

# 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

- > hausgemachtes Brot
- > saisonales Gemüse
- > Salsa

## AUFBRECHEN & TEILEN

2

- |                                |      |
|--------------------------------|------|
| > Brot und Butter              | 5.00 |
| > Oliven und Thymian           | 5.00 |
| > Hühnerleberpâté und Estragon | 7.00 |
| > Schweineschulter und Senf    | 7.00 |
| > Burrata und Olivenöl         | 8.00 |
| > Alici und Chili              | 9.00 |

## KALTE KLEINE TELLER (3)

Ziegenkäse und Erdbeeren 12.00

- > eingelegter Rhabarber
- > frische Erdbeeren
- > Wildkräuter

Panzanella und Minze 12.00

- > Paradeisersalat
- > Croutons
- > Erbsenöl

## WARME KLEINE TELLER (4)

Knochenmark und Jus 11.00

- > gegrillter Rindermarkknochen
- > Kalbsjus
- > eingelegte Zwiebel

Sardinen und Aioli 15.00

- > gegrillte Sardinen
- > Milchaioli
- > Zitrone

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 Wein 19.00

- > ca. 300g
- > Weißweinsauce
- > gegrilltes Brot

## GROSSE TELLER (5)

Cacio e Pepe 24.00

- > Mezze Maniche Pasta
- > Pecorino Romano
- > gerösteter Pfeffer

Kraut und Paradeiser 26.00

- > gegrilltes Spitzkraut
- > Tomatenessenz
- > Sommerkräuter

Pigeon Pot Pie 27.00

*(von Methlagl&Sohn, Deutsch Tschantschendorf)*

- > Taubenragù
- > Blätterteig
- > Erbsen und Karotten

Ente und Heurige 28.00

*(von Familie Sallmannshofer, Zellenbach)*

- > confierte Entenkeule
- > Erdäpfel in Entenfett
- > Senfsauce

## TELLER VOM FEUER (5)

für 2-3 Personen, wir empfehlen 2 Beilagen dazu

Große Cuts

- > vom Kalb oder Rind
- > auf Anfrage ab 800g

## BEILAGEN (5)+

Erbse und Bohne 7.00

Erdäpfel und Butter 7.00

Grüner Salat 7.00

## SÜSSE TELLER

6

Erdbeeren und Ziegenkäse 8.00

- > Carmens Ziegenkäse
- > baskischer Käsekuchen
- > frische Erdbeeren

Schokolade und Lavendel 10.00

- > Schokoladenmousse
- > Lavendelsirup
- > Salzkaramell

Clafoutis und Frühlingsfrüchte 10.00

- > Kirschsauce
- > Obers
- > 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 Tonic	8.0

**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

**SCHAUMWEIN**

Prosecco Strada di Guia Foss Marai, Veneto	7.5
PetNat Rosa Schmelzer, Gols	7.0

**WEISSWEIN**

Riesling Buntsandstein 21 Frank John, Pfalz	7.0
Sauvignon Cote de Bourg Blanc 23 Château Brulèsecaille, Bordeaux	7.5

**ROTWEIN**

Blaifränkisch Ried Alt Satz 22 Lutzmannsburg, Prickler	7.0
Viñedo Antiquo Monastrell 19 Torre Oria, Valencia	7.5

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.