

MARINA

DAS
DONAU
RESTAURANT

NACHHALTIG GENIESSEN

Wir sehen unseren Auftrag darin, die Welt mittels eines bewussten Umganges mit Lebensmitteln und Ressourcen lebenswerter zu machen.

Unsere regionalen und saisonalen Zutaten, sowie die fairen und erneuerbaren Ressourcen welche wir nutzen – das alles steht bei unseren ganzheitlichen Überlegungen für einen nachhaltigen, genussvollen, gesunden und verantwortungsvollen Lebensstil im Mittelpunkt.



ÖFFNUNGSZEITEN: DI-SA, 11:30-21:30 UHR
SO, 11:30-18:00 UHR

Wir garantieren einen Einsatz von Biolebensmittel in einer Höhe von mind. 75%.
Kontrolliert durch AT-BIO-401

Marina Wien Restaurant GmbH | Handelskai 343, 1020 Wien | www.marina-restaurant.at | Tel.: 0660-5074842

 @marinarestaurant

 @marina.restaurant.wien

GEDECK

Wir erlauben uns ein Gedeck zu servieren.

Kräutersalz | Aufstrich (Räucherforelle) | Sauerteigbrot von Joseph

A F L M N O

3.80€

LEINEN LOS

GEBEIZTER MARIAZELLER BIO SAIBLING

Rote Linsen | Camelinaöl | Petersilie | Orange D G

13.20€

LAUWARM MARINIERTER SEESAIBLING

gegrillter Bio Butternuss Kürbis | saure Zwiebeln | Dillöl | Creme Fraiche

C D G O

13.20€

BURRATINA

sauer marinierte bunte Rüben | Bio Mangold | Haselnüsse | gegrillte Focaccia

A C G H

13.80€

BIO „HOT DOG“

vom Saiblingswürstl | Frühkraut | fermentierte Radieschen | Röstzwiebel | Senfmayonnaise

A C D G M

13.80€

SUPPEN

ZWIEBELSUPPE

Cognac | Majoran | gebackenes Erdäpfel-Käse Brot A C G L O

7.20€

KÜRBISSUPPE

Kernöl | karamellisierte Kürbiskerne | Zanderkrokette

A C D G O

7.60€

Unsere BIO Fische beziehen wir von DECLEVA'S ALPENFISCH aus Mariazell!

MINI-EDELFISCH STECKERL

WELS STECKERL

A D G O

8.60€

BIO FORELLEN STECKERL

A D G O

8.60€

ZANDER STECKERL

A D G O

8.60€

PILZ-LAUCH STECKERL

G O

6.60€

Pastinakencreme | schwarzer mariniertes Bio Rettich | Kräuter-Salsa G M

VEGETARISCH

ACQUERELLO RISOTTO

Rote Rüben | Fourme d'Ambert Edelschimmelkäse | Salzmandeln | Blutampfer G H L

16.20€

OFEN SÜBKARTOFFEL

gebackene Pilze | weißer Rettich | Petersilien-Mayonnaise | Tempeh-Speck

A C G H

14.80€

VORSPEISEN

KLASSIKER

BIO MARINA BURGER

Bio-Brioche-Bun | 180g Rindfleisch
aus Österreich | BBQ-Sauce | Bio
Gewürzgurken | Röstzwiebel | Salat | Speck |
Schmelzkäse | Coleslaw | Pommes Frites
A C G L M N O **18.80€**

BIO BACKHENDL SALAT

in Buttermilch mariniertes Biohuhn |
Erdäpfel-Vogerl-Salat | Kernöl
A C G M **17.80€**

SNACKS

FISH & CHIPS

vom Mariazeller Saibling
Erbsen-Minz-Dip | Malzessig
A D G O **16.80€**

FISCH EINTOPF

Chili | Wurzelgemüse |
knuspriges Erdäpfel-Durum Stangerl
A D L O **17.80€**

UNSERE EDELFISCHE AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

GEGRILLTES ZANDERFILET 170g

GEBRATENER MARIAZELLER BIO
SAIBLING 170g

GEBRATENER WELS 170g

Serviert auf buntem Bio Herbstgemüse |
Trompetenpilze | Schnittlauch-Beurre Blanc
G L O **22.80€**

ERGÄNZUNG in Bio Qualität **4.80€**

BIO POMMES FRITES

BIO ERDÄPFEL

BIO MEDITERRANES GEMÜSE

BIO BLATTSALAT
MIT HAUSDRESSING



FÜR ZWEI PERSONEN

BIO SAIBLING

im Ganzen gebraten |
Petersilerdäpfel | Blattspinat |
Mandel-Nuss Butter
D G H **22.80€**
pro person

