

XPEDIT



NATURE TO TABLE

Gedeck pro Person

2.5 €

inkludiert

- hausgemachtes Brot
- saisonales Gemüse
- Salsa

ANTIPASTI**Antipasto Classico**

18 / 22 €

auch vegetarisch mit oder ohne Käse

- eingelegtes Gemüse
- Gremolata
- Sauerteigbrot
- Straciatella
- Pecorino
- Nduja
- Salame

Ziegenkäse und Kriecherl

12 €

- Erdbeerragù
- Frische Kriecherl
- Wildkräuter

Panzanella und Minze

12 €

- Paradeisersalat
- Croutons
- Rhabarbersud

Vitello Siluro

18 €

- Wels-Petersiliencreme
- Pochiertes weißes Scherzel vom Kalb
- Brotchips

Austern und Zwiebel

à 6 €

- N°2 Ostra Regal
- Zitrus und Zwiebel

PRIMI

Pulpo und Kapern

17 €

- ca. 100g
- auf der Holzkohle gegrillt
- Sauce Vièrge

Cacio e Pepe

24 €

- Mezze Maniche Pasta
- Pecorino Romano
- gerösteter Pfeffer

Eierschwammerl und Stundenei

19 €

- sautierte Eierschwammerl
- sous-vide gegartes Ei
- Estragon



SECONDI

Rotbarsch und Ribisel

28 €

(von Oberwasser, Schwarza im Gebirge)

- 100g Rotbarschfilet vom Grill
- Ribisel-Fenchelsalat
- gegrillte Zucchini

Lamm und Zitrus

33 €

(von Karl Hürner, Amstetten)

- ca. 200g Lammrücken am Knochen vom Grill
- Petersilien-Zitrussalat
- glasierte Schalotten

Taube und Rauch

38 €

(von Methlagl&Sohn, Deutsch Tschantschendorf)

- ca. 200g ausgelöste Taube
- Herz, Leber und Brust gegrillt
- Flügel und Haxen confiert

TELLER VOM FEUER

für 2-3 Personen, wir empfehlen 2 Beilagen dazu

Große Cuts

13 € pro 100g

- vom Kalb oder Rind, auf Anfrage ab 800g

Reh und Heidelbeere

45 €

(von Karl Hürner, Amstetten)

- ca. 300g rosa Gegrilltes vom Schlögl und Rücken
- Heidelbeersauce
- Rehjus

BEILAGEN

- | | |
|--------------------------------|-----|
| ▪ Ratatouille und Pistou | 7 € |
| ▪ Aschekartoffeln und Lardons | 7 € |
| ▪ Grüner Salat und Bohnenkraut | 7 € |

EXTRAS

- | | |
|---------------------------------|------|
| ▪ Brot und Butter | 5 € |
| ▪ Oliven und Thymian | 5 € |
| ▪ Burrata und Olivenöl | 8 € |
| ▪ Rehrillettes und Schnittlauch | 8 € |
| ▪ Alici und Chili | 9 € |
| ▪ Entenprosciutto | 10 € |

CHEF'S CHOICE

6 Gänge nach Wahl der Küche

90€

- Lass Dir zeigen, was die Natur in den Händen unserer Köche zu bieten hat
- mit Vorbestellung oder auf Anfrage



DOLCI

Haselnuss und Mandel

10 €

- Haselnusseis
- Mandel Crumble
- Haselnussnougat

Financier und Feigenblatt

10 €

- Financier Küchlein
- Feigenblatteis
- marinierte Kriecherl

BEVANDE

APERITIVO

Cucumber Nori Tonic
Negroni Sbagliato
Wermut / Port Tonic
Miso Whiskey Sour

8.5 €
10.5 €
8.5 €
12.5 €

BIER

Schremser vom Fass (0.3l)
Ichnusa Non-Filtrata (0.33l)
Paulaner (0.5l)
Rampensau IPA AF (0.33l)
Trumer Freispiel AF (0.33l)

4.5 €
5.5 €
6 €
5 €
5 €

SPRITZ

Aperol Spritz
Sarti Spritz
Cynar Spritz
Limoncello Spritz

9 €
9 €
9 €
9 €

LIMONADEN & WASSER

Apfelsaft gespritzt (0.25l / 0.5l) 4 / 6 €
Hausgemachte Rhabarber-
Kardamom Limo (0.33l) 5.5 €
Pona Limo (0.33l) 6 €
Coca Cola / Zero (0.33l) 9 €
Vöslauer still prickelnd (0.75l)

DIGESTIVO

Hausknecht Edelbrände (2cl) 4.5 €

OFFENE

ACHTEL

SCHAUMWEIN

Prosecco Strada di Guia

7.5 €

Foss Marai, Veneto

PetNat Blanc 25

7.5 €

Krenn, Vulkanland

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Federspiel 25

7 €

Jäger, Wachau

Riesling Federspiel Spitzer Graben 25

7.5 €

Graben Gritsch, Wachau

ROTWEIN

Blaufränkisch Ried Alt Satz 22

7 €

Prickler, Mittelburgenland

Zweigelt 24

7.5 €

Parvenü, Mittelburgenland



**Für weitere
Flaschenweine
gerne beim Service
nachfragen!**

**Unsere Küche verbindet hochwertige regionale
Naturprodukte mit mediterranem Flair und ligurischer
Tradition. Um stets gute Qualität zu garantieren, stehen wir
in persönlichen Kontakt mit allen lokalen Produzenten.**

Oberwasser |
Schwarzaau im Gebirge
Süßwasser Fisch

Methlagl&Sohn |
Deutsch Tschantschendorf
Taube

Annemarie&Matthias |
Niederfellabrunn
Gemüse

Carmen Resch |
Reichaueraamt
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

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

XO Beef |
Peuerbach
altes Rind

Eishken Estate |
Wien 1230
Meeresfrüchte

Fischfarm
Zwischenbrücken |
Wien 1220
Barsch

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