

Oberwasser |
Schwarzaue im Gebirge
Süßwasser Fisch

Methlagl&Sohn |
Deutsch Tschantschendorf
Taube

Annemarie&Matthias |
Niederfellabrunn
Gemüse

Carmen Resch |
Reichaueramt
Ziegenkäse

Lebenshilfe Werkstätte |
Baumgarten
Gemüse

Karl Hürner |
Amstetten
Fleischer

Die Hopibauern |
Gumpoldskirchen
Schaf | Ziege | Marans Huhn

Miliffico |
Wiener Neudorf
italienische Delikatessen

Böhmerwald Fisch |
Ulrichsberg
Zander

X0 Beef |
Peuerbach
altes Rind

Eishken Estate |
Wien 1230
Meeresfrüchte

Fischfarm Zwischenbrücken |
Wien 1220
Barsch

Familie Orth |
Göstling an der Ybbs
Lamm

Andreas & Martina Seiser |
Ternitz
Schwein

NÖM |
Baden
Milchprodukte

Zotter Fleisch |
Oberbuch
Kalb

Familie Sallmanshofer |
Zellenbach
Ente

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