

PINK BANANA
RESTAURANT

SPEISEKARTE

APERITIF

Glas Moët	10,00 Euro
Glas Moët Rosé	12,00 Euro
Glas Chandon Garden Spritz	7,50 Euro
Glas Rhabarberol	6,80 Euro
Rhabarber naturtrüb, Aperol, Limettensaft, Rosensirup	
Seespritzer	6,80 Euro
^{1/8l} Bitter Lemon, ^{1/8l} Soda, ^{5cl} Mirtillo	
Lillet Spritz	6,80 Euro
^{5cl} Lillet, ^{1/8l} Wild Berry, Beeren	
Aperol Spritz	6,80 Euro
^{1/8l} Prosecco, ^{1/8l} Soda, ^{5cl} Aperol	
Hugo Spritz	6,80 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, Rosmarinzweig	
Campari Orange	6,80 Euro
^{5cl} Campari, ^{1/8l} Orangensaft	
Campari Soda	5,80 Euro
^{5cl} Campari, ^{1/8l} Soda	
Martini Bianco	5,80 Euro
^{5cl} klassisch gerührt, mit Zitronenzeste	
Vermouth Tonic	6,80 Euro
^{5cl} Vermouth, Schuss Tonic mit Zitronenzeste	
Martini Vibrante Spritz (alkoholfrei)	6,80 Euro
^{5cl} Martini Vibrante, Grapefruitsaft, Soda, Grapefruitscheibe	
Virgin Martini Tonic (alkoholfrei)	6,80 Euro
^{5cl} Martini Vibrante, Schweppes	
Cranberry Whizz (alkoholfrei)	6,80 Euro
Preiselbeersaft, Soda, Limette, Holundersirup	
Gino (alkoholfrei)	10,00 Euro
Gino (alkoholfreier Gin), 1724 Tonic, mit Orangenscheibe	

KALTE VORSPEISEN

„Beef Tatar“

Simmenthaler Rinderfilet / Wachtelei / Butters toast

19 Euro

„Vitello Tonnato“

Milchkalb / Tuna Tataki / Thunfischsauce / Kapernbeeren

18 Euro

„Burrata und Tomate“

Karamellierter Burrata / Tomaten / Basilikum

16 Euro

„Spicy Tuna“

Sashimi Thunfisch / Avocado / Ponzu / schwarzer Reis

20 Euro

„Vorspeisenvariation“

Spicy Tuna / Avocado / schwarzer Reis
Jakobsmuschel / Ponzu / getrocknetes Miso
Som Tam / grüne Papaya / Flusskrebse
Garnele / Tempura / Wasabi Mayo
Yakitori Spieß / Perlhuhn / Gurke

