

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 Birne

14 €

- Sellerie
- Birnenvinaigrette
- Nüsse

Marille und Burrata

15 €

- Burrata
- fermentierte Marille
- Petersiliensalat

Rind und Ei

17 €

- Tartar vom weißen Scherzel
- geblähter Eidotter
- Dill pickles

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

Muscheln und Wein

19 €

- ca. 300g Miesmuscheln
- Weißweinsauce
- Petersilie

Beuschel und Knödel

20 €

- Palffyknödel
- braune Butter
- Brösel

Bohne und Parmigiano

21 €

- Bohneneintopf
- Parmigiano Reggiano
- Grünkohl

Cacio e Pepe

24 €

- Mezze Maniche Pasta
- Pecorino Romano
- gerösteter Pfeffer



SECONDI

Butternuss und Kohl

26 €

(von Annemarie&Matthias, Stockerau)

- frittierter Kohl
- Butternusskürbis eingelegt und geschmort
- Kürbissauce

Rotbarbe und Muscheln

32 €

(von Rungis Express, Nordostatlantik)

- 200g Rotbarbe butterfly gegrillt
- Teppichmuscheln
- Zitronen-Beurre-Blanc

Bavette und Zwiebel

30 €

(von Lukas&Lisa Kain, Kammern)

- 150g Nuss
- Rotwein und Portwein
- Pommes allumettes

Short Ribs und Polenta

35 €

(von Lukas&Lisa Kain, Kammern)

- Cremepolenta
- geschmortes Beinflfleisch
- Zwiebelsauce



TELLER VOM FEUER

für 2-3 Personen, wir empfehlen 2 Beilagen dazu

Steaks vom Grill

Club Steak

16.5€ pro 100g

(von XO Beef, Feuerbach)

BEILAGEN

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

DOLCI

Crème Brûlée

7€

Profiteroles

10€

- Brandteig und Feigenblatt-Eiscreme
- Mascarpone
- Schokosauce

Hausgemachte/s Eiscreme oder Sorbet

4.5 €

Käse

14 € / 20 €

aus Italien, Frankreich und Österreich

Marillenchutney & frittierte Walnüsse / 3 oder 5 Sorten

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€

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 €
Soda Zitron (0.25l / 0.5l)	3 / 5 €
Cabtea <i>Schmelzer</i> gespr. (0.25l)	6.5 €
Pona Tarocco Orange (0.33l)	7 €
Coca Cola / Zero (0.33l)	5.5 €
Vöslauer still / prickelnd (0.75l)	7€

DIGESTIVO

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

OFFENE

ACHTEL

SCHAUMWEIN

Prosecco Strada di Guia

7.5 €

Foss Marai, Veneto

Blanc de Blanc Brut

9 €

Zuschmann-Schöfmann, Weinviertel

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Weißenkirchen Federspiel 24

7.5€

Braun, Wachau

Neuburger & Weißburgunder 21

9€

Tinhof, Leithaberg

ROTWEIN

Petit Rouge 19

8 €

Malmont, Côtes du Rhône



**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 |
Reichauert
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.