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

Bittersalat und Zitrus 13 €

- Treviso
- Mandarine
- Endivie

Ziegenkäse und Birne 14 €

- Sellerie
- Birnenvinaigrette
- Nüsse

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

Pâté en croûte 15 €

- Pastete gefüllt mit Kalbsbries und Schwein
- Marillenchutney
- Kräutersalat

Soupe au Pistou 21 €

- Pistou
- Erbsen
- Parmesan

Cacio e Pepe 24 €

- Mezze Maniche Pasta
- Pecorino Romano
- gerösteter Pfeffer



SECONDI

Sellerie und Apfel 28 €

- geschmortes Sellerieherz
- Apfelcreme
- Stangensellerieschaum

Fisch und Safran 32 €

(von Rungis Express, Nordostatlantik)

- 150g pochierte Fischfilets
- sautiertes Weißkraut
- Safransauce

Lamm und Feige 34 €

(von Herbert Steiner, Vösendorf)

- confierte Lammkeule und -schulter
- Lammkotelett vom Grill
- Feigenketchup und Feigen-Rotweinjus

Wildschwein und Pasta 29€

(von Schloss Litschau, Waldviertel)

- Wildschwein-Ragoût
- Schwarze Oliven
- frische Pasta



TELLER VOM FEUER

für 2-3 Personen, wir empfehlen 2 Beilagen dazu

Steaks vom Grill

Club Steak 16.5 € pro 100g

(von XO Beef, Peuerbach)

BEILAGEN

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

DOLCI

Hausgemachte/s Eiscreme oder Sorbet 4.5 €

Lemoncurd und Meringuée 10 €

- mit Buttercrumble

Schokolade und Sauerkirsche 10 €

- Schokocreme
- Sauerkirschragout
- Haselnüsse

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 €
Mezcalita	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 €
Hausgemachte Limonade	5 €
Basilikum-Limette (0.33l)	
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 *Foss Marai, Veneto*	7.5 €
Riesling Sekt Brut 20 *Frank John, Pfalz*	9.5 €

WEISSWEIN

Aligotè Le Grand A 24 *David Moret, Burgund*	8 €
Neuburger & Weißburgunder 21 *Tinhof, Leithaberg*	9 €

ROTWEIN

Pinot Noir Schwarzberg 19 *Loberger Et Fils, Alsace*	8.5 €



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.