

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

FRÜHSTÜCK FR - SO 9 - 11 UHR

HAFEN FRÜHSTÜCK 10.20

Räucherlachs mit Dill-Honig-Senfsauce,
Gurken, Tomaten und Vollkorn-Toast A C D G M

SEGEL FRÜHSTÜCK 7.50

Bio-Brot , Spiegelei, Tiroler Speck,
Bergkäse und Schnittlauch A C G H

MARINA FRÜHSTÜCK 9.00

Handsemmel, Wiener Beinschinken, weiches Ei,
Butter, Marmelade und Käse A C G

LEICHTWIND FRÜHSTÜCK 6.80

Crunchy-Müsli mit Naturjoghurt und Obst E G H N

DETOX B(R)OOT 8.20

Vollkornbrot, Frischkäse, Tomaten, Basilikum,
Hummus und Radieschen A C G N

MEUTER(EI) MIT GEBÄCK

Eierspeis aus 3 Eiern C 5.20

mit Speck A C 7.20

mit Lachs A C D 8.40

SÜSSE INSELN 7.10

Pancakes mit Hollunderröster und Ahornsirup A C E G

MARINA

R E S T A U R A N T

TAGESKARTE DI - SO 11 - 17 UHR

MINI-STECKERL VOM GRILL

DIE KLEINE ALTERNATIVE ZUM
ORIGINAL MARINA STECKERLFISCH (DO & SA AB 17 UHR)

SAIBLINGS STECKERL 8.50
mit Süßkartoffel-Creme
und Salz-Zitronen-Pesto D G

ZANDER STECKERL 8.50
mit Erbsen-Minz-Creme D G

LAMM STECKERL 8.50
mit Kichererbsen-Creme
und Oliventapenade A C G L N

HUHN STECKERL 7.20
mit Mais-Chilli-Creme E G

GEMÜSE STECKERL 6.40
mit Wasabi-Creme und Sesam G L N

PASTA & SALATE

LINGUINE MIT WALDPILZEN 14.20
Blattspinat, Zitrone und Grana Padano A C G

SALAT VOM GEGRILLTEN KUKURUZ 10.80
mit Brokkoli, buntem Quinoa
und Parmesandressing A C G

SUPPEN

RINDERKRAFTSUPPE 5.20
mit Brennnessel-Kaspressknödel A C E F G H L

LEINEN LOS

MARINIERTER BURRATINA 13.20
mit bunten Paradeisern, Foccacia-Croutons
und Pfirsich A E F G H

BEEF TARTAR 100G 14.20
mit Blutampfer, Bauernbutter, Senfkaviar
und Vollkorntoast A C E F G L M

MARINA BURGER 16.30
Bio-Brioche-Bun, 180g Rindfleisch aus Österreich,
Fries, BBQ-Sauce, Salat, Paradeiser, Essiggurke, Speck,
Schmelzkäse und Coleslaw A C G M N O

SÜSSES MANÖVER

CHEESECAKE 7.20
mit Waldheidelbeeren A C G

BIO SCHOKOLADENTARTE 5.80
mit Kardamom und Sauerkirschen A C G H

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 Lupinen | R Weichtiere

MARINA

R E S T A U R A N T

ABENDKARTE DI - SO AB 17 UHR

LEINEN LOS

MARINierter BURRATINA 13.20
mit bunten Paradeisern, Foccacia-Croutons
und Pfirsich AG

GEFLÄMMTER BIO-LACHS 13.90
zart gegart mit Kohlrabi, Heidelbeeren
und Koriander-Nuss-Crumble DEH

BEEF TARTAR 100G 14.20
mit Blutampfer, Bauernbutter, Senfkaviar
und Vollkorntoast ACGLM

SUPPEN

RINDERKRAFTSUPPE 5.20
mit Brennnessel-Kaspressknödel ACEGL

PAPRIZIERTE FISCHSAMTSUPPE 7.60
mit Saiblingsbutterschnitzel ADGLO

MINI-STECKERL VOM GRILL

DIE KLEINE ALTERNATIVE ZUM
ORIGINAL MARINA STECKERLFISCH

SAIBLINGS STECKERL 8.50
mit Süßkartoffel-Creme
und Salz-Zitronen-Pesto DG

ZANDER STECKERL 8.50
mit Erbsen-Minz-Creme DG

LAMM STECKERL 8.50
mit Kichererbsen-Creme
und Oliventapenade ACGLN

HUHN STECKERL 7.20
mit Mais-Chilli-Creme EG

GEMÜSE STECKERL 6.40
mit Wasabi-Creme und Sesam GLN

APERITIF

APEROL VENEZIANO 6.40

INGWER-ZITRONEN-LIMO 5.40

PFIRSICH
BOWLE
6.40

KLASSIKER

MARINA BURGER 16.30
Bio-Brioche-Bun, 180g Rindfleisch aus Österreich,
Fries, BBQ-Sauce, Salat, Paradeiser, Essigurke, Speck,
Schmelzkäse und Coleslaw A C G M N O

RIB-EYE STEAK AUS ÖSTERREICH 280G 27.50
mit Fries, Rosmarin-Jus, Blattsalat
und Kräuterbutter G E H L

AUSGELÖSTES BIO-BACKHENDL 17.50
in Buttermilch mariniert mit Erdäpfel-Vogerlsalat
und Kernöl A C G M

AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

SERVIERT MIT SÜSSKARTOFFELN, SAUTIERTEM
FELDGEMÜSE UND SALZ-ZITRONEN-PESTO

GEGRILLTES ZANDERFILET 170G D G 22.40

GEBRATENER WELS 170G D G 21.10

GEBRATENER SEESAIBLING 170G D G 21.50

PASTA & SALATE

LINGUINE MIT WALDPILZEN 14.20
mit Blattspinat, Zitrone und Grana Padano A C G

SALAT VOM GEGRILLTEN KUKURUZ 10.80
mit Brokkoli, buntem Quinoa
und Parmesandressing A C G

MEIEREI

KÄSEVARIATION 11.40
mit Fruchtebrot und Feigensenf G O M

REGENBOGENFORELLE IM GANZEN 22.40
mit Erdäpfel-Mangold-Gemüse
und Zitronengrammeln D G O

JEDEN DONNERSTAG UND SAMSTAG AB 17 UHR
ORIGINAL MARINA STECKERLFISCH 18.90
gegrillte Makrele mit rauchigen Aromen, Kräutern und Knoblauch D G

SÜSSES MANÖVER

CHEESECAKE 7.20
mit Waldheidelbeeren A C G

BIO SCHOKOLADENTARTE 5.80
Kardamom und Sauerkirschen A C G

APFELSTRUDEL 6.80
Vanilleeis A H O