

MARINA

R E S T A U R A N T

Unsere saisonalen Schmankerl

Spargelcremesuppe mit Croutons <i>AGO</i>	5,60
Solospargel mit Sauce Hollandaise mit Schinken und Petersilkkartoffel <i>CGMO</i>	16,80
Rinderfiletspitzen mit Duett vom Spargel auf asiatische Art, dazu Basmati Reis <i>FGN</i>	19,80
Garnelensalat gegrillte Riesengarnelen mit Zitrusfilets, Radicchio, Cherrytomaten mit Mangodressing mariniert <i>BMO</i>	18,70

Speisekarte

Zum Einklang

- Klare Fischsuppe** 7,80
mit gegrillten Fischstücken *RD*
- Thunfisch Tartar 90g** 10,80
feinster Thunfisch, frisch
zubereitet *DEFN*

Aus Fluss und Meer

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Muscheltopf *) 15,80 / 21,80
Miesmuscheln im feinen Weißwein-
Limettensud, serviert mit Baguette
<i>ROGL</i> Fischburger a la Marina 160g 14,90
zartes Fischfilet-Patty auf Salat,
Tomate, Zwiebel und
Limonencreme <i>DCGA</i> Saiblingsfilet 15,80
Seesaibling, auf der Hautseite
knusprig gebraten <i>DG</i> Pasta Frutti di Mare *) 18,80
gebratene Garnelen, Octopus und
Muscheln in Chili-Lauchsauce
<i>ROGLB</i> Lachsfilet 18,80
glasig gebratenes Filet <i>DG</i> | <ul style="list-style-type: none"> Zanderfilet 18,80
Filet vom mageren
Süßwasserfisch gegrillt <i>DG</i> Wolfsbarsch im Ganzen 22,90
der Branzino bringt den
Fischgenuss direkt auf Ihren
Teller <i>DG</i> Tuna Steak 160g 24,60
frischer Thunfisch, medium
gebraten <i>D</i> Seezunge 24,60
mild-würzig mit leicht nussigem
Geschmack, im Ganzen
zubereitet <i>DG</i> |
|--|--|

Beilagen

2 Beilagen inkludiert - außer Speisen mit *) markiert. Jede weitere Beilage 3,50

<p>Aus der Erde</p> <ul style="list-style-type: none"> Steak Fries Süßkartoffel Fries Ofenkartoffel mit Sauerrahm <i>G</i> Petersilkkartoffel <i>G</i> <p>Von unseren Nachbarn</p> <ul style="list-style-type: none"> Risotto nach Saison <i>GOL</i> Linguini <i>ACOGL</i> Maiskolben <i>G</i> Fisolen im Prosciuttomantel 	<p>Aus dem Garten</p> <ul style="list-style-type: none"> Blattsalat <i>MO</i> Grillgemüse Kartoffelsalat <i>MLO</i> Blattspinat <i>G</i> <p>Unsere Saucen</p> <ul style="list-style-type: none"> Pfeffersauce <i>GLO</i> Knoblauchsauce <i>GC</i> Cocktail Sauce <i>GOC</i> BBQ Sauce <i>OM</i>
--	---

Speisekarte

Zum Einklang

Rinder Bouillon 5,60
 Leberknödel oder Frittaten *CGAL*

Beef Tartar 90g 12,80
 mit Zwiebel, Butter, Chillischote
 und Kapernbeere *MOG*

Aus Stall und Wiese

Cesar Salad *) 9,90 / 12,90
 Römersalat, Tomaten, Croutons,
 Parmesan, leichtes Cesar
 Dressing - Vegetarisch oder mit
 gegrillter Hühnerbrust *AGCDO*

Hot Chickenwings 10,90
 24 Stunden marinierte spicy wings
MO

Italien Burger 14,90
 gegrillte Hühnerbrust, Basilikum-
 Pesto, Rucola, Mozzarella, Tomaten
ACGH

Marina Burger 14,90
 100% heimisches Rindfleisch,
 BBQ Sauce, Eisbergsalat,
 Cheddar Käse, Speckstreifen,
 Tomaten, Gurken, frittierte
 Zwiebelringe *ACGHMO*

Alt Wiener Backhendl 14,90
 panierte und ausgebackene
 Hühnerkeule & -brust *ACG*

Grillkotelette am Knochen 16,90
 amerikanisches Duroc-Schwein,
 zart rosa gebraten *G*

Känguru Steak 220g 23,90
 Australische Spezialität, sehr
 mageres Fleisch, leicht rosa
 gebraten *G*

Filetsteak 200g/300g 28,90 / 38,90
 feinstes südamerikanisches Filet
 vom Angus Rind *G*

Rumpsteak 200g/300g 23,90 / 28,90
 das herzhafteste Stück aus dem
 Roastbeef, mit typischem
 Fettrand für den kräftigen
 Geschmack *G*

Rib Eye Steak 300g 33,90
 das kulinarische Highlight für
 jeden Steak-Liebhaber *G*

Alle unsere Steaks werden mit Kräuterbutter serviert, die Burger mit Fries als 1. Beilage.

Beilagen

2 Beilagen inkludiert - außer Speisen mit *) markiert. Jede weitere Beilage 3,50

Aus der Erde

Steak Fries
 Süßkartoffel Fries
 Ofenkartoffel mit Sauerrahm *G*
 Petersilkkartoffel *G*

Von unseren Nachbarn

Risotto nach Saison *GOL*
 Linguini *ACOGL*
 Maiskolben *G*
 Fisolen im Prosciuttomantel

Aus dem Garten

Gartensalat *MO*
 Blattspinat *G*
 Kartoffelsalat *MLO*
 Grillgemüse

Unsere Saucen

Pfeffersauce *GLO*
 Knoblauchsauce *GC*
 Cocktail Sauce *GOC*
 BBQ Sauce *OM*

Speisekarte

Süße Versuchung

Schokoladen Tarte mit Sauerkirschen und fruchtiger Creme <i>CGO</i>	6,80
Topfenknödel in Butterbrösel mit Erdbeerragout <i>ACGO</i>	6,60
Zitrus Panna Cotta mit frischen Früchten <i>G</i>	5,60
Eiskaffee mit Vanillieeis <i>G</i>	6,80

Kaffee & Tee

Espresso	2,90
Esspresso Macciato	3,10
Doppelter Espresso	4,50
Kaffee Coretto	4,90
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 Waldfrüchte, Verbene, Pfefferminze, Earl Grey, Japan Sencha	4,40
Choko-lá Heiße Schokolade von Hausbrandt	5,20

Speisekarte

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

LEGEND ALLERGENS

A	Cereals containing gluten
B	Crustaceans
C	Egg
D	Fish
E	Peanut
F	Soy
G	Milk or lactose
H	Edible nuts
L	Celery
M	Mustard
N	Sesame
O	Sulphite
P	Lupin
R	Molluscs