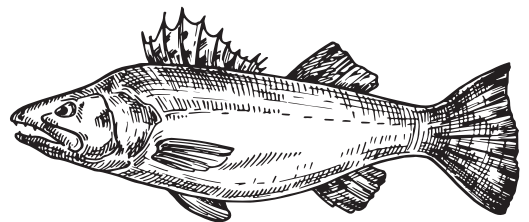


WILLKOMMEN IM  
**MARINA**  
R E S T A U R A N T

**SNACKS** DI - SA 14 - 17 UHR

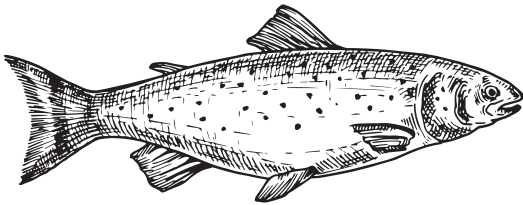
<b>ARANCINI (4 Stück)</b>	8.90
Saibling-Safran, Spinat-Parmesan, Coleslaw, Chili-Mayonnaise A C D E G N	
<b>FISH AND CHIPS</b>	14.60
Erbsen-Minz-Dip & Malzessig A C D	
<b>MARINA BURGER</b>	15.80
Bio-Brioche-Bun, Rindfleisch aus Österreich, Fries, BBQ Sauce, Salat, Tomate, Essigurke, Speck, Cheddar, Senfsauce & Coleslaw A C G H M N O	
<b>SPARGELSALAT</b>	14.90
Spargel, Parmesan-Dressing & Paradeiser G H M O	
+ Hühnerfleisch	17.90
<b>GEGRILLTER ZIEGENKÄSE</b>	18.20
Rucola, rote Rüben, Feigen, Nüsse & Trüffelhonig G H O	



## ZUM EINKLANG

<b>GAZPACHO ANDALUZ</b>	5.60
Basilikum, Feldgurke, Paprika, Pinienkerne & Olivenöl A G H O	
<b>RINDER oder GEMÜSE BOUILLON</b>	5.60
Leberknödel   Frittaten A C G L	
<b>GEBEIZTER LACHS 90G</b>	11.90
Crème fraîche, rote Rübe, Kren, Feldgurke, Honigsenf & Kresse D G L M	

## AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN



Unser Konzept ist einfach und klar:  
Wir kochen ausschließlich mit regionalen Zutaten.  
Deshalb kommen für unsere Fischspezialitäten auch nur  
beste Süßwasserfische aus Österreich auf den Grill.

Serviert mit Grillgemüse und Petersilkartoffeln:

<b>FILET VOM ZANDER</b>	23.50
fest in der Struktur, zart und mild D G	
<b>REGENBOGEN FORELLE IM GANZEN</b>	17.80
fettarm, zart und würzig D G	
<b>FILET VOM WELS</b>	20.90
weißfleischig, fest in der Struktur, vollmundig D G	
<b>FILET VOM SEESAIBLING</b>	21.90
rotfleischig, zart und mild D G	

<b>STECKERLFISCH</b>	18.90
gegrilltes Saiblingsfilet mit rauchigen Aromen, Kräutern und Knoblauch D G	

<b>BEEF TATAR 90G</b>	12.80
österreichisches Rind, Zwiebel, Butter, Chili-Mayonnaise & Kapernbeeren C G M O	
<b>TRILOGIE VON SCHAFSKÄSEBÄLLCHEN</b>	10.80
Tomaten-Chutney, schwarze Nuss, Basilikum, Parmesan-Chips G H N	
<b>VORSPEISENARIATION</b>	23.90
Beef Tatar   Gebeizter Lachs   Schafkäsebällchen	

## AUF LANDGANG

<b>MARINA BURGER</b>	15.80
Bio-Brioche-Bun, Rindfleisch aus Österreich, Fries, BBQ Sauce, Salat, Tomate, Essiggurke, Speck, Cheddar, Senfsauce & Coleslaw A C G H M N O	
<b>FILETSTEAK AUS ÖSTERREICH 220G</b>	29.90
Jus, Fries, Salat & Kräuterbutter G L O R	
<b>AUSGELÖSTES WR. BACKHENDL</b>	15.90
hausgemachter Erdäpfel-Vogerl-Salat & Kürbiskernöl A B C G L O R	
<b>KALBSKOTELETT AUS ÖSTERREICH</b>	21.80
Jus, Fries, Salat & Kräuterbutter G L O R	

