

# 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
- > Karotte und Kreuzkümmel
- > Fenchel und Erbse

## 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)

Erdäpfel und Pfefferblatt 10.00

- > Erdäpfelkas
- > Schnittlauch
- > Brot

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

## 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

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

Ente und Ente 50.00

*(von Familie Sallmanshofer, Zellenbach)*

- > confierter Entenhaxn und gegrillte Brust
- > Erdbeersauce
- > Erdäpfel in Entenfett

## BEILAGEN (5)+

<u>Salat und Ananassalbei</u>	7.00
<u>Erdäpfel und Pilz</u>	7.00
<u>Erbse und Schalotte</u>	7.00

## SÜSSE TELLER (6)

<u>Vanille und Blätterteig</u>	10.00
> eingelegter Rhabarber	
> Rhabarberkompott	
> Crème pâtissière	
<u>Holler und Sauerrahm</u>	10.00
> im Schmalz gebackene Hollerblüte	
> gerührter Sauerrahm	
> 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
IoTomio Merlot 22 DOC Da Lozzo, Venetien	7.0

Für weitere Flaschenweine  
gerne beim Service nachfragen!



# PRODUCE

Oberwasser |  
Schwarzauf 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

Herbert Steiner |  
Vösendorf  
Fleisch

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