

# Getränkekarte

## Aperitif

<b>Pfiff</b>   Schremser Premium	0,2l	<b>2,90</b>
<b>Corona Extra</b>	0,355l	<b>4,10</b>
<b>Birnen Cider</b>   M. Lungenschmied, OÖ	0,125l	<b>4,20</b>
<b>Prosecco Vino Spumante DOC</b>   Kattus	0,1l	<b>4,80</b>
<b>Sekt Cuvée No.1</b>   Kattus	0,1l	<b>4,80</b>
<b>Cremant d'Alsace rosé</b>   Henri Kieffer & Fils	0,1l	<b>6,00</b>
<b>Champagner La Cuvée Piccolo</b>   Laurent-Perrier	Flasche 0,2l	<b>38,00</b>
<b>Bellini</b>   mit weißem Pfirsichmark	0,1l	<b>5,10</b>
<b>Campari Soda</b>	0,2l	<b>5,10</b>
<b>Campari Orange</b>	0,2l	<b>6,80</b>
<b>Wiesen Gin Tonic</b>   mit Tonic Water, Steiner Wiesen Gin 4cl		<b>8,90</b>
<b>Gin Mare Tonic</b>   mit Tonic Water, Mediterranean Gin 4cl		<b>8,90</b>
<b>Blue Gin Tonic</b>   mit Tonic Water, Blue Gin 4cl		<b>8,90</b>
<b>Sloebery Gin Tonic</b>   mit Tonic Water, Sloebery Gin 4cl		<b>8,90</b>
<b>Rosen rosé</b>   alkoholfrei	0,125l	<b>5,20</b>
<b>Ingwer-Zitronen Limonade</b>   mit Eis, alkoholfrei	0,46l	<b>5,40</b>
<b>Limetten-Minz Limonade</b>   mit Eis, alkoholfrei	0,46l	<b>5,40</b>
<b>Weisser Spritzer</b>	0,25l	<b>3,80</b>
<b>Aperol Spritzer</b>   Aperol, Orangen, Zitrone, Eis, Weißwein, Soda	0,25l	<b>5,40</b>
<b>Aperol Veneziano</b>   Aperol, Orange, Zitrone, Eis, Prosecco, Soda	0,25l	<b>6,40</b>
<b>Holunder-Minz Spritzer</b>   Holunder, Minze, Eis, Weißwein, Soda	0,25l	<b>5,40</b>
<b>Rosen Spritzer</b>   Fentimans rosé, Rosenblätter, Eis, Weißwein	0,25l	<b>5,60</b>
<b>Zitronen-Ingwer Limonade</b>   heiss, alkoholfrei	0,25l	<b>4,70</b>
<b>Hot Zotter</b>   Heiße Schoko, 4cl Gölles Schokoladenlikör, Schlagobers	0,25l	<b>5,90</b>
<b>Heisse Zwetschke</b>   4cl Zwetschkenlikör, Schlagobershaube, Zimt		<b>6,90</b>
<b>Glühmost</b>   M.Lungenschmied, OÖ		<b>5,90</b>

---

## Unsere saisonalen Schmankerl

<b>Altwiener Kartoffelsuppe</b> mit gebratenem Speck, Kartoffeln und Rahm <i>AGLOM</i>	<b>5,60</b>
<b>Camenbert-Huhn Burger</b> mit <b>Steak Fries und Cocktailsauce</b> mit Hühnerfilet, Eisbergsalat, Camenbert, roter Zwiebel, Radicchio, Speck <i>ACGMO</i>	<b>14,90</b>
<b>Welsfilet</b> in Weisswein-Sud, Suppengemüse, Kartoffeln und Kren <i>DGLO</i>	<b>17,50</b>
<b>Rinderfiletspitzen</b> auf cremigen Pilzrisotto, Radichio, Grana, Chashew <i>GHLOE</i>	<b>22,90</b>

Liebe Gäste!

Da uns die Verwendung von erstklassiger, frischer Waren bei der Zubereitung der Speisen ganz besonders am Herzen liegt, haben wir uns nun über den Winter entschlossen, unsere Karte etwas kleiner zu gestalten.

Nichtsdestotrotz hoffen wir, dass wir für Sie in unserer Auswahl an unseren Marina-Klassikern, sowie ausgewählten saisonalen Köstlichkeiten das Richtige zusammengestellt haben.

Ab Mai, sobald die Terrassensaison wieder eröffnet ist, werden Sie wieder aus dem gewohnten Umfang wählen können.

