

PINK BANANA
RESTAURANT

SPEISEKARTE

APERITIF

Glas Moët	10,00 Euro
Glas Moët Rosé	12,00 Euro
Glas Chandon Garden Spritz	7,50 Euro
Seespritzer	6,80 Euro
<small>^{1/8l} Bitter Lemon, ^{1/8l} Soda, ^{5cl} Mirtillo</small>	
Birnen Lillet Spritz	6,80 Euro
<small>^{5cl} Lillet, ^{1/8l} Tonic, Birnen, Oregano</small>	
Winterspritz	6,80 Euro
<small>^{1/8l} Prosecco, ^{1/8l} Soda, ^{5cl} Aperol, Preiselbeersaft, Granatapfel</small>	
Roku Japanese Gin	12,00 Euro
<small>Bitter Lemon, Ingwer, Koriander</small>	
Illusionist Gin	12,00 Euro
<small>Illusionist Gin, Wild Berry, Granatapfelkerne</small>	
Mare Gin	12,00 Euro
<small>Mare Gin, 1724 Tonic, Orangenscheibe, Rosmarinzweig</small>	
Campari Orange	6,80 Euro
<small>^{5cl} Campari, ^{1/8l} Orangensaft</small>	
Campari Soda	5,80 Euro
<small>^{5cl} Campari, ^{1/8l} Soda</small>	
Martini Bianco	5,80 Euro
<small>^{5cl} klassisch gerührt, mit Zitronenzeste</small>	
Vermouth Tonic	6,80 Euro
<small>^{5cl} Vermouth, Schuss Tonic mit Zitronenzeste</small>	
Virgin Martini Tonic (alkoholfrei)	6,80 Euro
<small>^{5cl} Martini Vibrante, Schweppes</small>	
Cranberry Whizz (alkoholfrei)	6,80 Euro
<small>Preiselbeersaft, Soda, Limette, Holundersirup</small>	
Gino (alkoholfrei)	10,00 Euro
<small>Gino (alkoholfreier Gin), 1724 Tonic, mit Orangenscheibe</small>	

KALTE VORSPEISEN

„Beef Tatar“

Simmentaler 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

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

„Sovranoravioli“

Hausgemachte Ravioli / Büffelmilchpamesan / Tomatenmarmelade

Vorspeise 16 Euro / Hauptspeise 22 Euro

„Knusprige Garnelen“

Tempura Garnele / schwarze Kuro Garnele/ Panko Garnele

18 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

„Wienerschnitzel“

Heimisches Milchkalb / Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

29 Euro

„Pink Banana Curry“

Scharfes rotes Thai Curry / Wok Gemüse / Jasmin Reis

wahlweise mit

Simmentaler Rinderfilet 36 Euro

6 Wochen Dry Aged Entrecote 36 Euro

Rosenberg Wildfanggarnelen 36 Euro

Marinierter Tofu 26 Euro

„Tuna und Wok“

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

36 Euro

„Dry Aged Entrecote“

Heimisches Rind 6 Wochen Dry Aged / Allerlei Kartoffel / Cafe de Paris Butter

38 Euro

„Kalbsrahmgulasch“

Heimisches Kalb / Butterspätzle / Babykarotten

29 Euro

DESSERTS

„Dessertvariation“

12 Euro

„Tiramisu“

Biskotten / Mascarpone / Kakao / Amaretto

9 Euro

„Schwoicher Apfel“

Boskoop / Spekulatius / Amaretto / Mascarpone

9 Euro

„Zitronensorbet mit Schuss“

4 cl. Vodka 7,50 Euro

0,1 Prosecco 7,50 Euro

„Affogato“

Segafredo Espresso / 1 Kugel Vanilleeis

5,50 Euro

„Petit Fours und Pralinen“

Handgemachte verschiedene Kuchlein / Handgemachte Pralinen / selbst gebrannte Mandeln

12 Euro

„Sorbet Variation“

3 Nocken auf dem Eisblock serviert

9 Euro

TRÜFFELKARTE

„Trüffel Carpaccio“

Simmentaler Rinderfilet / Weisser Alba Trüffel / schwarzer Wintertrüffel/
Rucola / Parmigiano Reggiano
26 Euro

„Trüffel Risotto“

Carnaroli Reis / Weisser Alba Trüffel / schwarzer Wintertrüffel/
Grüner Spargel / Parmigiano Reggiano
Vorspeise 24 Euro / Hauptspeise 34 Euro

„Trüffelpasta“

Bandnudeln / Weisser Alba Trüffel / schwarzer Wintertrüffel/
Trüffelcreme
Vorspeise 24 Euro / Hauptspeise 34 Euro

„Steak & Trüffel“

6 Wochen Dry Aged Entrecote/ Nussbutter-Kartoffelpüree /
Trüffeljus/ Trüffel-Kartoffelchips
46 Euro

„Fleischpflanzerl & Trüffel“

Kalbfleischpflanzerl / Nussbutter-Kartoffelpüree /
Trüffeljus/ Trüffel-Kartoffelchips
36 Euro

Frischer gehobelter weisser Alba Trüffel Per Gramm 6 Euro

In allen Trüffelgerichten ist weisser Alba Trüffel und schwarzer Wintertrüffel verarbeitet

Gerne Können Sie auch für zu Hause eine Knolle mitnehmen
5 Euro per Gramm

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

