

MARINA

R E S T A U R A N T



Aperitif

Pfiff Schremser Premium 0,2 l 2,90	Wiesn Gin Tonic mit Tonic Water, Steiner Wiesen Gin 4 cl 8,90	Weißer Spritzer 0,25 l 3,80
Birnen Cider Lungenschmied 1/8 l 4,20	Gin Mare Tonic mit Tonic Water, Mediterranean Gin 4 cl 8,90	Aperol Spritzer Aperol 0,25 l 5,40
Prosecco Vino Spumante DOC Kattus 0,1 l 4,80 0,75 l 28,00	Blue Gin Tonic mit Tonic Water, Blue Gin 4 cl 8,90	Aperol Veneziano Aperol, Orange, Zitrone, Eis, Prosecco, Soda 0,25 l 6,40
Sekt Cuvée No. 1 Kattus 0,1 l 4,90 0,75 l 28,00	Sloeerry Gin Tonic mit Tonic Water, Sloeerry Gin 4 cl 8,90	Holunder-Minz Spritzer Holunder, Minze, Eis, Weißwein, Soda 0,25 l 5,40
Cremant d'Alsace rosé Henri Kieffer & Fils 0,1 l 6,90 0,75 l 42,00	Campari Soda 0,2 l 5,10	Rosen Spritzer Fentimans rosé, Rosenblätter, Eis, Weißwein 0,25 l 5,60
Champagner La Cuvée Piccolo Laurent-Perrier, Flasche 0,2 l 38,00 0,75 l 62,00	Campari Orange 0,2 l 6,80	Ingwer-Zitronen-Limonade mit Eis, alkoholfrei 0,46 l 5,40
Grand Siècle Laurent-Perrier 0,75 l auf Anfrage	Bellini mit weißem Pfirsichmark 0,1 l 5,10	Limetten-Minz-Limonade mit Eis, alkoholfrei 0,46 l 5,40
	Rosen rosé alkoholfrei 1/8 l 5,20	

Zum Einklang

Gazpacho Basilikumpesto, Grana, Pinienkerne //HG 5,60	Thunfisch-Tartar 90 g Gurke, Radieschen, Wasabi, Wachtelei, Sesam //DNEG 11,80	Antipasti-Teller 120 g Prosciutto, versch. Gemüse, Grana, Kapern, 2 Stk. Jour-Gebäck //DNEG 8,90
Rinder Bouillon Leberknödel oder Frittaten //CGAL 5,60	Beef Tartar 90 g mit Zwiebel, Butter, Chillischote und Kapernbeere //MOG 12,80	Kleine Käsevariation mit Weintrauben, Nüssen, 2 Stk. Jour-Gebäck //DNEG 10,90

Als Hauptgang

Marina Burger XL mit Steak Fries und Cocktailsauce der Marina-no bullshit-Burger im Doppelformat für unsere wirklich hungrigen Gäste //ACGHMO 23,90	Marina Burger mit Steak Fries und Cocktailsauce aus 100 % heimischem Rindfleisch, BBQ-Sauce, Eisbergsalat, Cheddar-Käse, Speckstreifen, Tomaten, Gurken, frittierte Zwiebelringe //ACGHMO 14,90	Italian Burger mit Steak Fries und Cocktailsauce Basilikumpesto, Rucola, Mozzarella, Tomaten, wahlweise: gegrillte Hühnerbrust oder Haloumi //ACGH 14,90
Muscheltopf Miesmuscheln im feinen Weiß- wein-Limettensud und Baguette //ROGL klein 15,80 groß 21,80	Zanderfilet mit Ofenkartoffel und Grillgemüse Filet vom mageren Süßwasserfisch gegrillt //DG 14,90	Thunfisch-Steak 180 g mit Risotto nach Saison, geschmortem Zucchini und Kirschtomaten //GODL 24,60
Pasta Frutti di Mare gebratene Garnelen, Octopus und Muscheln in Chili-Lauchsauce //ROGLB 18,80	Straccetti di manzo Rucola, Radicchio, getrocknete Tomaten, Grana, Pinienkerne, Hausdressing //GHMO 22,90	Garnelen Salat auf sommerlichen Blattsalaten mit Zitrusmarinade //BH 18,90
Wiener Schnitzerl mit Kartoffel-Vogelersalat original vom Kalb, paniert und goldgelb ausgebacken //ACG 20,90	Ceasar Salad – vegetarisch mit gegrillter Hühnerbrust Römersalat, Tomaten, Croutons, Parmesan, leichtes Ceasar-Dressing //AGCDO 9,90 12,90	Filetsteak 200 g mit Fisolen im Prosciuttomantel und Pfeffersauce feinstes südamerikanisches Filet vom Angus Rind, servieren wir mit Kräuterbutter //G 28,90

Süße Versuchung

Schokoladen Tarte mit Sauerkirschen und Tonkabohnen-Topfcreme //GHOC 6,80	Kaffee & Tee Espresso Espresso Macchiato Doppelter Espresso Kleiner Brauner Großer Brauner Verlängerter Melange Cappuccino Cappuccino Grande Caffè Latte Kännchen Demmer Tee Waldfrüchte, Verbene, Pfefferminze, Earl Grey, Japan Sencha Choko-lá Heiße Schokolade von Hausbrandt 6,80
Topfenknödel in Butterbrösel mit Fruchtragout //ACGO 6,60	
Erdbeer-Parfait Schokosauce, Minze und Hippe //GCA 6,50	
Eiskaffee mit Schoko- oder Vanilleeis //GA 6,80	

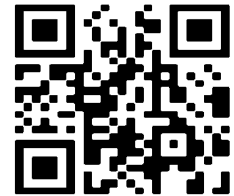
Fragen Sie nach dem Dessert des Tages!

