

## Einige unserer PARTNER

- Gemüse & Obst... Krautwerk / Hye / Unfried
- Brot..... Dampfbäckerei Öfferl
- Olivenöl..... Noan
- Fisch..... Eishken Estate / Gut Dornau
- Rind / Kalb..... Eder / Zotter
- Pasta / Trüffel..... Cibus
- Lamm..... Schafl Bio Land
- Andere..... Cook 2.0

## PERFEKT zum Teilen

### MEERESFRÜCHTE AUF EIS

für 2 Personen ..... 118  
Cocktail Sauce, braune Butter

### FINE DE CLAIRE NR. 2

Stück ..... 4,8      ½ Dutzend .. 27

### OSTRA REGAL AUSTER NR. 2

Stück ..... 7.8      ½ Dutzend .. 44

### N25 STÖR KAVIAR 30G

Blini, Crème fraîche, Schnittlauch, Ei ..... 112

### BOUILLABAISSE

für 2 Personen ..... 49  
Meeresfrüchte, Safran, Baguette

## VORSPEISEN

### HANDGESCHNITTENES BEEF TATAR

Trüffel, gegrillter Lauch, Erdäpfelbrot  
100g ..... 18      200g..... 32

### GAZPACHO

✓+ Balsamico Essig, Schnittlauch ..... 9

### GERÖSTETE ERDÄPFELSUPPE

Majoran, Saiblingskaviar ..... 11

### WASSERMELONEN SALAT

✓+ Radicchio Tardivo, Koriander, Kürbiskerne ..... 9

### BURRATA

✓ eingelegte Tomaten, Tapioka ..... 15

### TALEGGIO

✓ Gurken Eis, Amaretti, Piment d'Espelette ..... 12

### SEESAIBLING CARPACCIO

Mandeln, Basilikum, Nektarine ..... 16

### HUMMER CEVICHE

Aji Amarillo Marinade, Fenchel, Avocado ..... 24

### PÂTÉ DE CAMPAGNE

eingelegtes Gemüse, Dijon Senf ..... 14

### CÄNSELEBERPASTETE

Ribisel, Buchweizen, Brioche ..... 23

✓ VEGETARISCH    ✓+ VEGAN

Du liebst vegetarische oder vegane Speisen  
und bist bislang nicht fündig geworden?  
Frag unser Servicepersonal  
nach weiteren fleischlosen Angeboten!

# THE BANK

Brasserie & Bar

## Frisch gemixt

### APÉRITIF DU SOIR..... 14

Perfekt erfrischender Aperitif aus Schaumwein  
Bombay Sapphire Estate, Limettensaft und Honig

## Unsere KLASSIKER

### ROSSINI BURGER ..... 29

Gänseleber, Trüffel, Spinat  
Belgische Pommes Frites

### MOULES FRITES ..... 19

Grüne Tomatensauce, Chili, Koriander  
Belgische Pommes Frites

### WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN..... 26

Erdäpfelsalat, Wildpreiselbeeren

### IBERICO PLUMA BRASSÓI ART ..... 26

Paprika, Erbsen, Knoblauch

## KÄSE vom Naschmarkt

3 SORTEN ..... 13

5 SORTEN ..... 19

ST. MAURE / COMTE  
VALENCAY / BRIE DE MEAUX  
LIVAROT/ STILTON  
ARZBERGER URSTEIRER / EPOISSE

Feigensenf, Walnüsse, Trauben

JOHN PATRICK ROGADO  
Generaldirektor The Bank

ISTVAN TÖRZSÖK  
Küchenchef

Wir möchten höflichst darauf hinweisen, dass wir pro Person  
€ 4 Gedeck berechnen. Alle Preise verstehen sich in Euro und  
inklusive aller gesetzlichen Steuern.

Bitte beachte, dass Rechnungen nur tischweise erstellt wer-  
den können! Solltest Du Fragen bezüglich Allergene haben,  
wende Dich bitte an unser Servicepersonal.

The Bank Brasserie & Bar

@thebankbrasseriebar

## Direkt vom GEMÜSEFELD

### POCHIERTES EI ..... 23

✓ gegrillter Mais, Kokosmilch, Trüffel Popcorn

### ACQUERELLO RISOTTO ..... 18

✓ schwarzer Quinoa, griechischer Joghurt, Parmesan

## Aus nachhaltiger FISCHEREI

### KABELJAU ..... 26

Sommerkürbis, Miesmuscheln, Dill

### GARNELEN ..... 29

Tagliatelle, Calamansi, Salbeibutter

### GEBACKENE SEEZUNGE ..... 39

Mangold, junge Rüben

## Aus artgerechter HALTUNG

### GEGRILLTE KALBSLEBER ..... 24

Stachelbeeren, Feigencreme, Pommes Dauphine

### PERLUHN ..... 22

Eierschwammerl, Erbsen

### LAMM BUTTERSCHNITZEL ..... 21

Fava Bohnen, Marillen, Kerbel

## Vom LAVASTEINGRILL

### CHATEAUBRIAND

geschmorte Perlzwiebeln

500g ..... 92      750g ..... 115

### THUNFISCHSTEAK 180G ..... 29

Pimientos de Padrón

### KALBSKOTELETT 320G ..... 34

Tomaten Oliven Kruste

### RINDS ENTRECÔTE 300G ..... 32

geschmorte Perlzwiebeln

### RINDERFILET 200G ..... 38

geschmorte Perlzwiebeln

## BEILAGEN ..... 5

- Erdäpfelpüree
- Belgische Pommes Frites
- Basmatireis
- gegrilltes Gemüse
- Tomatensalat
- Blattsalat
- Salzgurken
- Pimientos de Padrón

## Saucen ..... 1

- Pfeffer Sauce
- Zitrus Sauce Hollandaise
- Sauce Béarnaise