

# 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
- > Oliven und Majoran
- > Burrata und Olivenöl
- > Alici und Chili

5.00  
5.00  
7.00  
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

Ragù und Frühlingskräuter 22.00

- > Walnüsse
- > Mascarpone
- > Grana Padano

## VOM FEUER GEKÜSST

5

für 1-2 Personen, wir empfehlen 2 Beilagen dazu

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 Crème fraîche 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+

Bohnen und Sellerie 8.00

Crudité mit Honigbutter und Rübenketchup 9.00

Glasierter Chicorée mit Lardons 9.00

## SÜß WIE DER SOMMER

6

### Rhabarber Tarte

13.00

- > Caramel
- > Schlagobers
- > Mandelcreme

### Crêpe Suzette

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 |  
Schwarzaau 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.