

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

> saisonales Gemüse

AUFBRECHEN & TEILEN (2)

> Brot und Butter

5.00

> Oliven und Thymian

5.00

> Rillettes und Schnittlauch

6.00

> Hühnerleberpâté und Estragon

7.00

> Schweineschulter und Senf

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

Ziegenkäse und Erdbeeren 12.00

- > eingelegter Rhabarber
- > frische Erdbeeren
- > Wildkräuter

Panzanella und Bananenminze 12.00

- > Paradeisersalat
- > Croutons
- > Lauchöl

WARME KLEINE TELLER (4)

Knochenmark und Jus 11.00

- > gegrillter Rindermarkknochen
- > Kalbsjus
- > Kräuterbouquet

Pissaladière und Zwiebel 16.00

- > frisch gebackener Hefeteig
- > Schmorzwiebel
- > Anchovies und Kapern

Pulpo und Kapern 17.00

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

Muscheln und Paradeiser 19.00

- > ca. 300g
- > erste Paradeiser in Vinaigrette
- > gegrilltes Brot

GROSSE TELLER

5

Pasta Pomodoro 24.00

- > Majoran
- > Pecorino Romano
- > Eidotter

Kraut und Paradeiser 26.00

- > gegrilltes Spitzkraut
- > Tomatenessenz
- > Sommerkräuter

Lamm und Couscous 30.00

(von Steiner, Vösendorf)

- > Gemischtes vom Lamm
- > glasierter grüner Spargel
- > Couscous

Ente und Heurige 28.00

(von Familie Sallmannshofer, Zellenbach)

- > confierte Entenkeule
- > Erdapfel in Entenfett
- > Senfsauce

TELLER VOM FEUER

5

für 2-3 Personen, wir empfehlen 2 Beilagen dazu

Große Cuts

- > vom Kalb, Lamm und Rind
- > auf Anfrage

Fisch und Grün 28.00

(von Eishken Estate, Wien)

- > ca. 150g Kabeljau in Molke pochiert
- > Sauce grün-weiß
- > Senfsauce

BEILAGEN (5)+

<u>Erbse und Bohne</u>	7.00
<u>Erdäpfel und Butter</u>	7.00
<u>Grüner Salat</u>	7.00

SÜSSE TELLER (6)

<u>Schokolade und Lavendel</u>	10.00
> Schokoladenmousse	
> Lavendelsirup	
> Salzkaramell	
<u>Clafoutis und Frühlingsfrüchte</u>	10.00
> Rhabarber	
> Obers	
> Kirschsauce	

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
PetNat Rosa Schmelzer, Gols	7.0

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Federspiel 25 Domäne Wachau, Wachau	7.0
Sauvignon Cote de Bourg Blanc 23 Château Brulèsecaille, Bordeaux	7.0

ROTWEIN

Rotling 23 Pranger, Thermenregion	7.0
Cabaletta 23 Tenute Fiorebelli, Venetien	7.0

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.