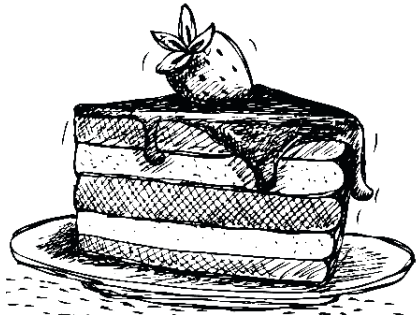
A GLUTENHALTIGES GETREIDE
B KREBSTIERE
C EI

D FISCH
E ERDNÜSSE
F SOJA

G MILCH ODER LAKTOSE
H NÜSSE UND SCHALENFRÜCHTE
L SELLERIE

M SENF
N SESAM
O SULFITE
VEGETARISH

P LUPINE
R WEICHTIERE
BIO
VEGAN



KAFFEE & TEE

KAFFEE VON CULT KAFFEE
BIO UND FAIRTRADE

☛ ESPRESSO	3.20€
☛ DOPPELTER ESPRESSO	4.60€
☛ ESPRESSO MACCHIATO G	3.20€
☛ KLEINER BRAUNER G	3.20€
☛ GROSSER BRAUNER G	4.80€
☛ VERLÄNGERTER	4.30€
☛ MELANGE G	4.40€
☛ CAPPUCCINO G	4.40€
☛ CAFFE LATTE G	4.90€
☛ HEISSE SCHOKOLADE G	5.30€

SÜSSES BIO MANÖVER

BIO CHEESECAKE

Vollkornstreusel | Caramel | Nüsse
A C G H

10.20€

MOUSSE VON DER ZOTTER ZARTBITTERSCHOKOLADE

Maroni | schwarze Johannisbeere
C G

11.80€

AFFINIERTER ROHMILCHKÄSE

aus Österreich
Schüttelbrot und Feigensenf
G M O

13.80€

BIO APFELSTRUDEL

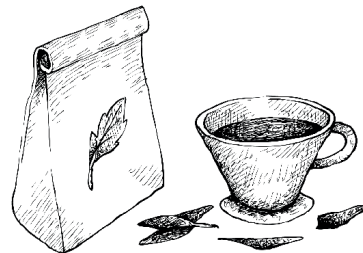
Vanilleeis
A C G H O

6.80€

TEEKANNE VON RONNEFELDT

☛ Darjeeling Summer Gold | ☛ Greenleaf |
Fruity Camomile | ☛ Bergkräuter |
Sweet Berries

4.60€



COCKTAILS 10.30€

CAIPIRINHA 0,3l
Cachaca | Limette | Rohrzucker | Eis

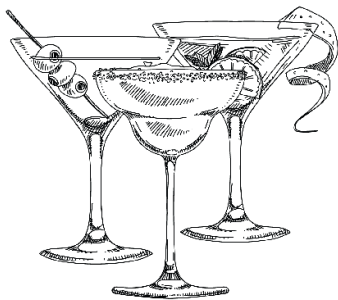
GINGERFEVER 0,3l
Whisky | Limette | Ingwer | Ginger Ale | Eis

MOJITO 0,3l
Rum | Limettensaft | Minze | Soda | Rohrzucker | Eis

GIN TONIC 0,25l
Blue Gin | Tonic | Eis

MOSCOW MULE 0,25l
Vodka | Ginger Beer | Gurke | Eis

ZWETSCHKEN FIZZ 0,25l
Zwetschkenlikör | Limettensaft | Bitter Lemon | Soda | Eis



MOCKTAILS 8.20€

IPANEMA 0,3l
Limette | Rohrzucker | Ginger Ale | Eis

TAO 0,5l
Traubensaft | Apfelsaft | Orangensaft | Limettensaft | Soda | Eis

ENGLISH AUTUMN 0,3l
Schwarzer Tee | Orangensaft | Limettensaft | Grenadine

OHNE ALKOHOL

COLA COLA LIGHT	0,33l	3.70€
FRUCADE	0,33l	3.70€
ALMDUDLER	0,33l	3.70€
THOMAS HENRY TONIC	0,20l	3.90€
SCHWEPES TONIC	0,20l	3.70€
SCHWEPES BITTER LEMON	0,20l	3.70€
SCHWEPES GINGER ALE	0,20l	3.70€
RED BULL	0,20l	3.90€
 CHARITEA GREEN	0,33l	3.90€
 CHARITEA RED	0,33l	3.90€
 BIO-FRUCHTSÄFTE VON HASENFIT		
Marille Apfel Orange	0,25l	3.90€
Wasser	0,25l	2.90€
Gespritzt	0,25l	3.40€
	0,50l	4.90€
ZWEIGELT TRAUBENSAFT	0,25l	4.10€
Winzerhof Scheit Weinviertel	0,50l	5.40€
Gespritzt	0,25l	3.60€
	0,50l	5.10€
VÖSLAUER	0,75l	6.30€
still prickelnd	0,33l	3.20€
 SODA*		
Zitrone Holler Himbeere	0,25l	3.30€
	0,50l	4.20€

