

Vorspeisen

aus dem eigenen Räucherofen

Rauchlachs € 9,00

Rauch vom Buchenholz und wildem Wacholder

Graved Lachs € 9,00

gebeizter Lachs mit Dill – Honigsenfauce

Saiblingsfilet € 10,00

warm geräuchert, Oberskren

Flugentenbrust € 9,00

heiß geräuchert, Preiselbeerschlag

Gemischte Vorspeisenplatte € 14,00

Variation vom Räucherofen

Burrata aus Apulien € 14,00

sahnig-cremige Art vom Mozzarella, vollreife Paradeiser, Rucola & Olivenöl

Aus dem Suppentopf

Kalbssuppe – Wurzelgemüse € 5,70

mit Markknödel oder Milz-Pofese

Klare Fischsuppe mit Safran € 14,00

Süß- & Salzwasserfische, geräucherter Fisch, Fenchel & Schalentiere

Lobster Bisque € 8,00

Blunzen-Ravioli

Bouillabaisse pro Person € 12,00

das Original der Côte d'Azur

Fisch-Geflügel Suppe mit Safran, zarter Fisch aus dem Mittelmeer und dem Landesinneren, Garnelen, Muscheln, Hühnerfleisch, Fenchel, Erdäpfel, Lauchzwiebel, Koriander

Im Suppentopf ab 2 Personen serviert

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer. 3,50 Euro Gedeck pro Person.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Austernbar

Frischer und vielfältiger geht's nicht mehr, direkt aus unserem Salzwasserbecken, je nach Verfügbarkeit mit Zitrone für Sie serviert.

Irische Felsenauster € 2,90

Pazifische Auster

kleine zarte Auster, leicht salzig, mit einem Hauch von Nussgeschmack

Fine de Claire € 3,20

Pazifische Auster

Der Klassiker, reift mehrere Wochen im Klär- und Schwemmbecken um einen „reinen“ Geschmack zu erlangen

Tsarskaya Auster € 4,50

Pazifische Auster

Die besonderen „Tsarskaya“ Austern werden an Frankreichs Westküste in der Nähe von Biarritz gezüchtet und gelten durch ihren hohen Fleischanteil als besonders geschmackvoll.

Bélon € 4,50

Europäische Auster

Wahrlich die Königin unter den Austern.

Die „Bélon“ gilt als die „edelste“ unter den Austern. Sie kommt aus dem Französischen Ort Riec-sur-Bélon und erlangt auf dem ca. 4 Kilometer langen Mündungsgebiet des gleichnamigen Flusses Bélon ihren unverkennbaren nussigen Geschmack. Anders als die pazifischen Felsenaustern lebt und wächst sie im sandigen Meeresboden.

Isigny Spezial € 3,90

Normandie / Calvados

Kombination aus vier Flüssen

Der Geschmack dieser Auster unterscheidet sich sehr von anderen Austern aus der Normandie. Da vier Flüsse, die reich an Plankton sind, die Auster nähren, findet eine schöne Verschmelzung verschiedener Geschmäcker und Aromen statt. Bei dieser perfekt fleischigen Auster schmecken Sie ein Nussaroma mit einem weichen und knackigen Biss.

Utah Beach

€ 4,00

Normandie / Manche

Diese Auster hat einen eher kräftigen als feinen Geschmack. Sie schmecken ein köstliches Nussaroma und sie ist süß und knusprig. Bei dieser vollen Auster schmecken Sie den wunderbaren Übergang von salzig zu frisch, mit einem feinen Nussgeschmack.

Der hohe Wert des Fleischanteils wird durch die Lage des Austernparks am Utah Beach in Bezug auf den Wind herbeigeführt. Hier weht ein stetiger starker Wind der was den Fleischanteil mehr wachsen beschert.

Spéciales Muirgen

€ 4,50

Der elegante Geschmack wird mit der Geschmeidigkeit der reinen Seen in Irland kombiniert. Die Muirgen Auster wird wegen des süßen Geschmacks des beigen und knackigen Fleisches geliebt.

Die Muirgen wird – aufgrund reiner keltischen Überzeugungen – in Irland gezüchtet, wo sie das einzigartige Ökosystem genießt. Anschließend reist sie nach Cancale, wo sie in den Gewässern der Bucht vom Mont-Saint-Michel verfeinert wird.

Himbeer-Schalotten

Dijon-Noilly Prat-Chutney

Pumpernickel mit Butter

je
€ 0,70

Kaviar

Osietra Kaviar Malossol

100g

Der anthrazit bis schwarze Osietra Kaviar kommt vom sibirischen Stör, abgestreift nach dem VIVACE-Verfahren aus Deutschland.

