PINK BANANA
RESTAURANT

SPEISEKARTE

APERITIF

Glas Moët	9,00 Euro
Glas Moët Rosé	12,00 Euro
Glas Chandon Garden Spritz	7,50 Euro
Glas Rhabarberol	6,00 Euro
Rhabarber naturtrüb, Aperol, Limettensaft, Rosensirup	
Bellini Royal	10,00 Euro
^{10cl} Moët, ^{2cl} weißer Pfirsichnektar	
Seespritzer	6,00 Euro
^{1/8l} Bitter Lemon, ^{1/8l} Soda, ^{5cl} Mirtillo	
Lillet Spritz	6,00 Euro
^{5cl} Lillet, ^{1/8l} Wild Berry, Beeren	
Aperol Spritz	6,00 Euro
^{1/8l} Prosecco, ^{1/8l} Soda, ^{5cl} Aperol	
Hugo Spritz	6,00 Euro
^{1/8l} Prosecco, ^{1/8l} Soda, ^{2cl} Holundersirup	
Roku Japanese Gin	12,00 Euro
Bitter Lemon, Ingwer, Koriander	
Illusionist Gin	12,00 Euro
Illusionist Gin, Wild Berry, Beeren	
Mare Gin	12,00 Euro
Mare Gin, 1724 Tonic, Orangenscheibe, Rosmarinzwig	
Le Tribute Gin	12,00 Euro
Le Tribute Gin, Le Tribute Tonic, Limette, Minze	
Campari Orange	6,00 Euro
^{5cl} Campari, ^{1/8l} Orangensaft	
Campari Soda	5,50 Euro
^{5cl} Campari, ^{1/8l} Soda	
Martini Bianco	5,50 Euro
^{5cl} Martini, klassisch gerührt, mit Zitronenzeste	
Martini Vibrante Spritz (alkoholfrei)	6,00 Euro
Martini Vibrante, Grapefruitsaft, Soda, Grapefruitscheibe	
Virgin Martini Tonic (alkoholfrei)	6,00 Euro
Martini Vibrante, Schweppes	
Cranberry Whizz (alkoholfrei)	6,00 Euro
Preiselbeersaft, Soda, Limette, Holundersirup	
Gino (alkoholfrei)	10,00 Euro
Gino (alkoholfreier Gin), 1724 Tonic, mit Erdbeere	
Frisch gepresst (alkoholfrei)	5,20 Euro
Apfel, Karotte, Ingwer ^{1/8l}	

REISE DURCH ASIEN

„Spicy Tuna“

Tatar vom Sashimi Thunfisch mit Avocado,
Ponzu und knusprigem schwarzen Reis

Asia Cuvée / Mayer

* * *

„Tom Kha Gung“

thailändische Kokossuppe mit Gemüse,
Garnelen und Kaffir-Limetten

Fass 4 / Ott

* * *

„Ultimate Springroll“

frisch gedrehte Frühlingsrolle gefüllt mit Rinderfilet,
Gänseleber, schwarzem Trüffel und grünem Spargel

Pinot Noir / Kiss

* * *

„Steak und Wokgemüse“

Scheiben vom Simmentaler Rinderfilet,
auf Wokgemüse, rotem Curry und Erdnüsse
dazu Basmatireis

Peak of Glory / Scheibelhofer

* * *

„Crème brûlée“

Mango Crème brûlée
Zitronengras Crème brûlée
Tonkabohnen Crème brûlée
dazu Kokoseis

Beerenauslese / Tschida

4 Gang Menü 68,00 Euro | 4 Gang Menü mit Weinbegleitung 4 Gläser 96,00 Euro
5 Gang Menü 82,00 Euro | 5 Gang Menü mit Weinbegleitung 5 Gläser 118,00 Euro

DEGUSTATIONSMENÜ

„Beef Tatar“

handgeschnitten vom Simmentaler Rinderfilet,
mit Breitenbacher Wachtelei und Butters-toast

Rosé / Bründlmayer

* * *

„Spargelcremesuppe“

Schaumsuppe vom weißen Spargel
mit grünem Spargel und marinierten Flusskrebserl

Riesling / Tegernseerhof

* * *

„Short Ribs Ravioli“

gefüllt mit US Beef Short Ribs und Wurzelgemüse,
Süßkartoffelcreme und Parmesanschaum

Pinot Noir / Kiss

* * *

„Irisches Salzwiesenlamm“

rosa gebratene Lammkoteletts,
zweierlei Polenta und buntem Paprika

Peak of Glory / Scheibelhofer

* * *

„Variation von der Valrhona-Schokolade“

mit Mango und Himbeeren

Beerenauslese / Tschida

4 Gang Menü 68,00 Euro | 4 Gang Menü mit Weinbegleitung 4 Gläser 96,00 Euro
5 Gang Menü 82,00 Euro | 5 Gang Menü mit Weinbegleitung 5 Gläser 118,00 Euro