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,3L

ZWETSCHKEN-GEWÜRZ LIMO	5.60€
(Heiß oder Kalt serviert)	
KRÄUTERLIMONADE	5.60€
KIRSCH-INGWER-EISTEE	5.60€



*Jugendgedränk


APERITIF

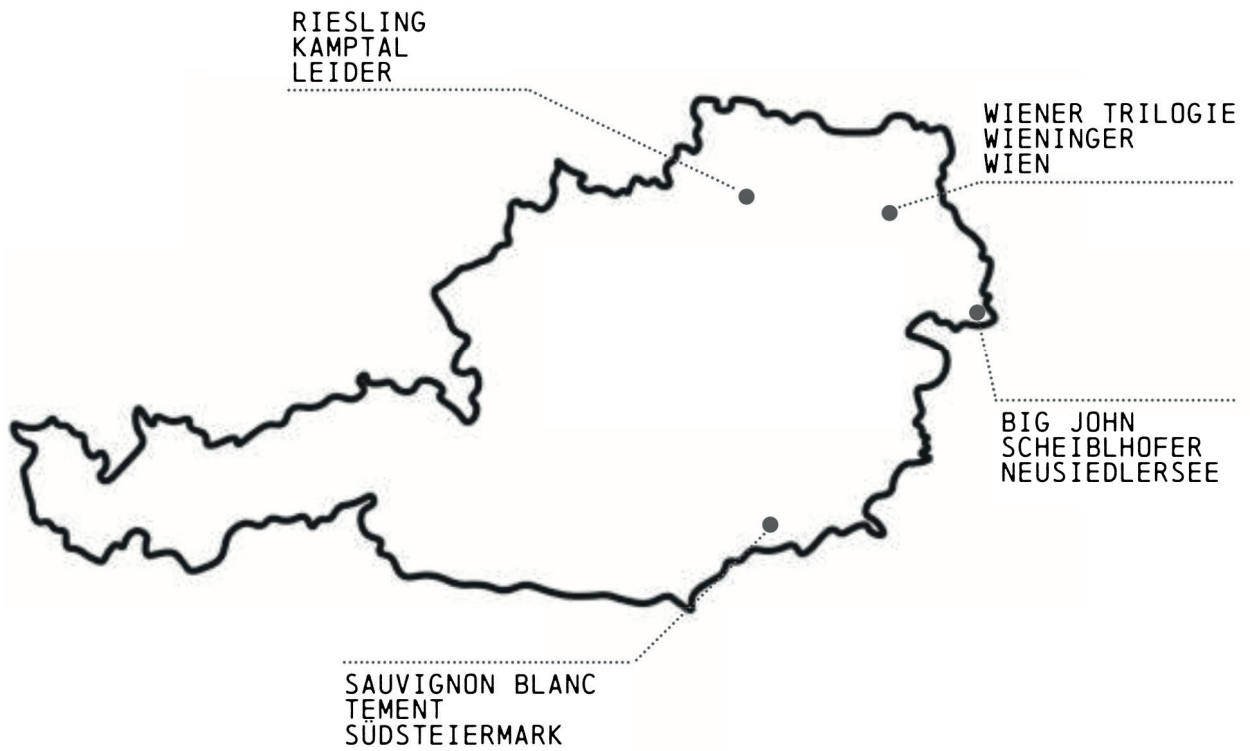
KATTUS PROSECCO 0	0,10l	0,75l
weiss	4.80€	30.00€
 rosé	5.10€	32.00€
APEROL VENEZIANO 0	0,25l	6.90€
Aperol Prosecco Orange Soda		
CAMPARI SODA	0,25l	6.80€
Campari Soda Zitrone		
CAMPARI ORANGE	0,25l	6.90€
Campari Orange		
ROSENBLÜTEN-LIMONADE	0,25l	6.60€
Rosenlimonade Soda Rosenblätter Limette		
MIRTILLO LEMON	0,25l	6.60€
Mirtillo Heidelbeerlikör Bitter Lemon		

SPRITZER

WEISSER SPRITZER 0	0,25l	4.20€
Weißwein Soda		
APEROL SPRITZER 0	0,25l	6.40€
Aperol Weißwein Orange Soda		
HOLUNDER-MINZ-SPRITZER 0	0,25l	6.40€
Weißwein Holundersirup Soda Minze Limette		
ROSENBLÜTENSPRITZER 0	0,25l	6.60€
Weißwein Rosenlimonade Limette Rosenblätter		
LILLET SPRITZER 0	0,25l	6.40€
Weißwein Lillet Hollunderblütensirup Soda		

