

PINK BANANA
RESTAURANT

SPEISEKARTE

APERITIF

Glas Moët	10,00 Euro
Glas Moët Rosé	12,00 Euro
Glas Chandon Garden Spritz	8,00 Euro
Limoncino Tonic	7,50 Euro
<small>^{1/8l} Tonic, ^{5cl} Limoncino</small>	
Mirtillo Spritz	7,50 Euro
<small>^{1/8l} Bitter Lemon, ^{1/8l} Soda, ^{5cl} Mirtillo</small>	
Lillet Spritz	7,50 Euro
<small>^{5cl} Lillet, ^{1/8l} Tonic, Beeren</small>	
Rhabarberol Spritz	6,80 Euro
<small>Rhabarber naturtrüb, Aperol, Limettensaft, Rosensirup</small>	
Aperol Spritz	7,50 Euro
<small>^{1/8l} Prosecco, ^{1/8l} Soda, ^{5cl} Aperol, Orangenscheibe</small>	
Campari Spritz	7,50 Euro
<small>^{1/8l} Prosecco, ^{1/8l} Soda, ^{5cl} Campari, Orangenscheibe</small>	
Campari Grapefruit	7,50 Euro
<small>^{1/8l} Monaco Grapefruit, ^{5cl} Campari, Orangenscheibe</small>	
Saneha Gin	14,00 Euro
<small>Bitter Lemon, Ingwer, Koriander</small>	
Portofino	14,00 Euro
<small>Monaco Tonic, Zitrone, Rosmarinzweig</small>	
Mare Gin	14,00 Euro
<small>Mare Gin, Monaco Tonic, Orangenscheibe, Rosmarinzweig</small>	
Campari Orange	7,50 Euro
<small>^{5cl} Campari, ^{1/8l} Orangensaft</small>	
Campari Soda	6,50 Euro
<small>^{5cl} Campari, ^{1/8l} Soda</small>	
Martini Bianco	6,50 Euro
<small>^{5cl} klassisch gerührt, mit Zitronenzeste</small>	
Vermouth Tonic	7,50 Euro
<small>^{5cl} Vermouth, Schuss Tonic mit Zitronenzeste</small>	
Virgin Martini Tonic (alkoholfrei)	7,50 Euro
<small>^{5cl} Martini Vibrante, Schweppes</small>	
Cranberry Whizz (alkoholfrei)	7,50 Euro
<small>Preiselbeersaft, Soda, Limette, Holundersirup</small>	
Gino (alkoholfrei)	12,00 Euro
<small>Gino (alkoholfreier Gin), 1724 Tonic, mit Orangenscheibe</small>	

KALTE VORSPEISEN

„Beef Tatar“

Simmentaler Rinderfilet / Wachtelei / Buttertoast

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

„Vorspeisenvariation“

Spicy Tuna / Avocado / schwarzer Reis
Jakobsmuschel / Ponzu / getrocknete Miso
Ente / Junglauch / Hoisin
Garnele / Tempura / Wasabi Mayo
Yakitori Spieß / Perlhuhn / Gurke

Ab 2 Personen p.P. 25 Euro

Hausgemachtes Vinschgerl mit 2erlei Aufstrich Butter & Fleur de Sel

6 Euro

extra Vinschgerl 2 Euro

WARME VORSPEISEN

„Kalbsrahmbeuschel“

Herz und Lunge vom Tiroler Kalb / Wurzelgemüse / Curry / Brezenknödel

22 Euro

„Yakitori Spieße“

Französisches Perlhuhn / Japanisch BBQ style / Gurke / Sesam

4 Stück 14 Euro / 6 Stück 18 Euro

„Sovrano Ravioli“

Hausgemachte Ravioli / Büffelmilchparmesan / Tomatenmarmelade/ Rucola

Vorspeise 19 Euro / Hauptspeise 26 Euro

„Pasta & Krebs“

Stringoli / Krustentiersauce / marinierte Flusskrebse / grüner Spargel

Vorspeise 22 Euro / Hauptspeise 29 Euro

SUPPE

„Krustentierschaumsuppe“

gegrillte Jacobsmuschel / Flusskrebse / grüner Spargel

22 Euro

„Tom Kha Gung“

Thai Kokossuppe / Gemüse / Kaffir -Limette / Wildfangarnelen

16 Euro

Vegetarisch ohne Garnele 12 Euro

HAUPTSPEISEN

„Wienerschnitzel“

Heimisches Milchkalb / Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

32 Euro

„Geschmortes Ochsenbackerl“

Heimischer Ochs/ Röstzwiebel-Kartoffelpüree/ Röstzwiebeln

32 Euro

„Pink Banana Curry“

Scharfes rotes Thai Curry / Wok Gemüse / Jasmin Reis

wahlweise mit

Simmentaler Rinderfiletscheiben 38 Euro

6 Wochen Dry Aged Entrecote 38 Euro

Rosenberg Wildfanggarnelen 38 Euro

Rare gebratener Thunfisch 38 Euro

Marinierter Tofu 29 Euro

„Tuna und Wok“

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

38 Euro

„Black Truffle Beef“

Heimisches Dry Aged Entrecote / Wilder Brokkoli / Kartoffel / Trüffeljus

42 Euro

„3 fach gegarter Schweinebauch“

Duroc Schweinebauch / schwarze Pfeffersauce / Paprika / Cashew Kerne / Jasmin Reis

29 Euro

„Backhendlsalat“

marinierte Blattsalate / gebackene Maishendlkeulen / Kernöl / Kürbiskerne

26 Euro

DESSERTS

„Creme Brûlée“

Tonkabohne / Zitronengras / Madagaskar Vanille

10 Euro

„Mascarpone & Erdbeere“

Mascarponecreme / Rhabarber / Erdbeere / Honigwabe

10 Euro

„Buttermilch & Heidelbeeren“

Buttermilchheidelbeereis / frische Heidelbeeren / Buttermilch

5,60 Euro

„Sorbet Variation“

3 Nocken auf dem Eisblock serviert

9 Euro

„Zitronensorbet mit Schuss“

Vodka 8,50 Euro

Prosecco 8,50 Euro

„Affogato“

Segafredo Espresso / 1 Kugel Vanilleeis

5,50 Euro

Eisgekühlter Limoncino oder Clementino Shot

4 cl 5 Euro

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fl. Coca-Cola, Coca Cola Zero 0,33 l	4,20 Euro
Fl. Fanta, Spezi 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. Organics by Red Bull 0,2 l	4,20 Euro
Black Orange, easy Lemon, Ginger Ale oder Tonic Water	
Fl. Preiß mit stillem oder prickelnden Wasser 0,2 l	4,60 Euro
Marille	
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, Grape Fruit, 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