Ihr Marina-Restaurant Team

# Speisekarte

## Zum Einklang

<b>Räucherlachs-Tartar 90g</b> Röstitaler, Dillrahm, Wachtelei, Avocado, Wasabi <i>DACGE</i>	<b>11,80</b>	<b>Rinder Bouillon</b> Leberknödel oder Frittaten <i>CGAL</i>	<b>5,60</b>
		<b>Beef Tartar 90g</b> mit Zwiebel, Butter, Chillischote und Kapernbeere <i>MOG</i>	<b>12,80</b>

## Als Hauptgang

<b>Muscheltopf</b> Miesmuscheln im feinen Weißwein-Limettensud, serviert mit Baguette <i>ROGL</i>	<b>15,80 / 21,80</b>	<b>Marina Burger</b> <b>mit Steak Fries und Cocktailsauce</b> aus 100% heimischen Rindfleisch, BBQ Sauce, Eisbergsalat, Cheddar Käse, Speckstreifen, Tomaten, Gurken, frittierte Zwiebelringe <i>ACGHMO</i>	<b>14,90 / 23,90</b>
<b>Wolfsbarsch im Ganzen</b> <b>mit Petersilkartoffel und Blattsalat</b> der Branzino bringt den Fischgenuss direkt auf Ihren Teller <i>DG</i>	<b>22,90</b>	<b>Ceasar Salad - vegetarisch</b> <b>mit gegrillter Hühnerbrust</b> Römersalat, Tomaten, Croutons, Parmesan, leichtes Ceasar Dressing <i>AGCDO</i>	<b>9,90</b> <b>12,90</b>
<b>Zanderfilet</b> <b>mit Ofenkartoffel und Grillgemüse</b> Filet vom mageren Süßwasserfisch gegrillt <i>DG</i>	<b>14,90</b>	<b>Wiener Schnitzerl</b> <b>mit Kartoffel-Vogelersalat</b> original vom Kalb, paniert und goldgelb ausgebacken <i>ACG</i>	<b>20,90</b>
<b>Pasta Frutti di Mare</b> gebratene Garnelen, Octopus und Muscheln in Chili-Lauchsauce <i>ROGLB</i>	<b>18,80</b>	<b>Filetsteak 200g/300g</b> <b>mit Fisolen im Prosciuttomantel / Pfeffersauce</b> feinstes südamerikanisches Filet vom Angus Rind, servieren wir mit Kräuterbutter <i>G</i>	<b>28,90 / 38,90</b>

## Beilagen

### Aus der Erde

Steak Fries 3,50
Süßkartoffel Fries 3,80
Ofenkartoffel mit Sauerrahm <i>G</i> 3,50
Petersilkartoffel <i>G</i> 3,50

### Von unseren Nachbarn

Risotto nach Saison <i>GOL</i> 3,50
Grillgemüse 3,50
Fisolen im Prosciuttomantel 3,50

### Unsere Saucen

Pfeffersauce <i>GLO</i> 2,90
Cocktail Sauce <i>GOC</i> 2,00
BBQ Sauce <i>OM</i> 2,00
Preiselbeeren <i>OM</i> 2,00

### Aus dem Garten

Blattsalat <i>MO</i> 3,50
Kartoffelsalat <i>MLO</i> 4,00
Gemischter Salat <i>ML</i> 4,00

# Speisekarte

---

## Süße Versuchung

**Schokoladen-Maroni Tarte** 6,80  
mit Sauerkirschen und  
Tonkabohnen-Topfencreme  
*GHOC*

**Topfenknödel** 6,60  
in Butterbrösel mit Fruchtragout  
*ACGO*

**Fragen Sie uns nach dem Dessert des Tages!**

## Kaffee & Tee

**Espresso** 2,90

**Espresso Macciato** 3,10

**Doppelter Espresso** 4,50

**Kaffee Coretto** | Espresso mit  
Grappa Sarpa 2cl 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** 4,40  
Waldfrüchte, Verbene,  
Pfefferminze, Earl Grey, Japan  
Sencha

**Choko-lá** 5,20  
Heiße Schokolade von Hausbrandt

# Speisekarte

---

## LEGENDE ALLERGENE

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

## LEGEND ALLERGENS

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

# Getränkekarte

---

## Erfrischendes

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

## Erfrischend Fruchtiges

<b>Apfelsaft</b> naturtrüb   pur	0,25l <b>3,90</b>
<b>Apfelsaft</b> naturtrüb   mit Soda	0,25l <b>3,20</b>   0,5l <b>4,60</b>
<b>Johannisbeersaft</b> pur oder mit Soda	0,2l <b>3,10</b>   0,5l <b>4,80</b>
<b>Traubensaft</b> vom Stift Klosterneuburg   pur oder mit Soda	0,25l <b>3,80</b>   0,5l <b>5,40</b>
<b>Marillennektar</b> vom Stift Klosterneuburg   pur oder mit Soda	0,25l <b>4,40</b>   0,5l <b>5,90</b>
<b>Orangensaft</b> gepresst   pur oder mit Soda	0,25l <b>4,40</b>   0,5l <b>5,90</b>

## Erfrischend Fruchtiges

<b>Coca Cola</b>	0,33l <b>3,60</b>
<b>Coca Cola Light</b>	0,33l <b>3,60</b>
<b>Frucade</b>	0,35l <b>3,60</b>
<b>Almdudler</b>	0,35l <b>3,60</b>
<b>Bitter Lemon</b> Schweppes	0,2l <b>3,60</b>
<b>Tonic Water</b> Schweppes Dry	0,2l <b>3,60</b>
<b>Tonic Water</b> Fever tree mediterranean	0,2l <b>4,60</b>
<b>Red Bull</b>	0,25l <b>4,40</b>

