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

Ziegenkäse und Apfel 14 €

- gehobelter Fenchel
- Apfelvinaigrette
- Kräutersalat

Marille und Burrata 15 €

- Burrata
- fermentierte 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 Fourme d'Ambert
- Salame und Sauerteigbrot

PRIMI

Tartar und Walnuss 21 €

- schwarze Walnuss
- rote Salsa
- Grünkohl

Crudo und Apfel 20 €

- Agua Chile
- Lachsforellenloin
- Apfel

Cacio e Pepe 24 €

- Mezze Maniche Pasta
- Pecorino Romano
- gerösteter Pfeffer

SECONDI

Butternuss und Pilz 29 €

(von Annemarie&Matthias, Stockerau)

- frittierte Maitake und Krause Glucke
- Butternusskürbis eingelegt und geschmort
- Kürbissauce

Lachsforelle und Erdäpfel 28 €

(von Oberwasser, Schwarzau im Gebirge)

- 120g gegrilltes Filet
- Pommes dauphine
- Zitronen-Beurre-Blanc

Lamm und Palffy 35 €

(von Herbert Steiner, Vösendorf)

- Lammragout
- Palffyknödel
- Wurzelwerk

Bavette und Schalotten 30 €

(von Lukas&Lisa Kain, Kammern)

- 150g Nussdeckel
- Rotwein und Portwein
- Pommes allumettes

BEILAGEN

- Erdäpfel und Fourme d'Ambert 7€
- Grüner Dreier 7€
- Blattsalat und Zitrus 7€

TELLER VOM FEUER

für 2-3 Personen, wir empfehlen 2 Beilagen dazu

Steaks vom Grill

Côte de Boeuf / Bio Black Angus 16€ pro 100g

(von Lukas&Lisa Kain, Kammern)

DOLCI

Feige und Feigenblatt 8 €

- karamellisierte Feige
- Vanilleeis
- Zimtcrumble

Tarte Tatin und Birne 13 / 18 / 25€

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

Affogato 6.5 €

Hausgemachte/s Eiscreme oder Sorbet 6.5 €

Käse 14 € / 20 €

ausgewählte Käsesorten, saisonal wechselnd

GEDECK

inkludiert pro Person 2.5 €

- hausgemachtes Brot
- saisonales Gemüse
- Salsa

BEVANDE

APERITIVO

Negroni Sbagliato	10.5 €
Mezcal Negroni	12 €
Wermut / Port Tonic	8.5 €
Erdbeer-Thymian Gin Fizz	12 €
Espresso Martini	12€

SPRITZ

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

DIGESTIVO

Hausknecht Edelbrände (2cl)	4.5 €

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 €

LIMONADEN & WASSER

Apfelsaft gespritzt (0.25l / 0.5l)	4 / 6 €
Soda Zitron (0.25l / 0.5l)	3 / 5 €
Cabtea *Schmelzer* gespr. (0.25l)	6.5 €
Pona Tarocco Orange (0.33l)	7 €
Coca Cola / Zero (0.33l)	5.5 €
Vöslauer still / prickelnd (0.75l)	7€

OFFENE	ACHTEL

SCHAUMWEIN

Prosecco Strada di Guia	7.5 €
Foss Marai, Veneto	
Cremant Chenin Blanc Brut Nature 22	9 €
Fabien, Brotout	

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Ried Schöneberg 24	7.5€
Nibiru, Kamptal	
Riesling 22	8 €
Frank John, Pfalz	
Grüner Veltliner (Natur)	7.5 €
Parvenü, Weinviertel	

ROTWEIN

Blaufränkisch 22	8 €
Tinhof, Leithaberg	

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 | Piemientos | Tropea | Zwiebel

Waldsammler Roman Heusinger |
Haslau Donau
Pilze, Schwammerl und Beeren

Heinrich und Isabella Unger |
Franzensdorf 2301
Spargel

Carmen Resch |
Reichaueramt
Unpasteurisierter Ziegenkäse

Oberwasser |
Schwarzau im Gebirge
Süßwasser Fisch

Fischfarm Zwischenbrücken |
Wien 1220
Barsch

Eishken Estate |
Wien 1230
Meeresfisch und früchte

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.