

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)

- Austern und Zwiebel à 6.00
- > N°2 Ostra Regal Irland
 - > Zitrus-Zwiebel
- Erdäpfel und Pfefferblatt 10.00
- > Erdäpfelkas
 - > Schnittlauch
 - > Sauerteigbrot
- Ziegenkäse und Erdbeeren 12.00
- > eingelegter Rhabarber
 - > frische Erdbeeren
 - > Wildkräuter

WARME KLEINE TELLER (4)

- Pissaladière und Zwiebelconfit 16.00
- > frisch gebackener Hefeteig
 - > Anchovies
 - > Oliven
- Pulpo und Kapern 17.00
- > ca. 100g
 - > im Feuer gegrillt
 - > Sauce Vièrge
- 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

Rotbarsch und Hendl 29.00

(von Eishken Estate, Wien)

- > 160g Rotbarschfilet
- > geschmorter Lauch und grüner Spargel
- > Hendljus

Ente und Erdäpfel 30.00

(von Waldland, Friedersbach)

- > gegrillte Brust
- > Erdbeerjus
- > Erdäpfel in Entenfett

TELLER VOM FEUER (5)

für 2-3 Personen, wir empfehlen 2 Beilagen dazu

Lamm und Lamm 65.00

(von Herbert Steiner, Vösendorf)

- > Dreierlei vom Lamm mit Lauch-Beurre Blanc
- > gegrillt, geschmorrt und Innereien
- > im Jus glasierte Pilze

BEILAGEN (5)+

<u>Salat und Ananassalbei</u>	7.00
<u>Erbse und Bohne</u>	7.00
<u>Couscous und Tabouleh</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
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

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.