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
> Kimchi
> 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)

Aubergine und Wildkräuter 11.00

> Ysop
> Sauerteigbrot
> Kapuzinerkresse

Ziegenkäse und Erdbeeren 14.00

> eingelegter Rhabarber
> frische Erdbeeren
> Wildkräuter

WARME KLEiNE TELLER (4)

Köfte und Honig 16.00

> vom Grill
> eingelegter Daikon
> Minze

Pulpo und Kapern 17.00

> ca. 100g
> im Feuer gegrillt
> Sauce Vièrge

Pissaladière und Zwiebelconfit 16.00

> frisch gebackener Hefeteig
> Anchovies
> Oliven

Muscheln und Wein 19.00

> ca. 300g
> Schalotten, Petersilie und Weißwein
> Knoblauchbaguette

GROSSE TELLER (5)

Pasta Cacio e Pepe 24.00

> schwarzer Pfeffer
> Pecorino Romano
> Eidotter

Spargel und Schwammerl 26.00

> erster Marchfelder Spargel gegrillt
> Haselnüsse
> Schwammerlsauce

Ente und Erdäpfel 50.00

(von Familie Sallmanshofer, Zellenbach)

> confierter Entenhaxn und gegrillte Brust
> Erdbeersauce
> 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

BEILAGEN (5)+

Grüner Salat und Wildkräuter 7.00

Erdäpfel und Schnittlauch 7.00

SüSSE TELLER 6

Vanille und Blätterteig 10.00

> eingelegter Rhabarber
> Rhabarberkompott
> Crème pâtissière

Holler und Sauerrahm 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 7.5
Foss Marai, Veneto

Cremant Brut Excellence 8.0
Bouvet, Loire

WEiSSWEIN

Grüner Veltliner Federspiel 25 7.0
Domäne Wachau, Wachau

Weißburgunder unfiltriert 24 7.5
Schmelzer, Gols

RoTWEIN

Rotling 23 7.0
Pranger, Thermenregion

Rosso 381 7.5
(Merlot, Refosco, Cabernet Sauvignon)
Denis Montanar, Friuli

Für weitere Flaschenweine
gerne beim Service nachfragen!

PRoDUCE

Oberwasser |
Schwarzau 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.