

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

> Alici und Chili

9.00

DAS BESTE KOMMT VON INNEN

3

Austern und Beilagen

à 6.00

- > Ostra Regal Nr°2
- > Irland
- > Mignonette Sauce

Panisse und Anchovie

11.00

- > Kichererbsenfritter
- > Anchoiade
- > Pastis

Ziegenkäse und Rhabarber

13.00

- > Rhabarberkompott
- > Salatbouquet
- > Olivenöl

JAHRHUNDERTE der TRADITION

4

Pissaladière

16.00

- > frisch gebackener Hefeteig
- > Anchovies
- > Oliven

Tatar und Bärlauch

18.00

- > handgeschnittenes Rind
- > Saurer Bärlauch
- > Parmesan und Haselnuss

Pasta und Frühlingskräuter

22.00

- > Frühlingspesto
- > Mascarpone
- > Walnüsse

VOM FEUER GEKÜSST

5

für 1-2 Personen, wir empfehlen 2 Beilagen dazu

Kalb und Grünzeug 30.00

(von Zotter Fleisch, Oberbuch)

- > ca. 150g
- > Milanese vom Milchkalb
- > Kräutersalat und grüne Sauce

Makrele und Rosé 45.00

(von Eishken Estate, Wien)

- > roh ca. 400g
- > ganzer Fisch entgrätet
- > Sauce Rosé

Spargel und Schwammerl 29.00

- > erster Marchfelder Spargel gegrillt und roh
- > Schwammerlsauce
- > Haselnuss

FRÜCHTE DER NATUR

5+

Rösti mit gegrilltem Bärlauch 8.00

Crudité mit Honigbutter und Rübenketchup 9.00

Glasierter Chicorée mit Lardons 9.00

Rhabarber und Mandel

13.00

- > Caramel
- > Schlagobers
- > Mandelcreme

Crêpe Suzette

10.00

- > Grand Marnier Flambé
- > Orangenzeste
- > zwei Stück

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 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!



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

XO 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.