

## 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

Variation vom Räucherofen

€ 14,00

**Burrata aus Apulien**

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

€ 14,00

## 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

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

pro Person

€ 12,00

Alle Preise 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.

## **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

**Buchweizen-Blinis (3 Stück)**

€ 10,00

mit Saiblingskaviar & Cream Cheese

# Fisch

## BIO Saiblinge aus dem Kärntner Drautal

„alive and kicking“ aus dem Saiblingsbecken

### Saibling ganz

mit Knoblauchbutter oder gerösteten Mandeln

per 100g

€ 7,10

### Saibling BLAU

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

in Wurzelsud gedämpft

### Saibling Finkenwerder ART

mit Garnele, Speck und Limettenbutter

plus

€ 5,00

### 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

€ 24,00

#### Gröstl

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

€ 26,00

## Miesmuscheln (je nach Verfügbarkeit)

**Natur - Knoblauch, Zwiebel, Koriander**

**Obers - Weißwein-Obers Reduktion, Koriander**

**Mediterran - Paradeiser – Koriander**

€ 17,00

## 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.

<b>A la grill</b>	per 100g
mit Danieli Butter gegrillt und Spinat serviert	€ 9,80
<b>Bordelaise</b>	per 100g
Schalotten, Paradeiser, Noilly Prat, Butter	€ 9,80
<b>Thermidor (der Klassiker)</b>	per 100g
in Chardonnay, Schalotten & Dijon Senf gedämpft, mit Spinat gefüllt und Gruyere Käse überbacken	€ 9,80
<b>Buerre Noisette</b>	per 100g
in brauner Nussbutter Knoblauch und Schalotten gegart	€ 9,80

<b>Hummer Risotto</b>	per 100g
in Hummerbutter gedünstetes Risotto, Spinat & Parmesan	€ 9,80

## Garnelen 6/8

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

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

## Rostbraten aus der Kaiserzeit

Sirloin, Entrecote oder auch Zwischenrückenstück genannt, von Korn und Mais gefütterten Uruguay 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.

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

<b>Kräutermaishendl</b>	€ 17,00
Frankreich, ausgelöste Brust und Haxl	
<b>Kalbstaffelspitz</b>	€ 17,00
Wurzelgemüse, Schnittlauch, Bouillon – da wo unsere Suppe her kommt	
<b>Plattiertes Rinderrücken Steak</b>	€ 21,50
Koriander – Soja – Blattsalat	

## Feines aus Hartweizengrieß

<b>Hartweizennudeln</b>	€ 16,00
rahmige Paradeisersauce mit gegrillten Garnelen	
<b>Blunzen-Ravioli</b>	€ 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
Schwarzer Reis aus dem Piemont	€ 4,20
Gebuttertes Wurzelgemüse	€ 3,60
Frischer junger Blattspinat	€ 3,70
Gemüse der Saison	

## Weinempfehlung

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

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

## Desserts

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

## Dessert-Weine 1/16

<b>Ausbruch</b> Weingut Piriwi, Thermenregion, Traiskirchen	€ 6,00
<b>Beerenauslese</b> Weingut Schwertführer Thermenregion, Sooss	€ 5,20

## Kaffee Spezialitäten

<b>Kleiner Schwarzer</b>	€ 2,90
<b>Großer Schwarzer</b>	€ 3,50
<b>Kleiner Brauner</b>	€ 2,90
<b>Großer Brauner</b>	€ 3,60
<b>Wiener Melange</b>	€ 3,70
<b>Kaisermelange</b> Eidotter, Honig, Weinbrand	€ 6,50
<b>Latte Macchiato</b>	€ 3,90
<b>Fiaker</b> Inländer Rum, Schlag	€ 6,50
<b>Biedermeier Kaffee</b> doppelter Espresso, Marillenschnaps, Schlagobers	€ 6,50
<b>Maria Theresia</b> Espresso Grand Manier, Weinbrand, Schlagobers	€ 6,50
<b>Heiße Schokolade</b> mit Schlag	€ 4,20

## Brandspezialitäten

aus der Edel – Schnaps Schmiede von  
Franz und Lili Rodax

<b>Brände</b>	
Marille	3 cl
Kriecherl	€ 4,50
Quitte	
<b>Trester (Grappa)</b>	
Gelber Muskateller	
Rotgipfler - Spätlese	3 cl
Traminer	€ 4,70
<b>Liköre</b>	
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 Marktamtes 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