## SALATE

<b>SPARGELSALAT</b>	14.90
Spargel, Parmesan-Dressing & Paradeiser C G H M O + Hühnerfleisch	17.90
<b>GEGRILLTER ZIEGENKÄSE</b>	18.20
Rucola, rote Rüben, Feigen, Nüssen & Trüffelhonig C G H	
<b>GEMISCHTER SALAT</b>	
klein	3.60
groß	4.90

Preise in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben. Vorbehaltlich etwaiger Änderungen.

A glutenhaltiges Getreide | L Sellerie | C Ei | M Senf | F Soja | N Sesam | G Milch oder Laktose | O Sulfite | H Schalenfrüchte | P Lupinen

## SÜSSES MANÖVER

WARMER SCHOKOLADENBROWNIE	5.40
Kirschragout & Schoko-Chili-Sauce A F (bio)	
RHABARBERTÖRTCHEN	6,60
Schlagobers & frische Erdbeeren A C G H (bio)	
APFELSTRUDEL	6,80
Vanilleeis A F H O (bio, vegan)	



## KAFFEE & TEE

ESPRESSO	2.90	VERLÄNGERTER	3.50
ESPRESSO MACCHIATO	3.10	MELANGE	3.80
DOPPELTER ESPRESSO	4.50	CAPPUCCINO	3.80
KLEINER BRAUNER	3.20	CAFFÉ LATTE	5.00
GROSSER BRAUNER	4.80		
TEEKANNE (DEMMERS)	4.40	HEISSE SCHOKOLADE	5.20
Waldfrüchte, Verbene, Pfefferminze, Earl Grey, Japan Sencha			

## HAUSGEMACHT

ZITRONEN-INGWER-LIMONADE	0,5	5.40	ERDBEER-LIMONADE	0,5	5.40
LIMETTEN-MINZ-LIMONADE	0,5	5.40	HAUSGEMACHTER EISTEE	0,5	5.40



## ERFRISCHEND

VÖSLAUER still   prickelnd	0,75	5.80			
	0,33	3.20			
SODA	0,5	2.80			
	1	4.20			
SODA Zitrone   Holler   Himbeere	0,25	3.10			
	0,5	3.60	COLA/COLA LIGHT	0,33	3.60
APFELSAFT	0,25	3.90	FRUCADE	0,33	3.60
gespritzt	0,25	3.20	ALMDUDLER	0,33	3.60
	0,5	4.60	SCHWEPPE'S TONIC	0,2	3.60
ORANGENSAFT	0,25	3.90	SCHWEPPE'S BITTER LEMON	0,2	3.60
gespritzt	0,25	3.20	SCHWEPPE'S GINGER ALE	0,2	3.60
	0,5	4.60	RED BULL	0,25	4.40

## APERITIF

PROSECCO   KATTUS	0,10	4.80
	0,75	28.00
APEROL VENEZIANO		6.40
BIO ORGANIC SEKT   KATTUS	0,10	4.90
	0,75	29.00
CAMPARI SODA / ORANGE	0,25	6.80
ROSEN ROSÉ AF	0,25	5.20

## BIER

SCHREMSE	0,30	3.80
	0,50	4.80
ZWICKL	0,30	3.90
	0,50	4.90
STIEGL/TRUMER AF	0,33	3.90
STIEGL/TRUMER RADLER	0,33	3.90
DIE WEISSE	0,50	4.80
DIE WEISSE AF	0,50	4.70

## SPRITZER

WEISSER SPRITZER	3.80
APEROL SPRITZER	5.40
HOLUNDER-MINZ	5.40
ROSEN SPRITZER	5.60

## COCKTAILS

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI	9.80
Erdbeere, Rum, Limettensaft, Eis	
CAIPIRINHA	9.80
Limetten, Rohrzucker, Eis	
MOJITO	9.80
Erdbeer, Obers, Rum, Zitrone	
GIN TONIC	
Blue Gin	8.90
Tanqueray	8.90
AVERNA SOUR	9.10
WHISKY SOUR	9.10