VEGETARISCHES MENÜ

„Burrata und Tomaten“

karamellisierte Burrata
mit allerlei Tomaten, Rucola und Basilikum

Sauvignon Blanc / Sabathi

* * *

„Tom Kha“

thailändische Kokossuppe mit Gemüse
und Kaffir-Limetten

Fass 4 / Ott

* * *

„Polenta und Pilze“

cremige Polenta mit gebratenem Pilz-Allerlei
und Parmesan

Chardonnay Gritschenberg / Kiss

* * *

„Spargel Risotto“

mit grünem und weißem Spargel,
Pinienkernen, Tomaten und Parmesan

Riesling / Tegernseerhof

* * *

„Variation von der Valrhona-Schokolade“

mit Mango und Himbeeren

Beerenauslese / Tschida

4 Gang Menü 59,00 Euro | 4 Gang Menü mit Weinbegleitung 4 Gläser 87,00 Euro
5 Gang Menü 70,00 Euro | 5 Gang Menü mit Weinbegleitung 5 Gläser 106,00 Euro

KALTE VORSPEISEN

„Beef Tatar“

handgeschnitten vom Simmentaler Rinderfilet,
mit Wachtelei und Buttertoast

18,00 Euro

„Spicy Tuna“

Tatar vom Sashimi Thunfisch mit Avocado,
Ponzu und knusprigem schwarzen Reis

19,00 Euro

„Vitello Tonnato“

rosa Scheiben vom Milchkalb,
mit Thunfischsauce und Kapernbeeren
und Tataki vom Sushi Tuna

18,00 Euro

„Burrata und Tomaten“

karamellierter Burrata
mit allerlei Tomaten, Rucola und Basilikum

15,00 Euro

mit 3 Stück Rotgarnelen 20,00 Euro

SUPPEN UND WARME VORSPEISEN

„Tom Kha Gung“

thailändische Kokossuppe mit Gemüse,
Garnelen und Kaffir-Limetten

16,00 Euro

„Bärlauchschaumsuppe“

Schaumsuppe vom Tiroler Bärlauch mit
Sovrano-Ravioli und Tomatencrostini

14,00 Euro

„Spargelcremesuppe“

Schaumsuppe vom weißen Spargel
mit grünem Spargel und marinierten Flusskrebserl

14,00 Euro

„Ultimate Springroll“

frisch gedrehte Frühlingsrolle gefüllt mit Rinderfilet,
Gänseleber, schwarzem Trüffel und grünem Spargel

18,00 Euro

„Short Ribs Ravioli“

gefüllt mit US Beef Short Ribs und Wurzelgemüse,
Süßkartoffelcreme und Parmesanschaum

18,00 Euro

HAUPTGERICHTE

„Wiener Schnitzel“

vom heimischen Milchkalb mit Petersilienkartoffeln
und kaltgerührten Preiselbeeren

28,00 Euro

„Irisches Salzwiesenlamm“

rosa gebratene Lammkoteletts,
zweierlei Polenta und buntem Paprika

36,00 Euro

„Spicy Lemon Fish“

Dorade im Ganzen gebraten im Chili-Limetten-Sud
dazu sautierter Thai-Broccoli und Basmatireis

34,00 Euro

„Steak und Wokgemüse“

Scheiben vom Simmentaler Rinderfilet,
auf Wokgemüse, rotem Curry und Erdnüsse
dazu Basmatireis

34,00 Euro

„Tuna und Wokgemüse“

rare gebratener Thunfisch mit Wasabi-Sesam,
geräucherter Sesam auf Wokgemüse und rotem Curry
dazu Basmatireis

34,00 Euro

„Backerl & Püree“

geschmortes Kalbsbackerl auf getrüffeltem Kartoffelpüree,
Zuckerschoten und Baby Karotten

28,00 Euro

„Spargel Risotto“

mit grünem und weißem Spargel,
Pinienkernen, Tomaten und Parmesan

22,00 Euro

„Filetsteak“

vom Simmentaler Rind mit Rosmarinkartoffel,
Grillgemüse und Pfeffer-Cognac-Sauce

180 gr. 34,00 Euro | 250 gr. 44,00 Euro

Für Zwei

„Surf & Turf“

400 gr. Rinderfilet im Ganzen gebraten und tranchiert,
dazu 8 Stück gegrillte Rotgarnelen mit Chili und Knoblauch
Grillgemüse, Rosmarinkartoffel,
Pfeffer-Cognac-Sauce und Chimichurri

92,00 Euro

KINDERGERICHTE

„Wiener Schnitzel“

vom Kalb mit Kartoffel oder Pommes frites

14,00 Euro

„Knusprige Rotgarnelen“

mit Kartoffelpüree

14,00 Euro

„Pasta“

mit Bolognese oder Tomatensauce

12,00 Euro

DESSERTS

„Crème brûlée“

Mango Crème brûlée
Zitronengras Crème brûlée
Tonkabohnen Crème brûlée
dazu Kokoseis

14,00 Euro

„Buttermilch und Topfen“

mit Rhabarber und Erdbeeren

14,00 Euro

„Variation von der Valrhona-Schokolade“

mit Mango und Himbeeren

14,00 Euro

„Käse Italiano“

zweierlei Gorgonzola und 24 Monate gereifter Parmigiano Reggiano
mit Feigensenf, Trüffel-Balsamico und Südtiroler Schüttelbrot

14,00 Euro

„Sorbetvariation“

unser hausgemachtes Sorbet,
3 Nocken auf dem Eisblock serviert

(fragen Sie nach den Sorten)

9,00 Euro