

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

- > Focaccia
- > Cole Slaw
- > Bohnenmus

AUFBRECHEN & TEILEN

2

- | | |
|--------------------------------|------|
| > Brot und Butter | 5.00 |
| > Oliven und Thymian | 5.00 |
| > Rillettes und Schnittlauch | 6.00 |
| > Hühnerleberpâté und Estragon | 7.00 |
| > Burrata und Olivenöl | 8.00 |
| > Alici und Chili | 9.00 |

KALTE KLEINE TELLER (3)

Ziegenkäse und Erdbeeren 14.00

- > eingelegter Rhabarber
- > frische Erdbeeren
- > Wildkräuter

Muscheln und Wein 16.00

- > ca. 300g
- > Schalotten und Petersilie
- > Weißwein

WARME KLEINE TELLER (4)

Goldrüse und Radieschen 10.00

- > gegrillte Rübe vom Feuer
- > rohe Radieschen
- > Dressing

Lauch und Vinaigrette 12.00

- > gekochtes Ei
- > Lauch aus dem Feuer
- > Sauce Vinaigrette

Pissaladière und Zwiebelconfit 16.00

- > frisch gebackener Hefeteig
- > Anchovies
- > Oliven

GROSSE TELLER

5

Pasta und Linse 24.00

- > Mezze Maniche
- > Linsen-Tomatenragout
- > Parmigiano Reggiano

Spargel und Schwammerl 26.00

- > erster Marchfelder Spargel gegrillt
- > Haselnüsse
- > Schwammerlsauce

Ente und Erdäpfel 27.00

(von Familie Sallmanshofer, Zellenbach)

- > confierter Entenhaxn
- > Sesamsauce
- > Erdäpfel in Entenfett

Taube und Rauch 40.00

(von Methlagl&Sohn, Deutsch Tschantschendorf)

- > confierte Haxn und Flügel
- > gegrillte Brust
- > Erdäpfel und Salat

TELLER VOM FEUER

5

für 2-3 Personen, wir empfehlen 2 Beilagen dazu

Côte de Boeuf und Jus 13.00 pro 100g

(von Karl Hürner, Amstetten)

- > ab 1000g - auf Anfrage
- > auf Holzkohle gegrillt
- > Estragonjus

Reh und Spargel 60.00

(von Karl Hürner, Amstetten)

- > Pithivier vom Rehschlögl
- > grüner und weißer Spargel
- > Pilzduxelles

BEILAGEN (5)+

<u>Grüner Salat und Wildkräuter</u>	7.00
<u>Erdäpfel und Schnittlauch</u>	7.00
<u>Erbse und Bohne</u>	7.00

SÜSSE TELLER (6)

<u>Schokomousse und Orange</u>	10.00
> herbes Schokomousse	
> Orangenfilets	
> Caramel	
<u>Holler und Sauerrahm</u>	10.00
> im Schmalz gebackene Hollerblüte	
> Sauerrahm-Espuma	
> Zimtzucker	

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 oder auf Anfrage.

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

Apfelsaft gespritzt 0.25L / 0.5L	4 / 6
Coca Cola / Zero 0.33L	5.5
Vöslauer 0.75L	6
still oder prickelnd	

DANACH

Hauser Vogelbeerenschnaps 2cl	5
Varnelli Anis 2cl	5
Amaro Lucano 2cl	5
La Visione di Luigi Grappa 2cl	7
Diplomático Mantuano Rum 2cl	7
Tequila Porfidio Reposado 2cl	7
Gin Mare + Schweppes Tonic	10

OFFENE

ACHTEL

SCHAUMWEIN

Prosecco Strada di Guia Foss Marai, Veneto	7.5
Cremant Brut Excellence Bouvet, Loire	8.0

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Federspiel 25 Domäne Wachau, Wachau	7.0
Weißburgunder unfiltriert 24 Schmelzer, Gols	7.5

ROTWEIN

Rotling 23 Pranger, Thermenregion	7.0
Rosso 381 (Merlot, Refosco, Cabernet Sauvignon) Denis Montanar, Friuli	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

Herbert Steiner |
Vösendorf
Fleisch

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