

XPEDIT



NATURE TO TABLE

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

INTRO

- | | |
|------------------------------------|-----|
| ▪ Sauerteigbrot von THO und Butter | 5 € |
| ▪ Oliven und Thymian | 5 € |
| ▪ Burrata und Olivenöl | 8 € |
| ▪ Alici und Chili | 9 € |
| ▪ Confierte Makrele und Basilikum | 10€ |

ANTIPASTI

Cherrytomaten und Zwetschge

13 €

- gegrillte Zwetschge
- geschälte Tomaten
- Marillenvinaigrette

Ziegenkäse und Apfel

14 €

- gehobelter Fenchel
- Apfelvinaigrette
- Kräutersalat

Marille und Burrata

15 €

- Burrata
- dehydrierte Marille
- Petersiliensalat



Vitello Siluro

18 €

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

Antipasto Classico

18 / 22 €

auch vegetarisch mit oder ohne Käse

- eingelegtes Gemüse und Gremolata
- Burrata und Pecorino
- Salame und Sauerteigbrot

PRIMI

Paradeiser und Senf

20 €

- frisch gebackene Tomatentarte
- Ochsenherzparadeiser
- Pommerysenf

Reh und Erdäpfel

21 €

- hausgemachte Rehwurst
- Erdäpfelpüree
- Zwiebeljus

Cacio e Pepe

24 €

- Mezze Maniche Pasta
- Pecorino Romano
- gerösteter Pfeffer

Krosse Krabbe

28 €

(von Rungis Express, Atlantik)

- Taschenkrebstartar
- Bisque Sauce
- Pommes Alumette



SECONDI

Parmigiana but Pumpkin 27 €

(von Annemarie&Matthias, Stockerau)

- gefüllter Hokkaido
- Linsenragù
- mit Sauce Mornay überbacken

Beuschl und Leber 32 €

(von Herbert Steiner, Vösendorf)

- Lammbeuschl
- Leberspieß
- Palffyserviettenknödel

Knurrhahn und Pastis 35 €

(von Rungis Express, Nordostatlantik)

- Panisse
- Pastis beurre blanc
- gebraten

Rosé und Eierschwammerl 36 €

(von Herbert Steiner, Vösendorf)

- 140g Schlögl
- gegrillte Feigen
- Eierschwammerl

Hamachi mal Drei 45 €

- Trio von der dry aged Gelbschwanzmakrele
- Loin Milanese / Bauch gegrillt / Schwanz in Bierteig
- Sauce Tartare / Sauce Vert / Salsa Verde

TELLER VOM FEUER

für 2-3 Personen, wir empfehlen 2 Beilagen dazu

Steaks vom Grill

- Rib-Eye 3 Wochen dry-aged 15€ pro 100g
- T-Bone 3 Wochen dry-aged (min. 1kg) 15€ pro 100g

Lamm Nose to Tail

60 €

- rosa gebraten
- Innereien
- geschmort

BEILAGEN

- | | |
|-------------------------------|-----|
| ▪ Erdäpfel und Fourme d'Amber | 7€ |
| ▪ Grüner Dreier | 7€ |
| ▪ Blattsalat und Zitrus | 7€ |
| ▪ Eierschwammerl und Kräuter | 10€ |

DOLCI

Feige und Feigenblatt

8 €

- caramellierte Feige
- Feigenblatteis

Tarte Tatin und Birne

13 / 18 / 25€

- hausgemachter Blätterteig
- Zitrusrahm & Birnenkaramell
- Drittel / Hälfte / Ganz



GEDECK

inkludiert pro Person

2.5 €

- hausgemachtes Brot
- saisonales Gemüse
- Salsa

BEVANDE

APERITIVO

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 €

DIGESTIVO

Hausknecht Edelbrände (2cl)	4.5 €
-----------------------------	-------

LIMONADEN & WASSER

Apfelsaft gespritzt (0.25l / 0.5l) 4 / 6 €	
Hausgemachter Cucumber-	6.5 €
Nori Tonic (0.33l)	
Cabtea Schmelzer gspr. (0.25l)	6.5 €
Coca Cola / Zero (0.33l)	5.5 €
Vöslauer still prickelnd (0.75l)	7 €

OFFENE

ACHTEL

SCHAUMWEIN

Prosecco Strada di Guida 7.5 €

Foss Marai, Veneto

Cremant Chenin Blanc Brut Nature 22 9 €

Fabien, Brotout

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Ried Schönberg 24 7.5€

Nibiru, Kamptal

Riesling Federspiel Ried Trenning 25 8 €

Domäne Wachau, Wachau

Grüner Veltliner (Natur) 7.5 €

Parvenü, Weinviertel

ROTWEIN

Cabernet Sauvignon 22 8 €

Haider, Neusiedl am See



**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.**

Lebenshilfe Werkstätte |
Baumgarten
Gemüse

Annemarie&Matthias |
Niederfellabrunn
Gemüse

Michi Bauer |
Stetten 2100
Gemüse, Obst und Kräuter

Gemüsegabi |
Großgrünmarkt 1100
Zitrus und Gemüse

Stephanie Theuringer |
Raasdorf
Artischocken | Piemintos | Tropea | Zwiebel

Waldsammler Roman Heusinger |
Haslau Donau
Pilze, Schwammerl und Beeren

Heinrich und Isabella Unger |
Franzensdorf 2301
Spargel

Carmen Resch |
Reichaueraut
Unpasteurisierter Ziegenkäse

Oberwasser |
Schwarza im Gebirge
Süßwasser Fisch

Fischfarm Zwischenbrücken |
Wien 1220
Barsch

Eishken Estate |
Wien 1230
Meeresfisch und fruchte

Methlagl&Sohn |
Deutsch Tschantschendorf
Taube

Familie Sallmanshofer |
Zellenbach
Ente

Die Hopibauern |
Gumpoldskirchen
Schaf | Ziege | Marans Huhn

Familie Orth |
Göstling an der Ybbs
Lamm

Andreas Gugumuck |
Wien 1100
Weinbergschnecken

Andreas & Martina Seiser |
Ternitz
Schwein

NÖM |
Baden
Milchprodukte

Zotter Fleisch |
Oberbuch
Kalb

XO Beef |
Peuerbach
altes Rind

Herbert Steiner |
Vösendorf
Fleischer

Karl Hürner |
Amstetten
Fleischer

Miliffico |
Wiener Neudorf
italienische Delikatessen

THO Bäckerei |
Ferdinandstraße 1020
Sauerteigbrot

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