Xpedit

Wiesingerstraße 6, 1010 wien
+43 1 512 33 13 23

KOMPLETTE SPEISEKARTE

CHEF'S CHOICE

Gänge nach Wahl der Küche AUF WUNSCH VEGAN — **90,00 €**
Lass Dir zeigen, was die Natur in den Händen unserer Köche zu bieten hat

INTRO

Sauerteigbrot von THO und Butter VEGETARISCH — **5,00 €**

Oliven und Thymian — **5,00 €**

Burrata und Olivenöl VEGETARISCH — **8,00 €**

Alici und Chili — **9,00 €**

Confierte Makrele und Basilikum — **10,00 €**

ANTIPASTI

Austern und Zitrus — **6,00 €**
N°2 Poget Westfrankreich, Zitrus, Chili und Zwiebel

Cherrytomaten und Labneh VEGETARISCH — **13,00 €**
geflämmte Tomaten, Tomatenessenz, abgehangener Joghurt

Ziegenkäse und Apfel VEGETARISCH — **14,00 €**
gehobelter Fenchel, Apfelvinaigrette, Kräutersalat

PRIMI

Vitello Siluro 18,00 €
Wels-Petersiliencreme, pochiertes weißes Scherzel vom Kalb, Brotchips

Antipasto Classico AUF WUNSCH VEGAN 18,00 €
eingelegtes Gemüse und Gremolata, Burrata und Pecorino, Salame und Sauerteigbrot

Pulpo und Kapern 19,00 €
ca. 100g, auf der Holzkohle gegrillt, Sauce Vièrge

Paradeiser und Senf 20,00 €
frisch gebackene Tomatentarte, Ochsenherzparadeiser, Pommerysenf

Reh und Erdäpfel 21,00 €
hausgemachte Rehwurst, Erdäpfelpüree, Zwiebljus

Cacio e Pepe VEGETARISCH 24,00 €
Mezze Maniche Pasta, Pecorino Romano, gerösteter Pfeffer

SECONDI

Caponata und Eierschwammerl 27,00 €
Ragout aus Spätsommergemüse, sautierte Eierschwammerl, Pistou

Goldforelle und Karotte 40,00 €
500g gegrillte Goldforelle im Ganzen, Vichykarotten, Petersilerdäpfel

Lamm und Feige 37,00 €
140g rosa gegrilltes Lamm, caramellisierte Feige, Portweinjus

TELLER VOM FEUER

Rib-Eye 3 Wochen dry-aged 15,00 €

T-Bone 3 Wochen dry-aged (min. 1kg) 15,00 €

BEILAGEN

Erdäpfel und Butter VEGETARISCH — **7,00 €**

Grüner Dreier — **7,00 €**

Butternuss- und Hokkaidokürbis — **7,00 €**

Blattsalat und Zitrus — **7,00 €**

DOLCI

Affogato VEGETARISCH — **6,50 €**

Tiramisu und schwarzer Kakao VEGETARISCH — **8,00 €**
mit Espresso von Bernd Salat, echte Tahitivanille und Mascarponecreme, alkalisierter schwarzer Kakao

Tarte Tatin und Birne VEGETARISCH — **13,00 €**
hausgemachter Blätterteig, Zitrusrahm & Birnenkaramell, Drittel / Hälfte / Ganz

GEDECK

Inkludiert pro Person — **2,50 €**
hausgemachtes Brot, saisonales Gemüse, Salsa