€ 136,00

Buchweizen Blinis, Erdäpfel, Sauerrahm & Schalotten

Fisch

BIO Saiblinge aus dem Kärntner Drautal

„alive and kicking“ aus dem Saiblingsbecken

Saibling ganz

mit Knoblauchbutter oder gerösteten Mandeln

bis 350g
€ 22,00

darüber

€ 26,00

Saibling BLAU

Lang nicht mehr gesehen, weil es kaum noch Fischbecken gibt.

in Wurzelsud gedämpft

Saibling Finkenwerder ART

mit Garnele, Speck und Limettenbutter

bis 350g
€ 28,00

darüber

€ 31,00

Saibling filetiert

ROT... mit Paradeiser-Confit

GRÜN... verschiedene gehackte Kräuter

GOLD... mit Knoblauchscheiben

per Filet ca. 110g

€ 10,00

Trilogie

je ein Filet von Rot, Grün und Gold

€ 29,00

Lachssteak

gegrillt, Kräuterbutter

€ 18,00

Oktopus

Eintopf

mit Schalotten, Sellerie, Paradeiser, Knoblauch, Zwiebel, Lauch, viel Koriander

€ 21,00

Gröstl

Oktopus und Gemüse knusprig am Grill gebraten, leicht geschärft, Koriander

€ 23,00

Miesmuscheln (je nach Verfügbarkeit)

Natur - Knoblauch, Zwiebel, Koriander

Obers - Weißwein-Obers Reduktion, Koriander

€ 17,00

Mediterran - Paradeiser – Koriander

Krusten & Schalentiere

Hummer – frisch aus unsern Salzwasserbecken

Unsere Hummer werden komplett ausgelöst mit Spinat in der Schale serviert, damit Sie auch mit einer feinen Abendgarderobe nicht auf Hummer verzichten müssen.

A la grill	per 100g
mit Danieli Butter gegrillt und Spinat serviert	€ 9,20
Bordelaise	per 100g
Schalotten, Paradeiser, Noilly Prat, Butter	€ 9,20
Thermidor (der Klassiker)	per 100g
in Chardonnay, Schalotten & Dijon Senf gedämpft, mit Spinat gefüllt und Gruyere Käse überbacken	€ 9,20
Buerre Noisette	per 100g
in brauner Nussbutter Knoblauch und Schalotten gegart	€ 9,20

Hummer Risotto	per 100g
in Hummerbutter gedünstetes Risotto, Spinat & Parmesan	€ 9,70

Garnelen 6/8

Die Zahl bezieht sich auf die Stückzahl per Lbs. / Pfund
je größer, desto reifer und knackiger

... Boot	Vorspeise
Knoblauch Mousseline, American Cocktailsauce mit Cognac & Kren, Ananas-Curry Chutney	€ 16,50
... Avocado	Hauptgang
Paradeiser, roter Zwiebel, Limetten, viel Koriander	€ 26,00
... Knoblauch	
in Knoblauch Kräuterbutter gebraten	€ 21,00
Garnelen Jambalaya (the holy trinity)	
Jungzwiebel, grünes Paprikagemüse, Staudensellerie, Paradeiser, Reis & Koriander, Chilly	€ 19,50
Risotto mit Garnelen	
Kräuter, Parmesan, Limetten	€ 12,00
Safran Risotto	
Grana Padana	

Rostbraten aus der Kaiserzeit

Sirloin, Entrecote oder auch Zwischenrückenstück genannt, von Korn und Mais gefütterten Urugny Rindern, ca. 220 g, Wurzelgemüse. Unsere Steaks werden kurz am Grill beidseitig „geschlossen“ und in der Sauce der jeweiligen Zubereitungsart auf Punkt fertig gegart. So schmeckt das Steak nach der Sauce und die Sauce nach dem Steak, eben so, wie's der Kaiser gerne hatte.

Alexander Giradi	€ 21,50
Champignon, Kapern, Speck und Petersilie	
Fürst Esterhazy	€ 21,50
Wurzelgemüse – Rahmsauce	
Burgunder	€ 21,50
Schalotten, Rotwein	
Vanille	€ 21,50
gerösteter Knoblauch, Bratensaft	
Zwiebelrost	€ 21,50
Röstzwiebel, Zwiebelsauce	

Kräutermaishendl	€ 17,00
Frankreich, ausgelöste Brust und Haxl	
Kalbstaffelspitz	€ 17,00
Wurzelgemüse, Schnittlauch, Bouillon – da wo unsere Suppe her kommt	
Plattiertes Rinderrücken Steak	€ 20,00
Koriander – Soja – Blattsalat	

Feines aus Hartweizengrieß

Hartweizennudeln	€ 16,00
rahmige Paradeisersauce mit gegrillten Garnelen	
Blunzen-Ravioli	€ 12,00
in Butter mit Thymian, roter Zwiebel und Paradeiser geschmolzen	

