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 5 €
- Alici und Chili 9 €
- hausgemachter Pancetta 10€

ANTIPASTI

Bittersalat und Zitrus 13 €

- Treviso
- Castel Franco
- Orange

Ziegenkäse und Birne 14 €

- gehobeltes Selleriegrün
- Birnenvinaigrette
- karamellisierte 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 Ziegenkäse
- Salame und Sauerteigbrot

Pâté en croûte 19 €

- ca. 200g Pastete gefüllt mit Kalbsbries und Wildschwein
- Marillenchutney und grober Senf
- Kräutersalat

PRIMI

Beuschelkroketten 11 €

- Mascarpone
- Majoran
- Zitrus

Merguez und Raita 20 €

- Hausgemachte Lammwurst
- Joghurtsalzzitronendip
- Roggensauerteigbrot

Bohnen und Kohl 21 €

- Pesto
- Cannellinibohnenragout
- Parmesan

Cacio e Pepe 24 €

- Mezze Maniche Pasta
- Pecorino Romano
- gerösteter Pfeffer



SECONDI

Schwarzwurzel und Pilze 28 €

- confierte Schwarzwurzel
- Pilzsauce
- gebratene Kräuterseitlinge

Wildschwein und Weißwein 29€

(von Schloss Litschau, Waldviertel)

- 120g gepresster Wildschweinbauch
- Weißweinsauce
- Dillgurken

Fisch und Rogen 32 €

(von Oberwasser, Schwarzau im Gebirge)

- 120g gegrilltes Saiblingsfilet
- Saiblingskaviar
- Beurre blanc

Taube und Rauch 40 €

(von Methlagl&Sohn, Deutsch Tschantschendorf)

- ca. 350g ausgelöste Taube
- Herz, Leber und Brust gegrillt
- Flügel und Haxn confiert



TELLER VOM FEUER

für 2-3 Personen, wir empfehlen 2 Beilagen dazu

Steaks vom Grill

Club Steak 900g – 1100g — 16.5 € pro 100g
(von XO Beef, Peuerbach)

Beiried — 15 € pro 100g
(von Lukas Kain, Kammern)

Wildschweinrücken — 14 € pro 100g
(von Schloss Litschau, Waldviertel)

BEILAGEN

- Topinambur und Butter — 7 €
- Grüner Dreier — 7 €
- Blattsalat und Zitrus — 7 €
- Kohlsprossen und Guanciale — 7 €

DOLCI

Hausgemachte/s Eiscreme oder Sorbet — 4.5 €

Crêpe Suzette und Haselnusseiscreme — 10 €

Baba au Rhum und Zwetschge — 10 €

- getränkter Germkuchen
- Zwetschgenröster
- Vanilleeis

Käse — 14 € / 20 €

aus Italien, Frankreich und Österreich
Marillenchutney & frittierte Walnüsse / 3 oder 5 Sorten

GEDECK

inkludiert pro Person 4 €

- 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	
Grüner Veltliner Federspiel 25 *Rudi Pichler, Wachau*	9 €
Neuburger & Weißburgunder 21 *Tinhof, Leithaberg*	9 €
Gemischter Satz Bagatelle 25 *Gundolf, Weinviertel*	7.5 €
ROTWEIN	
Blaufränkisch 21 *Sommer, Leithaberg*	8.5 €
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

Greek Oil Company |
Kreta
Oliven und -Öl

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

Rungis Express |
Meckenheim
Käse, Meeresfisch und -früchte

Methlagl&Sohn |
Deutsch Tschantschendorf
Taube

Schloss Litschau |
Litschau
Wild und Süßwasserfisch

Biohof Lukas Kain |
Kammern
Rind

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

Van den Berg |
Graz 2080
Gewürze

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