

MARINA

R E S T A U R A N T



Aperitif

Pfiff Schremser Premium	0,2l	2⁹⁰	Wiesn Gin Tonic mit Tonic Water, Steiner Wiesen Gin 4cl	8,90	Weisser Spritzer	1/8l	3,80
Birnen Cider M.Lungenschmied	1/8l	4²⁰	Gin Mare Tonic mit Tonic Water, Mediterranean Gin 4cl	8,90	Aperol Spritzer Aperol,	1/8l	5,40
Prosecco Vino Spumante DOC Kattus	0,1l	4⁸⁰	Blue Gin Tonic mit Tonic Water, Blue Gin 4cl	8,90	Aperol Veneziano Aperol, Orange,Zitrone,Eis,Prosecco,Soda	1/8l	6,40
Sekt Cuvée No.1 Kattus	0,1l	4⁹⁰	Sloebery Gin Tonic mit Tonic Water, Sloebery Gin 4cl	8,90	Holunder-Minz Spritzer Holunder,Minze,Eis, Weißwein,Soda	1/8l	5,40
Cremant d'Alsace rosé Henri Kieffer & Fils	0,1l	6⁹⁰	Campari Soda	0,25l	Rosen Spritzer Fentimans rosé,Rosenblätter,Eis,Weißwein	1/8l	5,60
Champagner La Cuvée Piccolo Laurent-Perrier, Flasche	0,2l	24,-	Campari Orange	0,25l	Ingwer-Zitronen Limonade mit Eis,alkoholfrei	0,46l	5,40
Grand Siècle Laurent-Perrier	0,75l	62,-	Bellini mit weißem Pfirsichmark	0,1l	Limetten-Minz Limonade mit Eis,alkoholfrei	0,46l	5,40
	auf Anfrage		Rosen rosé alkoholfrei	1/8l			

Zum Einklang

Cremesuppe	5,60	Räucherlachs-Tartar 90g	11,80	Antipasti-Teller 120g	8,90
nach Saison aus wechselndem, winterlichen Wurzelgemüse <i>HG</i>		Röstitaler, Dillrahm, Wachtelei, Avocado, Wasabi <i>DACGE</i>		Prosciutto, versch. Gemüse, Grana, Kapern, 2 Stk. Jour Gebäck <i>DNEG</i>	
Rinder Bouillon	5,60	Beef Tartar 90g	12,80		
Leberknödel oder Frittaten <i>CGAL</i>		mit Zwiebel, Butter, Chillischote und Kapernbeere <i>MOG</i>			

Als Hauptgang

Marina Burger XL	23,90	Marina Burger	14,90	Blue Chicken Burger	14,90
mit Steak Fries und Cocktailsauce		mit Steak Fries und Cocktailsauce		mit Steak Fries und Cocktailsauce	
der Marina - no bullshit - Burger im Doppelformat für unsere wirklich hungrigen Gäste <i>ACGHMO</i>		aus 100% heimischen Rindfleisch, BBQ Sauce, Eisbergsalat, Cheddar Käse, Speckstreifen, Tomaten, Gurken, frittierte Zwiebelringe <i>ACGHMO</i>		Blauschimmelkäse, Champignons, BBQ Sauce und Speck; wahlweise: gegrillte Hühnerbrust oder Haloumi <i>ACGO</i>	
Muscheltopf	15,80 / 21,80	Zanderfilet	14,90	Wolfsbarsch im Ganzen	22,90
Miesmuscheln im feinen Weißwein-Limettenud, serviert mit Baguette <i>ROGL</i>		mit Ofenkartoffel und Grillgemüse		mit Petersilkartoffel und Blattsalat; der Branzino bringt den Fischgenuss direkt auf Ihren Teller <i>DGM</i>	
Pasta Frutti di Mare	18,80	Risotto nach Saison	22,90	Schmortopf	14,90
gebratene Garnelen, Octopus und Muscheln in Chili-Lauchsauce <i>ROGLB</i>		wahlweise: mit Rinderfiletspitzen oder Garnelen <i>GHLOB</i>		vom Wild oder Rind je nach Saison und mit passender Beilage <i>OLGCA</i>	
Wiener Schnitzerl	20,90	Cesar Salad - vegetarisch	9,90 / 12,90	Filetsteak 200g	28,90
mit Kartoffel-Vogelersalat		mit gegrillter Hühnerbrust		mit Fisolen im Prosciuttomantel	
original vom Kalb, paniert und goldgelb ausgebacken <i>ACG</i>		Römersalat, Tomaten, Croutons, Parmesan, leichtes Cesar Dressing <i>AGCDO</i>		und Pfeffersauce. Feinstes südamerikanisches Filet vom Angus Rind, servieren wir mit Kräuterbutter <i>G</i>	

Süße Versuchung

Schokoladen Tarte	6,80
mit Sauerkirschen und Tonkabohnen-Topfencreme <i>GHOC</i>	
Topfenknödel	6,60
in Butterbrösel mit Fruchtragout <i>ACGO</i>	

Fragen Sie nach dem Dessert des Tages!