Beilagen

Erdäpfelschmarrn mit Zwiebel	€ 3,70
Gebratene Erdäpfelscheiben – Kräuter	€ 3,70
Heurige Butter oder Petersilie	€ 3,70
Püree – so wies gehört – gestampft	€ 3,70
Champagner - Risotto	€ 4,20
Safranrisotto	€ 4,20
Hartweizennudeln – in Butter geschwenkt	€ 3,70
Langkornreis	€ 3,00
Roter Reis aus der Camargue	€ 4,20
Gebuttertes Wurzelgemüse	€ 3,60
Frischer junger Blattspinat	€ 3,70
Gemüse der Saison	

Weinempfehlung

	1/8	Bouteille
Gager Quattro 2015 aus der Magnum	€ 6,50	€ 78,00
Pinot Laurent 2013 Weingut Johan Auer / Tattendorf	€ 5,70	€ 35,00
Rosé Weingut Schwertführer 35	€ 3,60	€ 23,00
Spätrot-Rotgipler Weingut Hannes Hoffer	€ 6,80	€ 40,00

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer. 3,50 Euro Gedeck pro Person.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Desserts

Heidelbeerschmarrn mit Zwetschenröster	€ 6,50
Palatschinken mit Marillenmarmelade	€ 6,50
Topfennockerln luftig leicht, Butterbrösel und Erdbeerjoghurt	€ 6,50
Zart – Bitter Schokoladetorte Veronika Fischer / Sooß	€ 4,00
Käse-Variation Olivenöl, Chutney	€ 11,00

Dessert-Weine

1/16

Ausbruch Weingut Piriwi, Thermenregion, Traiskirchen	€ 6,00
Beerenauslese Weingut Schwertführer Thermenregion, Sooss	€ 5,20

Kaffee Spezialitäten

Kleiner Schwarzer	€ 2,90
Großer Schwarzer	€ 3,50
Kleiner Brauner	€ 2,90
Großer Brauner	€ 3,60
Wiener Melange	€ 3,70
Kaisermelange Eidotter, Honig, Weinbrand	€ 4,80
Latte Macchiato	€ 3,90
Fiaker Inländer Rum, Schlag	€ 4,50
Biedermeier Kaffee doppelter Espresso, Marillenschnaps, Schlagobers	€ 4,50
Maria Theresia Espresso Grand Manier, Weinbrand, Schlagobers	€ 4,50
Heiße Schokolade mit Schlag	€ 3,90

Brandspezialitäten

aus der Edel – Schnaps Schmiede von
Franz und Lili Rodax

Brände

Marille	3 cl
Kriecherl	€ 4,50
Quitte	

Trester (Grappa)

Gelber Muskateller	3 cl
Rotgipfler - Spätlese	€ 4,70
Traminer	

Liköre

Zirberl	
Nuss	3 cl
Weichsel	€ 4,70
Schlehdorner	

Feste feiern im Marktamt

Ob eine Hochzeit, ein runder Geburtstag oder eine Sponson – besondere Tage im Leben verlangen auch nach einem besonderen Rahmen, um sie gebührend zu feiern. Das Team des Marktammtes freut sich darauf, Ihnen dabei jeden Wunsch von den Augen abzulesen.

Während der Sommermonate bietet Ihnen das Marktamt innen und außen bis zu 180 Sitzplätze, rund ums Jahr im Lokal alleine 56 Sitzplätze. Das gesamte Lokal – auch die Sanitärräume – ist natürlich rollstuhlgerecht.

Gerne reservieren wir Ihnen einen Teil oder auch das gesamte Marktamt und verwöhnen Sie und Ihre Gäste à la carte oder mit feinen Menüs. Fragen Sie nach Markus Trocki und lassen Sie sich vom Chef persönlich Ihr individuelles Veranstaltungsprogramm zusammenstellen. Wir freuen uns auf Sie!

Exklusive Firmen-Events

Überraschen Sie bei Ihrem nächsten Firmen-Event Ihre Mitarbeiter und Gäste doch einmal mit etwas wirklich Extravaganter: Unsere Austernbar kommt zu Ihnen ins Haus und ermöglicht Ihnen den spannenden Vergleich frischer Austern aus verschiedenen Ländern.

Marktamt Gutscheine

Kennen Sie schon die beliebten Marktamt-Gutscheine? Mit ihnen schenken Sie nicht nur ein gutes Essen, sondern einen unvergesslichen Abend voller lukullischer Versuchungen – ein ideales Geschenk „in letzter Minute“. Erhältlich im Marktamt und bald auch online.



Gemeinsam Essen