Ab 2 Personen p.P. 25 Euro

„Irische Felsen Austern“

Asiatisch mariniert / Sesam / Koriander

3 Stück 14 Euro / 6 Stück 24 Euro

Hausgemachtes Vinschgerl mit 2erlei Aufstrich & Fleur de Sel

6 Euro

extra Vinschgerl 2 Euro

WARME VORSPEISEN

„Yakitori Spieße“

Perlhuhn / BBQ / Gurke

4 Stück 10 Euro / 6 Stück 14 Euro

„Sovrano Ravioli“

Sovrano / Tomatenmarmelade / brauner Butter / Grana Padano

Vorspeise 18 Euro / Hauptspeise 24 Euro

„Duck Pad Thai“

Knusprige Ente / Reisnudeln / Gemüse / Nüsse

Vorspeise 19 Euro / Hauptspeise 28 Euro

SUPPE

„Tom Kha Gung“

Thai Kokossuppe / Gemüse / Wildfanggarnelen

16 Euro

Vegetarisch ohne Garnele 12 Euro

Hausgemachtes Vinschgerl mit 2erlei Aufstrich & Fleur de Sel

6 Euro

extra Vinschgerl 2 Euro

HAUPTSPEISEN

„Kalbsbackerl“

Geschmortes heimisches Milchkalb / Röstzwiebelpüree / Zuckerschoten

29 Euro

„Wienerschnitzel“

Heimisches Milchkalb / Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

29 Euro

„Caesar Salad“

Romanischer Salat / Caesar Dressing / Croûtons / Grana Padano

wahlweise mit

Simmenthaler Rinderfilet 32 Euro

6 Wochen Dry Aged Entrecote 32 Euro

Rosenberg Wildfanggarnelen 32 Euro

Als Beilage 8 Euro

„Pink Banana Curry“

Scharfes rotes Thai Curry / Wok Gemüse / Jasmin Reis

wahlweise mit

Simmenthaler Rinderfilet 36 Euro

6 Wochen Dry Aged Entrecote 36 Euro

Rosenberg Wildfanggarnelen 36 Euro

„Tuna und Wok“

Rare gebratener Thunfisch / Teriyaki-Sesam Sauce / Wok Gemüse / Yasmin Reis

36 Euro

„Masaman Curry“

Französisches Maishendl / mildes gelbes Curry / Kartoffeln / Yasmin Reis

29 Euros

DESSERTS

„Dessertvariation“

12 Euro

„Tiramisu“

Biskotten / Mascarpone / Kakao / Amaretto

12 Euro

„gerührter Eiskaffee“

Segafredo / Sahne

7,50 Euro

„Zitronensorbet mit Schuss“

4 cl. Vodka 7,50 Euro

0,1 Prosecco 7,50 Euro

„Sorbet Variation “

3 Nocken auf dem Eisblock serviert

9 Euro

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fl. Coca Cola, Coca Cola Zero 0,33 l	3,80 Euro
Fl. Fanta, Spezi 0,33 l	3,80 Euro
Fl. Montes mit oder ohne 0,33 l	3,40 Euro
Fl. Montes mit oder ohne 0,75 l	6,70 Euro
Fl. Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale oder Tonic 0,2 l	3,40 Euro
Fl. Tonic 1724 0,2 l	3,70 Euro
Fl. Fever Tree Mediterranean 0,2 l	3,70 Euro
Fl. Le Tribute 0,2 l	4,20 Euro
Fl. Preiß mit stillem oder prickelnden Wasser 0,2 l	4,60 Euro
Marille	
Fl. Apfelsaft gespritzt 0,33 l	3,80 Euro
Fl. Johannisbeersaft gespritzt 0,33 l	3,80 Euro
Fl. Franz Josef Rauch Eistee 0,33 l	3,80 Euro
Granatapfel	
Fl. Rhabarberspritz naturtrüb 0,33 l	3,80 Euro
Fl. Franz Josef Rauch 0,2 l	3,80 Euro
Orange oder Mango	

WARME GETRÄNKE

Espresso	2,60 Euro
Espresso Macchiato	3,00 Euro
Doppelter Espresso	4,10 Euro
Tasse Café	3,20 Euro
Cappuccino	3,80 Euro
Latte Macchiato	3,80 Euro

BIER

Pfiff (Zipfer, Märzen) 0,2 l	2,80 Euro
Kleines Bier (Zipfer, Märzen) 0,3 l	3,80 Euro
Großes Bier (Zipfer, Märzen) 0,5 l	5,00 Euro
Kleiner Radler 0,3 l	3,80 Euro
Alkoholfreies Bier (Zipfer) 0,3 l	3,80 Euro
Großes Weißbier (Weihenstephaner) 0,5 l	5,20 Euro
Alkoholfreies Weißbier (Weihenstephaner) 0,5 l	5,20 Euro
Dunkles Weißbier (Weihenstephaner) 0,5 l	5,20 Euro

WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE

Pink Banana Number One Grüner Veltliner, Nimmervoll 1/8 l	5,40 Euro
Nimmervoll Rosé 1/8 l	5,40 Euro
Pink Banana Number Two Blauer Zweigelt, Kiss 1/8 l	5,40 Euro