Beilagen

Steak Fries 3,50	Steak Fries 3,50
Süßkartoffel Fries 3,80	Süßkartoffel Fries 3,80
Ofenkartoffel mit Sauerrahm //G 3,50	Ofenkartoffel mit Sauerrahm //G 3,50
Petersilkkartoffel //G 3,50	Petersilkkartoffel //G 3,50
Risotto nach Saison //GOL 3,50	Risotto nach Saison //GOL 3,50
Grillgemüse 3,50	Grillgemüse 3,50
Fisolen im Prosciuttomantel 3,50	Fisolen im Prosciuttomantel 3,50
Pfeffersauce //GLO 2,90	Pfeffersauce //GLO 2,90
Cocktail Sauce //GOC 2,00	Cocktail Sauce //GOC 2,00
BBQ Sauce //OM 2,00	BBQ Sauce //OM 2,00
Preiselbeeren //OM 2,00	Preiselbeeren //OM 2,00
Blattsalat //MO 3,50	Blattsalat //MO 3,50
Kartoffelsalat //MLO 4,00	Kartoffelsalat //MLO 4,00
Gemischter Salat //ML 4,00	Gemischter Salat //ML 4,00
Jour-Gebäck 3 Stk. //A 2,90	Jour-Gebäck 3 Stk. //A 2,90

MARINA

R E S T A U R A N T



Weine

Wein rosé

Pink Bliss '18 MAD, Oggau	1/8 l	4,90
	0,75 l	28,00
Clos Mireille Rose '16 Ott	0,75 l	49,00

Wein süß

Auslese Cuvée '17 Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	1/16 l	5,10
	0,375 l	32,00

Wein weiß

Gelber Muskateller '17 Hagn, Weinviertel	1/8 l	4,90
	0,75 l	29,00
GS Rotes Haus DAC '18 Rotes Haus, Wien	1/8 l	4,90
	0,75 l	30,00
GS Spazierer '18 Artner	0,75 l	32,00
GS Nußberg Ried Ulm DAC '17 Fritz Wieninger	0,75 l	42,00
GV Strassertal DAC '18 Topf, Kamptal	1/8 l	4,90
	0,75 l	29,00
GV Löss '18 Schloss Gobelsburg	0,75 l	31,00
GV Altgebirge DAC '18 Zirmsack	0,75 l	32,00
GV Stein Kamptal DAC bio '18 Jurtschitsch	0,75 l	33,00
GV SMA Kirnberg '16 Frischengruber	0,75 l	38,00
GV SMA Dürnsteiner '17 FXP	0,75 l	48,00
SB Klassik '17 Schilhan, Südsteiermark	1/8 l	5,40
	0,75 l	32,00
SB Klassik DAC '18 Wohlmuth	0,75 l	34,00
SB Marlborough '17 Salomon & Andrew, Neuseeland	0,75 l	36,00
Chardonnay vom Berg '17 Alphart, Thermenregion	1/8 l	5,40
	0,75 l	32,00
Chardonnay unplugged '16 Hannes Reeh	0,75 l	38,00
CH SMA Schlossgarten '17 Franz Hirtzberger	0,75 l	57,00
Riesling Kamptal DAC '18 Loimer, Wachau	1/8 l	4,90
	0,75 l	30,00
Riesling FSP Setzberg '17 Lagler	0,75 l	33,00
Riesling SMA Hochrain '18 Franz Hirtzberger	0,75 l	62,00
Riesling SMA Kellerberg '13, '16 FXP	0,75 l	72,00
Wein rot		
Zweigelt '17 Gager, MBGld.	1/8 l	4,90
	0,75 l	29,00
Rubin Carnuntum '14 (ZW) Johannes Trapl	0,75 l	32,00
Big John '17 (ZW-CS-PN) Scheiblhofer	0,75 l	39,00
Pannobile '15 (BF-ZW) Claus Preisinger	0,75 l	45,00
BF Classic DAC '16 Reumann, MBGld.	1/8 l	4,90
	0,75 l	28,00
BF Perwolf '15, '17 Krutzler	0,75 l	68,00
BF Leithakalk '15 Kollwentz	0,75 l	46,00
Merlot '17 Hannes Reeh, Seewinkel	1/8 l	4,90
	0,75 l	29,00
Wiener Trilogie '15 (ZW-ME-CS) Fritz Wieninger	0,75 l	32,00
Terroir Series '16 (MB, Bonarda, PV) Kaiken, Argent.	1/8 l	4,90
	0,75 l	29,00
Pinot Noir Reserve '17 Leo Aumann	1/8 l	5,20
	0,75 l	32,00
Pinot Noir Steinbügel '14 Graf Hardegg	0,75 l	41,00

