

THE BANK

Brasserie & Bar

ZU BEGINN



FINE AUSTER NR. 3

Stück 6,4
1/2 Dutzend 35

ROYAL AUSTER NR. 2

Stück 9,6
1/2 Dutzend 55

GILLARDEAU AUSTER NR. 3

Stück 9,2
1/2 Dutzend 53

Unser knuspriges Öfferl-Sauerteigbrot
mit Butter und saisonalem Pesto 6

Das muss man
probiert haben

HANDGESCHNITTENES BEEF TARTAR

Trüffel, konfiertes Eigelb, Senfkaviar, Erdäpfel Brot
100g 29
200g 44

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE.....16

Gruyère Baguette, Thymian

GELBE PAPRIKA CREMESUPPE18

Madras Curry, Apfel Chutney, gebackene Garnele

HAMACHI CEVICHE20

Jalapeño Espuma, gegrillter Mais, Fenchel

CROSTINI ✓.....18

Melanzani, Karotten Hummus, Granatapfel

TAFELSPITZSÜLZE19

Sauce Tartare, Kräuter Salat, Kernöl Vinaigrette

BURRATINA ✓.....20

Eingelegte Cherry Tomaten, Sesam, Lauch Pesto,
Macadamia Togarashi

GRÜNER SPARGEL TEMPURA ✓.....21

Vegane Bärlauch Mayonnaise, Rhabarber, Walnüsse

LEICHT GERÄUCHERTER SEESAIBLING.....19

Rote Rüben Sponge, Schwarzwurzel Creme,
Rüben & Gin Espuma

PFLÜCKSALAT ✓.....13

Gurke, Tomate, Radieschen, Karotten Ingwer Dressing

TÊTE DE VEAU.....22

Gebackener Kalbskopf, Wiener Schnecken,
Sauce Romesco, Sriracha Mayonnaise

A. Piesche

ANDY PIESCHE
Chef de Cuisine The Bank



Alle Speisen im
Überblick



Geschenkidee

SIGNATURE APERITIF

NEGRONI DI FRAGOLA 17

Blue Gin, Erdbeer Rhabarber Cordial,
Gamondi Wermut, Select Bitter, Zitrone

LYCHEE SPRITZ 17

Hendricks Oasium, Lychee Likör, Zitrone,
Rose Lemonade, Sparkling Tea

BOLLINGER ROSÉ 29

Bollinger, Ay 0,11

*SPARKLING TEA 12

Jasmin, weißer Tee, Darjeeling

CHEFS FAVORITES

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN39

Petersilien Erdäpfel, Gurken Rahm Salat,
Wildpreiselbeeren

CONCHIGLIE PASTA ✓.....26

Morchel Rahm, Bärlauch Espuma

CEGRILLTE MELANZANI AUF LEVANTE BULGUR ✓.....26

Cashew Sesam Creme, Adjika Salsa, Reiscracker

CEBRATENES ZANDERFILET39

Spitzkraut, Tomaten Salsa, Sauce Vin Blanc

GESCHMORTE LAMMHÜFTE MIT KRÄUTERBRÖSEL.....42

Grüner Spargel, Polenta, Kräuterseitling,
Thymian Schmorsafterl

MOULES FRITES29

Weißwein, Schalotten, Knoblauch, Kräuter, Rouille

US OMAHA STRIPLAIN 'CAFÉ DE PARIS' 220g.....49

Grüne Bohnen, Pommes Allumettes

ROSSINI BURGER36

Rind, Trüffel, Gänseleber, Spinat,
Zwiebel Relish, Belgische Pommes

Ohne gebratener Gänseleber 27

BOUILLABAISSE VON SÜSSWASSERFISCHEN39

Zander, Lachsforelle, Krebse, Rouille, Baguette

Quer durch The Bank:

3 Gänge deiner Wahl inkl. Weinbegleitung sowie Wasser
& Kaffee für € 140 pro Person.

Kaviar, Omaha Angus Filet und Omaha Striploin mit Aufpreis

Wir möchten höflichst darauf hinweisen, dass wir pro Person 3€ Gedeck berechnen. Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller gesetzlichen Steuern. Bitte beachte, dass Rechnungen nur tischweise erstellt werden können! Solltest Du Fragen bezüglich Allergene haben, wende Dich bitte an unser Servicepersonal.

SÜSSES FINALE



Wien's bester

OLI'S LEGENDÄRER

SAUERRAHMSCHMARRN 16

Saisonales Kompott, Heumilch Eis
☑ Zubereitung in etwa 25 Minuten

GEZOGENER

WIENER APFELSTRUDEL 10

Vanille Sauce, Crème Chantilly

MILLE FEUILLE 13

Madagascar Vanille, Saisonale Frucht

SELEKTION VON HAUSGEMACHTEM

EIS UND SORBET 12

Knusperbrett

KÄSETELLER 3 / 5 SORTEN 16 / 21

Feigensenf, Öfferl Brot

VOM LAVASTEINGRILL

Serviert mit Pimientos de Padrón und Zwiebel Relish

US OMAHA ANCUS FILET 180g 60

RIBEYE VOM ATTEROX 300g44

WALDVIERTLER RINDERFILET 200g46

mit gebratenen Tiger Gamelen, pro Stk.....6,5
oder mit gebratener Gänseleber.....10

AUSGELÖSTES STUBENKÜKEN..... 29

Marokkanische Zitrone, Chimichurri

BEILAGEN 8

- Belgische Pommes, Knoblauch Öl
- Erdäpfel Püree, Trüffel
- Gegrilltes Frühlingsgemüse
- Sautierter Spinat, Pinienkerne
- Pflücksalat, Karotten Ingwer Dressing
- Pimientos de Padrón

SAUCEN 4

- Kalbs Jus
- Sauce Béarnaise
- Trüffel Mayonnaise
- Café de Paris Butter
- Chimichurri

Unsere geschätzten Partner

Gemüse & Obst Wiesenland / Hye
Erdäpfel Loidolt
Brot Öfferl / Schwarz
Meeresfrüchte Eishken Estate / Transgourmet
Fisch Oberwasser / Rungis / Eishken Estate
Atterox / Kaviar Kate & Kon
Trüffel / Pasta / Oliven Cibus
Käse Maître Antony / Jumi
Rind/Kalb/Geflügel/Lamm ... Eder, Zotter, Wiesbauer, Rungis
Eier Pannatura