BIER

SCHREMSE VOM FASS A	0,30l	3.90€
	0,50l	4.90€
ZWICKL VOM FASS A	0,30l	4.20€
	0,50l	5.10€
 DIE WEISSE <small>Glutenfrei</small>	0,30l	5.10€
STIEGL ALKOHOLFREI A	0,33l	4.20€
ZITRONENSTIEGLRADLER A	0,33l	4.20€
CORONA A	0,35l	4.30€



OFFENE WEINE

WIENER GEMISCHTER SATZ DAC BIO'21 Nössing, Wien	5.50€
CHARDONNAY VOM BERG'21 Alphart, Thermenregion	5.80€
🌿 GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL DAC BIO'21 Schloss Maissau, Weinviertel	5.40€
🌿 ZWEIFELT ROSÉ'21 Nössing, Wein	5.40€
🌿 ZWEIFELT BIO'20 (ZW-ME-CS) H&A Nittnaus, Neusiedlersee	5.40€
🌿 WIENER TRILOGIE BIO'17 (ZW-ME-CS) Wieninger, Wien	5.80€
🌿 BLAUFRÄNKISCH BIO'18 G&H Heinrich, Neusiedlersee	5.90€

ALLE UNSERE WEINE ENTHALTEN SULFITE (0). GLASWEISE 1/8 LT. | FLASCHEN 0,75 LT.

FLASCHENWEINE

ÖSTERREICH WEISS

GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL DAC BIO'21 Schloss Maissau, Weinviertel	32.00€
GRÜNER VELTLINER TERRASSEN KAMPTAL DAC BIO'21 Bründlmayer, Kamptal	35.00€
GRÜNER VELTLINER STEIN KAMPTAL DAC BIO'21 Jurtschitsch, Kamptal	36.00€
GRÜNER VELTLINER SMARAGD DÜRNSTEINER'19 F. X. Pichler, Wachau	52.00€
RIESLING KAMPTAL DAC BIO'21 Loimer, Kamptal	33.00€
RIESLING ZÖBING KAMPTAL DAC BIO'21 Hirsch, Kamptal	45.00€
RIESLING SMARAGD KELLERBERG'17/18 F. X. Pichler, Wachau	78.00€
WIENER GEMISCHTER SATZ BIO'21 Nössing, Wien	33.00€
CHARDONNAY VOM BERG'21 Alphart, Thermenregion	35.00€
CHARDONNAY UNPLUGGED'17 Reeh, Neusiedlersee	47.00€
CHARDONNAY SMARAGD'18 Hirtzberger, Wachau	88.00€
GELBER MUSKATELLER'21 Hagn, Weinviertel	32.00€
SAUVIGNON BLANC KALK & KREIDE SÜDSTEIERMARK DAC BIO'21 Tement, Steiermark	43.00€
SAUVIGNON BLANC STEIERMARK BIO'21 Sattlerhof, Steiermark	56.00€
ZWEIGELT ROSÉ BIO'21 Nössing, Wien	33.00€

ÖSTERREICH ROT

ZWEIGELT ARTNER DAC '19 Carnuntum	29.00€
ZWEIGELT BIO'20 Nittnaus, Neusiedlersee	32.00€
ZWEIGELT HEIDEBODEN BIO'19 Andreas Gsellmann, Neusiedlersee	43.00€
BLAUFRÄNKISCH BIO'18 G&H Heinrich, Neusiedlersee	36.00€
PINOT NOIR RESERVE'19 Aumann, Thermenregion	36.00€
PINOT NOIR STEINBÜGEL BIO'17 Graf Hardegg, Weinviertel	59.00€
MERLOT GOLD SELEKTION'15 Gsellmann, Neusiedlersee	36.00€
CABERNET SAUVIGNON'17 Pfneisel, Mittelburgenland	40.00€
WIENER TRILOGIE BIO'17 (ZW-ME-CS) Wieninger, Wien	35.00€
BIG JOHN'20 (ZW-CS-PN) Scheiblhofer, Neusiedlersee	43.00€
PANNOBILE BIO'17 (BF-ZW) Preisinger, Neusiedlersee	49.00€

SÜßWEINE

CHARDONNAY EISWEIN BIO'17 Gruber Röschitz, Weinviertel	52.00€
PUR EISAPFEL BIO	48.00€

INTERNATIONAL

SAUVIGNON BLANC'19 Salomon & Andrew, Malborough, Neuseeland	40.00€
ROSÉ CLOS MIREILLE'19 Domaines Ott, Côtes de Provence, Frankreich	80.00€
MALBEC BONARDA PETIT VERDOT'16 Kaiken, Mendoza, Argentinien	30.00€