

PINK BANANA
RESTAURANT

SPEISEKARTE

APERITIF

Glas Moët	10,00 Euro
Glas Moët Rosé	12,00 Euro
Glas Chandon Garden Spritz	8,00 Euro
Clementino Tonic	7,50 Euro
^{1/8l} Tonic, ^{5cl} Clementino	
Winterspritz	7,50 Euro
^{1/8l} Prosecco, ^{1/8l} Soda, ^{5cl} Aperol, Preiselbeersaft, Granatapfel	
Aperol Spritz	7,50 Euro
^{1/8l} Prosecco, ^{1/8l} Soda, ^{5cl} Aperol, Orangenscheibe	
Campari Spritz	7,50 Euro
^{1/8l} Prosecco, ^{1/8l} Soda, ^{5cl} Campari, Orangenscheibe	
Campari Grapefruit	7,50 Euro
^{1/8l} Monaco Grapefruit, ^{5cl} Campari, Orangenscheibe	
Gin Gin X-Mas edition	12,00 Euro
^{4cl} Gin, Aloe Vera, Gurke, Zitronensaft	
Saneha Gin	14,00 Euro
Bitter Lemon, Ingwer, Koriander	
Baigur	14,00 Euro
Monaco Tonic, Zitrone,	
Mare Gin	14,00 Euro
Mare Gin, Monaco Tonic, Orangenscheibe, Rosmarinzweig	
Campari Orange	7,50 Euro
^{5cl} Campari, ^{1/8l} Orangensaft	
Campari Soda	6,50 Euro
^{5cl} Campari, ^{1/8l} Soda	
Martini Bianco	6,50 Euro
^{5cl} klassisch gerührt, mit Zitronenzeste	
Vermouth Tonic	7,50 Euro
^{5cl} Vermouth, Schuss Tonic mit Zitronenzeste	
Virgin Martini Tonic (alkoholfrei)	7,50 Euro
^{5cl} Martini Vibrante, Tonic	
Cranberry Whizz (alkoholfrei)	7,50 Euro
Preiselbeersaft, Soda, Limette, Holundersirup	
Weihnachtszauber (alkoholfrei)	12,00 Euro
Gino (alkoholfreier Gin), Aloe Vera, Gurke, Zitrone	
Gino (alkoholfrei)	12,00 Euro
Gino (alkoholfreier Gin), Tonic, mit Orangenscheibe	

MENÜ

„Vitello Tonnato“

Heimisches Milchkalb / Thunfischsauce / Kapernbeeren

„Tiroler Topinambur“

Schaumsuppe / gegrillte Jakobsmuschel
Fermentierter Knoblauch

„Krustentierpasta“

Strigoli / marinierte Flusskrebse / Zuckerschoten

„Dreierlei vom heimischen Milchkalb“

Filet / Backerl / Bries oder Pflanzler / Kartoffelnussbutterpüree / frischer schwarzer Trüffel

„Desservariation“

Mascapone & Kastanien / Creme Brûlée / Schokolade

Menü Preis pro Person 3 Gang	63 Euro
Menü Preis pro Person 4 Gang	76 Euro
Menü Preis pro Person 5 Gang	89 Euro

MENÜ ASIA

„Spicy Tuna“

Sashimi Thunfisch / Avocado / Ponzu / schwarzer Reis

„Tom Kha Gung“

Thai Kokossuppe / Gemüse / Kaffir -Limette / Wildfanggarnelen

„Yakitori Spieße“

Französisches Perlhuhn / japanisch BBQ style / Gurke / Sesam

„Pink Banana Curry“

Scharfes rotes Thai Curry / Wok Gemüse / Jasminreis

wahlweise mit
Simmentaler Rinderfiletscheiben
Rosenberg Wildfanggarnelen
Rare gebratener Thunfisch
Marinierter Tofu

„Dreierlei Crème Brûlée“

Tonkabohne / Vanille / Kokosnuss

Menü Preis pro Person 3 Gang	59 Euro
Menü Preis pro Person 4 Gang	72 Euro
Menü Preis pro Person 5 Gang	85 Euro

MENÜ VEGETARISCH

„Burrata und Tomate“

Karamellisierter Burrata / Tomaten / Basilikum

„Tiroler Topinambur“

Schaumsuppe / gebackener Ziegenkäse
Fermentierter Knoblauch

„Sovrano Ravioli“

Büffelmilchparmesan / frischer schwarzer Trüffel / Parmigiano Reggiano

„Tofu & Wok“

Teriyaki-Sesam Sauce / marinierter Tofu / Wok Gemüse / Jasminreis

„Desservariation“

Mascapone & Kastanien / Creme Brûlée / Schokolade

Menü Preis pro Person 3 Gang	56 Euro
Menü Preis pro Person 4 Gang	68 Euro
Menü Preis pro Person 5 Gang	78 Euro