Kaffee & Tee

Espresso	2,90
Espresso Macchiato	3,10
Doppelter Espresso	4,50
Kleiner Brauner	3,20
Großer Brauner	4,80
Verlängerter	3,50
Melange	3,80
Cappuccino	3,80
Cappuccino Grande	5,50
Caffé Latte	5,00
Kännchen Demmer Tee	4,40
Waldfrüchte, Verbene, Pfefferminze, Earl Grey, Japan Sencha	
Choko-lá	5,20
Heiße Schokolade von Hausbrandt	

Beilagen

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

MARINA

R E S T A U R A N T



Wein rosé

Pink Bliss '19 | MAD, Oggau 1/8l **4⁹⁰**
0,75l 29,-
0,75l 49,-

Clos Mireille Rose '19 | Ott

Wein süß
Auslese Cuvée '17 | Kracher, 1/16l **5¹⁰**
Illmitz, Neusiedlersee 0,375l 30,-

Wein weiss

Gelber Muskateller '19 | Hagn, 1/8l **4⁹⁰**
Weinviertel 0,75l 29,-

GS Rotes Haus DAC '19 | Rotes 1/8l **5⁰⁰**
Haus, Wien 0,75l 30,-

GS Spazierer '18 | Artner 0,75l 32,-
GS Nußberg Ried Ulm DAC '19 | 0,75l 42,-
Fritz Wieninger