# Getränkekarte

---

## Bier vom Fass

<b>Schremser Premium</b>	0,2l	<b>2,90</b>
<b>Schremser Premium</b>	0,3l	<b>3,80</b>
<b>Schremser Premium</b>	0,5l	<b>4,80</b>
<b>Zwettler Zwickl</b>	0,3l	<b>3,80</b>
<b>Zwettler Zwickl</b>	0,5l	<b>4,60</b>

## Bier in der Flasche

<b>Corona Extra</b>	0,355l	<b>4,10</b>
<b>Beck's Blue</b> alkoholfrei	0,33l	<b>3,90</b>
<b>Murauer</b> Zirtronenbier	0,5l	<b>4,40</b>
<b>Die Weiße Original</b> alkoholfrei	0,5l	<b>4,70</b>
<b>Die Weiße Original 5,2% Vol. Österreich</b> Geschmack: ausgeprägte Fruchtigkeit - "Bananennase" Besonderheit: wird aus drei verschiedenen österreichischen Malzsorten gebraut, Hallertauern Hopfen sorgt für den zartbitteren Abgang	0,5l	<b>4,80</b>

# Spirituosenkarte

---

## Bitters

<b>Averna</b>	4cl <b>5,40</b>
<b>Edelbitter</b>   Gölles	4cl <b>5,90</b>

## Wermut

<b>Wermut süß</b>   Stift Klosterneuburg	5cl <b>5,00</b>
<b>Burschik's Vermouth</b>   rot	5cl <b>5,00</b>
<b>Burschik's Vermouth</b>   weiss	5cl <b>5,00</b>

## Grappa

<b>Sarpa</b>   Poli	2cl <b>4,90</b>
<b>Antica Cuvée</b>   Nonino	2cl <b>4,90</b>

## Edelbrand Edelbrand Steiner

<b>Muskat-Traube</b>	2cl <b>4,60</b>
<b>Williamsbirne</b>	2cl <b>4,60</b>
<b>Marille</b>	2cl <b>4,60</b>
<b>Apfelbrand Eiche</b>	2cl <b>4,90</b>
<b>Zwetschkenbrand Eiche</b>	2cl <b>6,30</b>

## Edelbrand Trausners reserve

<b>Weichsel 1998</b>	2cl <b>6,50</b>
----------------------	-----------------

## Edelbrand

<b>Zirbe</b>   Farthofer	2cl <b>5,40</b>
<b>Haselnuss</b>   Parzmair	2cl <b>5,70</b>
<b>Vogelbeere</b>   Gölles	2cl <b>7,00</b>
<b>Himbeere</b>   Gölles	2cl <b>7,00</b>



# Spirituosenkarte

---

## Gin

<b>Blue Gin</b>   Reisetbauer	4cl <b>5,70</b>
<b>Sloeberry Gin</b>   Reisetbauer	4cl <b>5,70</b>
<b>Wiesen Gin</b>   Edelbrand Steiner	4cl <b>5,70</b>
<b>Gin Mare</b>   Mediterranean Gin	4cl <b>5,70</b>

## Tequila

<b>Reposado</b>   El Jimador, Mexiquo	2cl <b>2,90</b>
---------------------------------------	-----------------

## Cognac

<b>Very Special Cognac</b>   Hennessy	4cl <b>9,00</b>
<b>XO</b>   Hennessy	4cl <b>18,00</b>

## Rum

<b>Anejo 3 Anos</b>   Havana Club	4cl <b>5,00</b>
<b>Reserva Exclusiva 12Y</b>   Diplomático	4cl <b>6,70</b>
<b>Barbados Extra Old 40%</b>   Plantation	4cl <b>6,70</b>

## Vodka

<b>Stolichnaya</b>	4cl <b>5,60</b>
<b>Belvedere</b>	4cl <b>6,30</b>

## Whiskey

<b>Scotch Blend 12Y, Founders Reserve</b>   Chivas Regal	4cl <b>5,60</b>
<b>Gentleman Jack</b>   Jack Daniels	4cl <b>5,90</b>
<b>Quarter Cask 48% Islay</b>   Laphroaig	4cl <b>6,40</b>
<b>12Y 40% Orkney Islands</b>   Highland Park	4cl <b>6,50</b>
<b>14Y Quinta Ruban 46% Highland</b>   Glenmorangie	4cl <b>7,60</b>
<b>Malt 16Y</b>   Bushmills	4cl <b>7,00</b>
<b>16Y 43% Islay</b>   Lagavulin	4cl <b>9,20</b>

## Liköre

<b>Mirtillo</b>   Heidelbeerlikör, Freihof	4cl <b>5,00</b>
<b>Schwarze Ribisel</b>   Gölles	4cl <b>5,60</b>
<b>Calamansi</b>   Likörmanufaktur Zehethofer	4cl <b>5,60</b>
<b>Amaretto</b>   Disaronno	4cl <b>5,20</b>
<b>Irish Cream</b>   Baileys	4cl <b>5,20</b>