

XPEDIT



NATURE TO TABLE

Gedeck pro Person inkludiert

2.5 €

- hausgemachtes Brot
- saisonales Gemüse
- Salsa

INTRO

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

ANTIPASTI**Austern und Zwiebel**

à 6 €

- N°2 Ostra Regal
- Zitrus und Zwiebel

Antipasto Classico

18 / 22 €

auch vegetarisch mit oder ohne Käse

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

Ziegenkäse und Marille

12 €

- gebrannte Marille
- Senfsalate
- Krenblatt und Portulak

Panzanella und Minze

12 €

- Paradeisersalat
- Croutons
- Rhabarbersud

Vitello Siluro

18 €

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

PRIMI

Pulpo und Kapern

17 €

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

Muscheln und Vièrge

19 €

- ca. 300g
- Sauce Vièrge
- Sauerteigbrot

Cacio e Pepe

24 €

- Mezze Maniche Pasta
- Pecorino Romano
- gerösteter Pfeffer

Eierschwammerl und Stundenei

19 €

- sautierte Eierschwammerl
- sous-vide gegartes Ei
- Estragon



SECONDI

Zucchini und Paradeiser

27 €

(von Annemarie&Matthias, Stockerau)

- gratinierte Zucchini
- gefüllt mit Reis-Melanzaniragù
- Tomatenwasser

Wolfsbarsch und Thai Salat

38 €

(von Eishken Estate, Wien)

- ca. 600g ausgelöster ganzer Wolfsbarsch
- von der Holzkohle
- Fischsauce, Koriander und Minze

Kalb und Grünzeug

36 €

(von Zotter Fleisch, Oberbuch)

- Milanese vom Milchkalb
- grüne Sauce
- Zitrus und Sardelle

Paprika und Rind

28 €

(von Herbert Steiner, Vösendorf)

- gefüllte Lebenshilfe Paprika
- Ricottacreme und Wildkräuter
- Paprika-Orangenemulsion



TELLER VOM FEUER

für 2-3 Personen, wir empfehlen 2 Beilagen dazu

T-Bone vom Rind

13 € pro 100g

(von Herbert Steiner, Vösendorf)

- 4 Wochen gereift
- am Knochen gegrillt
- Senf-Estragon-Jus

BEILAGEN

- | | |
|--------------------------------|-----|
| ▪ Ratatouille und Pistou | 7 € |
| ▪ Heurige und Butter | 7 € |
| ▪ Grüner Salat und Bohnenkraut | 7 € |
| ▪ Jasmin und Wildreis | 7 € |

DOLCI

Mohn und Ricotta

10 €

- sommerliches Tiramisu
- Mohn-Ricotta-Creme
- marinierte Beeren

Früchte und Feigenblatt

8 €

- saisonale Früchte
- Feigenblatteis
- Mascarponecreme



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

BEVANDE

APERITIVO

Cucumber Nori Tonic AF	8.5 €
Negroni Sbagliato	10.5 €
Wermut / Port Tonic	8.5 €
Miso Whiskey Sour	12.5 €
Erdbeer-Thymian Gin Fizz	12 €

BIER

Schremser vom Fass (0.3l)	4.5 €
Ichnusa Non-Filtrata (0.33l)	5.5 €
Paulaner (0.5l)	6 €
Rampensau IPA AF (0.33l)	5 €
Trumer Freispiel AF (0.33l)	5 €

SPRITZ

Aperol Spritz	9 €
Sarti Spritz	9 €
Cynar Spritz	9 €
Limoncello Spritz	9 €

LIMONADEN & WASSER

Apfelsaft gespritzt (0.25l / 0.5l) 4 / 6 €	
Hausgemachte Himbeer-	5.5 €
Rosmarin Limo (0.33l)	
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

Gut Feeling Sparkling AF 7.0 €

Gut Oggau, Neusiedlersee

Prosecco Strada di Guia 7.5 €

Foss Marai, Veneto

PetNat Blanc 25 7.5 €

Krenn, Vulkanland

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Federspiel 25 7 €

Mazza, Wachau

Riesling Federspiel Spitzer Graben 25 7.5 €

Graben Gritsch, Wachau

ROTWEIN

Blaifränkisch Ried Alt Satz 22 7 €

Prickler, Mittelburgenland

Tinto Fino 20 7.5 €

Camino Romano, Ribera del Duero



**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.