GV Strassertal DAC '19 | Topf, 1/8l **4⁹⁰**
Kamptal 0,75l 29,-

GV Löss '19 | Schloss Gobelsburg 0,75l 31,-

GV Altgebirge DAC'18 | Zirnsack 0,75l 32,-

GV Stein Kamptal DAC bio '18 | 0,75l 33,-
Jurtschitsch

GV SMA Kirnberg'18 | 0,75l 38,-
Frischengrubler

GV SMA Dürnsteiner '19 | FXP 0,75l 48,-

SB Klassik '19 | Wohlmuth, 1/8l **5⁴⁰**
Südsteiermark 0,75l 32,-

SB Marlborough '19 | 0,75l 36,-
Salomon&Andrew, Neuseeland

Chardonnay vom Berg '19 | 1/8l **5⁴⁰**
Alphart, Thermenregion 0,75l 32,-

Chardonnay unplugged '17 | 0,75l 38,-
Hannes Reeh

CH SMA Schlossgarten '18 | 0,75l 57,-
Franz Hirtzberger

Riesling Kamptal DAC '19 | 1/8l **5⁰⁰**
Loimer, Wachau 0,75l 30,-

Riesling FSP Setzberg '17 | Lagler 0,75l 33,-

Riesling SMA Hochrain '19 | 0,75l 62,-
Franz Hirtzberger

Riesling SMA Kellerberg '13 | 0,75l 72,-
FXP

Wein rot

Zweigelt '17 | Gager, MBgld. 1/8l **4⁹⁰**
0,75l 29,-

Big John '18 (ZW-CS-PN) | 0,75l 39,-
Scheiblhofer

Pannobile'17 (BF-ZW) | Claus 0,75l 45,-
Preisinger

BF Classic DAC '17 | Reumann, 1/8l **4⁹⁰**
MBgld. 0,75l 29,-

BF Perwolff '17 | Krutzler 0,75l 68,-

Merlot '18 | Hannes Reeh, Seewinkel 1/8l **4⁹⁰**
0,75l 29,-

Wiener Trilogie '16 (ZW-ME-CS) | 0,75l 32,-
Fritz Wieninger

Terroir Series '17 (MB, Bonarda, 1/8l **4⁹⁰
PV)** | Kaiken, Argent. 0,75l 29,-

Pinot Noir Reserve '17 | Leo 1/8l **5⁰⁰**
Aumann 0,75l 30,-

Pinot Noir Steinbügel '14 | Graf 0,75l 41,-
Hardegg

Barbera D'Asti '11/13 | Bruno 0,75l 37,-
Rocca, Italien

**Terra di Monteverro '10 (CS-CF- 0,75l 65,-
ME-PV)** | Toscana

Erfrischendes

Vöslauer | prickelnd oder still 0,33l **3,20**

0,75l **5,80**

Soda 0,25l **2,20**

Soda Zitrone | frisch gepresst 0,25l **3,20**

0,46l **3,80**

Soda | Himbeere oder Hollunder 0,25l **3,10**

Jugendgetränk 0,46l **3,60**

Erfrischend Fruchtiges

Apfelsaft naturtrüb | pur 0,25l **3,90**

Apfelsaft naturtrüb | mit Soda 0,25l **3,20**

0,46l **4,60**

Johannisbeere pur | mit Soda 0,2l **3,10**

von Rauch 0,46l **4,80**

Traubensaft pur | mit Soda 0,25l **3,80**

vom Stift Klosterneuburg 0,46l **5,40**

Marillennektar pur | mit Soda 0,25l **4,40**

vom Stift Klosterneuburg 0,46l **5,90**

Orangensaft gepresst 0,25l **4,40**

pur oder mit Soda 0,46l **5,90**

Coca Cola 0,33l **3,60**

Coca Cola Light 0,33l **3,60**

Frucade 0,35l **3,60**

Almdudler 0,35l **3,60**

Bitter Lemon | Schweppes 0,2l **3,60**

Tonic Water | Schweppes Dry 0,2l **3,60**

Tonic Water | Mediterranean 0,2l **4,60**

Red Bull 0,25l **4,40**

Bier vom Fass

Schremser Premium 0,2l **2,90**

Schremser Premium 0,3l **3,80**

Schremser Premium 0,5l **4,80**

Zwettler Zwickl 0,3l **3,80**

Zwettler Zwickl 0,5l **4,60**

Bier in der Flasche

Beck's Blue | alkoholfrei 0,33l **3,90**

Murauer | Zitronenradler 0,5l **4,40**

Die Weiße Original | alkoholfrei 0,5l **4,70**

Die Weiße Original 5,2% Vol. 0,5l **4,80**

LEGENDE ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Ei

D Fisch

E Erdnuss

F Soja

G Milch oder Laktose

H Schalenfrüchte

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Sulfite

P Lupine

R Weichtiere

Spirituosen

Bitters
Averna 4cl **5,40**

Wermut

Wermut süß | Stift Klosterneuburg 5cl **5,00**

Burschik's Vermouth | rot,weiss 5cl **5,00**

Grappa

Sarpa | Poli 2cl **4,90**

Antica Cuvée | Nonino 2cl **4,90**

Edelbrand

Muskat-Traube | Steiner 2cl **4,60**

Williamsbirne | Steiner 2cl **4,60**

Marille | Steiner 2cl **4,60**

Apfel Eiche | Steiner 2cl **4,90**

Zwetschke Eiche | Steiner 2cl **6,30**

Zirbe | Farthofer 2cl **5,40**

Haselnuss | Parzmair 2cl **5,70**

Chocolate Spirit | Gölles 2cl **5,70**

Weichsel 1998 | Trausner 2cl **6,50**

Vogelbeere | Gölles 2cl **7,00**

Himbeere | Gölles 2cl **7,00**

Gin

Blue Gin | Reisetbauer 4cl **5,70**

Sloeerry Gin | Reisetbauer 4cl **5,70**

Wiesen Gin | Edelbrand Steiner 4cl **5,70**

Gin Mare | Mediterranean Gin 4cl **5,70**

Tequila

Reposado | El Jimador, Mexiquo 2cl **3,30**

Cognac

Very Special Cognac | Hennessy 4cl **9,00**

XO | Hennessy 4cl **18,00**

Rum

Anejo 3 Anos | Havana Club 4cl **5,00**

Reserva Exclusiva 12Y | Diplomati 4cl **6,70**

Barbados Extra Old 40% | Plantati 4cl **6,70**

Vodka

Stolichnaya 4cl **5,60**

Belvedere 4cl **6,30**

Whiskey

Scotch Blend 12Y, Founders 4cl **5,60**

Reserve | Chivas Regal

Gentleman Jack | Jack Daniels 4cl **5,90**

Quarter Cask 48% Islay | Laphroai 4cl **6,40**

12Y 40% Orkney Islands | 4cl **6,50**

Highland Park

D 14Y Quinta Ruban 46% Highland 4cl **7,60**

E | Glenmorangie

F Malt 16Y | Bushmills 4cl **7,00**

G 16Y 43% Islay | Lagavulin 4cl **9,20**

L

L Liköre

M Mirtillo | Heidelbeere, Freihof 4cl **5,00**

N Calamansi | Zehethofer 4cl **5,60**

O Amaretto | Disaronno 4cl **5,20**

P Irish Cream | Baileys 4cl **5,20**

R