---

## SPIRITUOSEN

BITTERS		
AVERNA	4cl	5.40

WERMUT		
WERMUT SÜSS   Stift Klosterneuburg	5cl	5.00
BURSHIK'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
WILLIAMSBRNE   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
HIMBEERE   Gölles	2cl	7.00

GIN		
BLUE GIN   Reisetbauer	4cl	5.70
TANQUERAY	4cl	5.70

TEQUILA		
REPOSADO   El Jimador, Mexiquo	2cl	3.30

COGNAC   Hennessy	4cl	9.00
RUM		
ANEJO 3 ANOS   Havana Club	4cl	5.00
RESERVA EXCLUSIVA 12Y   Diplomático	4cl	6,70

VODKA		
STOLICHNAYA	4cl	5,60
BELVEDERE	4cl	6,30

IRISH WHISKEY   Jameson	4cl	5,90
SCOTCH BLEND 12Y,		
FOUNDERS RESERVE   Chivas Regal	4cl	5,60
GENTLEMAN JACK   Jack Daniels	4cl	5,90
14Y QUINTA RUBAN		
46% HIGHLAND   Glenmorangie	4cl	7,60
16Y 43% ISLAY   Lagavulin	4cl	9,20

LIKÖRE		
AMARETTO   Disaronno	4cl	5,20
IRISH CREAM   Baileys	4cl	5,20

## WEINKARTE

### OFFENE WEINE

GELBER MUSKATELLER '19   Hagn, Weinviertel	4.90
GEMISCHTER SATZ ROTES HAUS DAC '19   Rotes Haus, Wien	4.90
GRÜNER VELTLINER STRASSERTAL DAC '19   Topf, Kamptal	4.90
CHARDONNAY VOM BERG '19   Alphart, Thermenregion	5.40
RIESLING KAMPTAL DAC '19   Loimer, Wachau	4.90
ZWEIGELT '17   Gager, Burgenland	5.50
BLAUFRÄNKISCH KLASSIK DAC '17   Reumann, Burgenland	5.50
MERLOT '18   Reeh, Seewinkel	5.50
ROSÉ PINK BLISS '19   MAD, Oggau	4.90

### FLASCHENWEINE

#### ÖSTERREICH WEISS

GRÜNER VELTLINER STRASSERTAL DAC '19   Topf, Kamptal	29.00
GRÜNER VELTLINER STEIN KAMPTAL DAC BIO '18   Jurtschitsch, Kamptal	33.00
GRÜNER VELTLINER SMARAGD DÜRNSTEINER '19   F. X. Pichler, Wachau	48.00
RIESLING KAMPTAL DAC BIO '19   Loimer, Wachau	30.00
RIESLING SMARAGD KELLERBERG '13   F. X. Pichler, Wachau	72.00
GEMISCHTER SATZ ROTES HAUS DAC '19   Rotes Haus, Wien	30.00
GEMISCHTER SATZ SPAZIERER '18   Artner, Höflein	32.00
GEMISCHTER SATZ NUSSBERG RIED ULM DAC BIO '19   Wieninger, Wien	42.00
GELBER MUSKATELLER '19   Hagn, Weinviertel	29.00
CHARDONNAY VOM BERG '19   Alphart, Thermenregion	32.00
SAUVIGNON BLANC KLASSIK '19   Wohlmut, Südsteiermark	34.00

#### ÖSTERREICH ROT

ZWEIGELT '17   Gager, Burgenland	31.00
BLAUFRÄNKISCH CLASSIC DAC '17   Reumann, Burgenland	30.00
BLAUFRÄNKISCH PERWOLFF '17   Krutzler, Burgenland	68.00
PINOT NOIR RESERVE '17   Leo Aumann, Thermenregion	33.00
MERLOT '18   Hannes Reeh, Seewinkel	33.00
BIG JOHN '18 (ZW-CS-PN)   Scheiblhofer, Burgenland	39.00
PANNOBILE BIO '17 (BF-ZW)   Claus Preisinger, Burgenland	45.00
WIENER TRILOGIE BIO '16 (ZW-ME-CS)   Fritz Wieninger, Wien	32.00