KALTE VORSPEISEN

„Beef Tatar“

Simmentaler Rinderfilet / Wachtelei / Butters toast

20 Euro

„Vitello Tonnato“

Heimisches Milchkalb / Tuna Tataki / Thunfischsauce / Kapernbeeren

20 Euro

„Burrata und Tomate“

Karamellierter Burrata / Tomaten / Basilikum

16 Euro

„Spicy Tuna“

Sashimi Thunfisch / Avocado / Ponzu / schwarzer Reis

20 Euro

WARME VORSPEISEN

„Yakitori Spieße“

Französisches Perlhuhn / japanisch BBQ style / Gurke / Sesam

4 Stück 14 Euro / 6 Stück 18 Euro

„Krustentier Pasta“

Strigoli / Flusskrebse / Cherrytomaten

22 Euro

„Sovrano Ravioli“

Büffelmilchparmesan / frischer schwarzer Trüffel / Parmigiano Reggiano

22 Euro

Hausgemachtes Vinschgerl mit 2erlei Aufstrich Butter & Fleur de Sel

6 Euro

extra Vinschgerl 2 Euro

SUPPEN

„Tom Kha Gung“

Thai Kokossuppe / Gemüse / Kaffir-Limette / Wildfanggarnelen

16 Euro

„Tiroler Topinambur“

Schaumsuppe / gegrillte Jakobsmuschel / Fermentierter Knoblauch

16 Euro

HAUPTSPEISEN

„Wienerschnitzel“

Heimisches Milchkalb / Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

32 Euro

„Pink Banana Curry“

Scharfes rotes Thai Curry / Wok Gemüse / Jasminreis

wahlweise mit

Simmentaler Rinderfiletscheiben 38 Euro

Rosenberg Wildfanggarnelen 38 Euro

Rare gebratener Thunfisch 38 Euro

Marinierter Tofu 28 Euro

„Tofu & Wok“

Teriyaki-Sesam Sauce / marinierter Tofu / Wok Gemüse / Jasminreis

28 Euro

„Dreierlei vom heimischen Milchkalb“

Filet / Backerl / Bries oder Pflanzlerl / Kartoffelnussbutterpüree / frischer schwarzer Trüffel

42 Euro

„Trüffel Pasta“

Fettuccine / frischer schwarzer Trüffel

36 Euro

DESSERTS

„Dreierlei Crème Brûlée“

Tonkabohne / Vanille / Kokosnuss

10 Euro

„Kastanie & Sauerkirschen“

Mascarpone Crème & Kastanien / Sauerkirschen / Spekulatius

10 Euro

„Desservariation“

Mascarpone & Kastanien / Creme Brûlée / Schokolade

12 Euro

„Zitronensorbet mit Schuss“

Vodka 8,50 Euro

Prosecco 8,50 Euro

„Affogato“

Segafredo Espresso/ 1 Kugel Vanilleeis

5,50 Euro

MULE

Munich Mule

4cl Gin, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke

12,00Euro

Moskau Mule

4cl Vodka, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke

12,00 Euro

Preiselbeere Mule

4cl Vodka, Cranberry Saft, Bitter Lemon, Limette, Rosmarin

12,00 Euro

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fl. Coca-Cola, Coca Cola Zero 0,33 l	4,20 Euro
Fl. Fanta, Mezzo Mix 0,33 l	4,20 Euro
Fl. Montes mit oder ohne 0,33 l	3,60 Euro
Fl. Montes mit oder ohne 0,75 l	6,90 Euro
Fl. Rauch Apfelsaft-, Johannisbeere-, gespritzt 0,33 l	4,20 Euro
Fl. Rauch Rhabarberspritz naturtrüb 0,33 l	4,20 Euro
Fl. Rauch Eistee Pfirsich 0,33 l	4,20 Euro
Fl. Franz Josef Rauch 0,2 l	4,20 Euro
Apfel, Orange oder Mango	
Fl. Aqua Monaco 0,23 l	4,20 Euro
Tonic, Bitter Lemon, Grapefruit, Orange Maracuja 0,33 l	

KOHL SÄFTE

Fl. Rouge 100 % Roter Bergapfel 0,2 l	5,00 Euro
Fl. Rouge 100 % Roter Bergapfel 0,75 l	15,00 Euro
Fl. Sonnenglanz 100 % Bergapfel 0,2 l	5,00 Euro
Fl. Bergapfelsaft & Holunderblüte 0,2 l	5,00 Euro
Fl. Bergapfelsaft & Ananas 0,2 l	5,00 Euro

WARME GETRÄNKE

Espresso	3,00 Euro
Espresso Macchiato	3,50 Euro
Doppelter Espresso	5,00 Euro
Tasse Café	3,50 Euro
Cappuccino	4,50 Euro
Latte Macchiato	4,50 Euro

BIER

Kleines Bier (Zipfer, Märzen) 0,3 l	4,20 Euro
großes Bier (Zipfer, Märzen) 0,5 l	5,20 Euro
Kleiner Radler 0,3 l	4,20 Euro
Alkoholfreies Bier (Zipfer) 0,3 l	4,20 Euro
Großes Weißbier (Weihenstephaner) 0,5 l	5,50 Euro
Alkoholfreies Weißbier (Weihenstephaner) 0,5 l	5,50 Euro
Dunkles Weißbier (Weihenstephaner) 0,5 l	5,50 Euro