Erfrischendes

Vöslauer prickelnd oder still	0,33 l	3,20
	0,75 l	5,80
Soda	0,25 l	2,20
Soda Zitrone frisch gepresst	0,25 l	3,20
	0,5 l	3,80
Soda Himbeere oder Holunder, Jugendgetränk	0,25 l	3,10
	0,5 l	3,60

Erfrischend Fruchtiges

Apfelsaft naturtrüb, pur	0,25 l	3,90
Apfelsaft naturtrüb, mit Soda	0,25 l	3,20
	0,5 l	4,60
Johannisbeere pur	0,2 l	3,10
mit Soda, von Rauch	0,5 l	4,80
Traubensaft pur	0,25 l	3,80
mit Soda, vom Stift Klosterneuburg	0,5 l	5,40
Marillennektar pur	0,25 l	4,40
mit Soda, vom Stift Klosterneuburg	0,5 l	5,90
Orangensaft gepresst, pur	0,25 l	4,40
mit Soda	0,5 l	5,90
Coca Cola	0,33 l	3,60
Coca Cola Light	0,33 l	3,60
Frucade	0,35 l	3,60
Almdudler	0,35 l	3,60
Bitter Lemon Schweppes	0,2 l	3,60
Tonic Water Schweppes Dry	0,2 l	3,60
Tonic Water Mediterranean	0,2 l	4,60
Red Bull	0,25 l	4,40

Bier vom Fass

Schremser Premium	0,2 l	2,90
Schremser Premium	0,3 l	3,80
Schremser Premium	0,5 l	4,80
Zwettler Zwickl	0,3 l	3,80
Zwettler Zwickl	0,5 l	4,60

Bier in der Flasche

Beck's Blue alkoholfrei	0,33 l	3,90
Murauer Zitronenradler	0,5 l	4,40
Die Weiße Original alkoholfrei	0,5 l	4,70
Die Weiße Original 5,2 % Vol.	0,5 l	4,80

Legende Allergene

Glutenhaltiges Getreide	A	
Krebstiere	B	
Ei	C	
Fisch	D	
Erdnuss	E	
Soja	F	
Milch oder Laktose	G	
Schalenfrüchte	H	
Sellerie	L	
Senf	M	
Sesam	N	
Sulfite	O	
Lupine	P	
Weichtiere	R	

Spirituosen

Bitters		
Averna	4 cl	5,40
Wermut		
Wermut süß Stift Klosterneuburg	5 cl	5,00
Burschik's Vermouth rot, weiß	5 cl	5,00
Grappa		
Sarpa Poli	2 cl	4,90
Antica Cuvée Nonino	2 cl	4,90
Edelbrand		
Muskat-Traube Steiner	2 cl	4,60
Williamsbirne Steiner	2 cl	4,60
Marille Steiner	2 cl	4,60
Apfel Eiche Steiner	2 cl	4,90
Zwetschke Eiche Steiner	2 cl	6,30
Zirbe Farthofer	2 cl	5,40
Haselnuss Parzmair	2 cl	5,70
Chocolate Spirit Gölles	2 cl	5,70
Weichsel 1998 Trausner	2 cl	6,50
Vogelbeere Gölles	2 cl	7,00
Himbeere Gölles	2 cl	7,00
Gin		
Blue Gin Reisetbauer	4 cl	5,70
Sloeerry Gin Reisetbauer	4 cl	5,70
Wiesen Gin Edelbrand Steiner	4 cl	5,70
Gin Mare Mediterranean Gin	4 cl	5,70
Tequila		
Reposado El Jimador, Mexico	2 cl	2,90
Cognac		
Very Special Cognac Hennessy	4 cl	9,00
XO Hennessy	4 cl	18,00
Rum		
Añejo 3 Años Havana Club	4 cl	5,00
Reserva Exclusiva 12Y Diplomático	4 cl	6,70
Barbados Extra Old 40 % Plantation	4 cl	6,70
Vodka		
Stolichnaya	4 cl	5,60
Belvedere	4 cl	6,30
Whiskey		
Scotch Blend 12Y, Founders Reserve Chivas Regal	4 cl	5,60
Gentleman Jack Jack Daniel's	4 cl	5,90
Quarter Cask 48 % Islay Laphroaig	4 cl	6,40
12Y 40 % Orkney Islands Highland Park	4 cl	6,50
14Y Quinta Ruban 46 %	4 cl	7,60
Highland Glenmorangie		
Malt 16Y Bushmills	4 cl	7,00
16Y 43 % Islay Lagavulin	4 cl	9,20
Liköre		
Mirtillo Heidelbeere, Freihof	4 cl	5,00
Schwarze Ribisel Gölles	4 cl	5,60
Calamansi Zehethofer	4 cl	5,60
Amaretto Disaronno	4 cl	5,20
Irish Cream Baileys	4 cl	5,20