

## Vorspeisen

aus dem eigenen Räucherofen

**Rauchlachs** 9,00

Rauch vom Buchenholz und wildem Wacholder

**Graved Lachs** 9,00

gebeizter Lachs mit Dill-Honigsensauce

**Saiblingsfilet** 11,00

warm geräuchert, Oberskren

**Flugentenbrust** 9,00

heiß geräuchert

**Gemischte Vorspeisenplatte** 14,00

Variation vom Räucherofen

**Platte ab 2 Personen, per Gast** 11,50

**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

**Lobster Bisque** 8,00

Blunzen-Ravioli

**Bouillabaisse** 14,00

**das Original der Côte d'Azur mit Safran-Rouille**

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

im Suppentopf ab 2 Personen serviert

# Austernbar

Frischer und vielfältiger geht's nur in Frankreich. Österreichs erstes Salzwasserbecken für Ihre Austern. Optimal bei 3,1% Salzgehalt und 6°C Wassertemperatur gehalten, sind sie auch ein perfekter Lieferant für ungesättigte Omega 3 Fettsäuren.

## **Fine de Clair PREMIER No 3**

**3,20**

Pazifische Auster aus Irland

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

## **Tsarskaya No 3**

**4,50**

Bretagne / Cancale

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

## **Isigny Spezial No 3**

**4,00**

Normandie / Calvados

Der Geschmack dieser Auster unterscheidet sich sehr von anderen Austern aus der Normandie. Im Mündungsgebiet von 4 Flüssen, welche reich an Plankton sind, ernähren sie sich zu einer perfekt fleischigen Auster mit einem weichen nussigen Aroma.

## **Bélon No 4/0**

**5,00**

Europäische Auster

Wahrlich die Königin unter den Austern. Die Bèlon gilt als Edelste unter allen Austern Sie kommt aus dem franz. Ort Riec-sur-Bélon und erlangt auf dem ca. 4 Kilometer langen Mündungsgebiet des gleichnamigen Flusses Bélon ihren unverkennbaren nussigen Geschmack. Anders als die Pazifische Felsenauster lebt und wächst die „Königin“ am sandigen Meeresboden.

## **La Spéciale GEAY**

**6,00**

Sie wird während 42 Monaten in unterschiedlichen Austernbänken platziert, immer auf der Suche nach einer Stätte mit besonders guten Nährstoffen für die Auster. Von den Gezeiten umspült und von der Familie GEAY umsorgt, genießt sie eine Vorzugsbehandlung, um zur Königin der „Spéciales“ zu werden!

## Gebackene Austern

**Creuses avec beurre „Café de Paris“** **21,00**

3 gebackene Austern in der Traditionsbutter der französischen Küche  
Feinste französische Creuse Austern, sehr große Austern, der Fleischanteil bei der rohen Auster liegt bei ca. 80g pro Stück

**Himbeer-Schalotten**

**Dijon-Noilly Prat-Chutney**

**Pumpernickel mit Butter**

**je 1,50**

## Kaviar

Jan Klecka's sibirische Störe wachsen in kristallklarem, hochmineralisiertem Wasser in naturbelassenen Teichen im Südburgenland auf. So hat die ursprünglich auch heimische Delikatesse wieder den Weg auf unsere Teller gefunden.

**30g** **49,50**

**50g** **82,50**

**125g** **206,25**

Für zu Hause -20%; 30g - € 39,60 | 50g - € 66 | 125g - € 165

Andere Größen gerne nach Vorbestellung und Absprache.

**Saiblings-Kaviar 100g** **55,00**

Alle Kaviar-Größen servieren wir mit Schalotten, Sour Cream und Buchweizen-Blinis.

# Hummer

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

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

## ... Boot

Knoblauch-Mousseline, American Cocktailsauce mit Cognac & Kren, Ananas-Curry-Chutney

## ... Guacamole

Paradeiser, roter Zwiebel, Limetten, viel Koriander

**Vorspeise 16,50**

## ... Knoblauch

in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten

**Hauptgang 26,00**

## ... Kokosmilch

Soja & Koriander

## Garnelen Jambalaya (the holy trinity)

Jungzwiebel, grünes Paprikagemüse, Staudensellerie, Paradeiser, Reis, Koriander, Chilli

**23,00**

## Risotto mit Garnelen

Kräuter, Parmesan, Limetten

**19,50**

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

# Fisch

## BIO Saiblinge aus dem Kärntner Drautal

„alive and kicking“ aus dem Saiblingsbecken

### Saibling ganz

mit Knoblauchbutter oder gerösteten Mandeln

per 100g 7,70

### Saibling BLAU

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

in Wurzelsud gedämpft

### Saibling Finkenwerder Art

mit Garnelen, Speck und Limettenbutter

plus 5,00

### Saibling filetiert

ROT ... mit Paradeiser-Confit

GRÜN ... verschiedene gehackte Kräuter

GOLD ... mit Knoblauchscheiben

per Filet ca. 110g 11,00

### Trilogie

je ein Filet von Rot, Grün und Gold

29,00

### Lachssteak

gegrillt, geflämmt Ricotta

18,00

### Oktopus-Eintopf

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

24,00

### Oktopus-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

17,00

Mediterran – Paradeiser, Koriander

## Rostbraten aus der Kaiserzeit

Sirloin, Entrecote oder auch Zwischenrückensteak genannt, von Korn und Mais gefütterten Uruguay-Rindern, ca. 220g, 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, genau wie's der Kaiser gerne hatte.

<b>Alexander Giradi</b> Champignon, Kapern, Speck und Petersilie	<b>24,00</b>
<b>Fürst Esterhazy</b> Wurzelgemüse – Rahmsauce	<b>24,00</b>
<b>Burgunder</b> Schalotten, Rotwein	<b>24,00</b>
<b>Vanille</b> gerösteter Knoblauch, Bratensaft	<b>24,00</b>
<b>Zwiebelrost</b> Röstzwiebel, Zwiebelsauce	<b>24,00</b>

<b>Kräutermaishendl</b> Frankreich, ausgelöste Brust und Haxl	<b>17,00</b>
--	--------------

<b>Kalbstaufelspitz</b> Wurzelgemüse, Schnittlauch, Bouillon – da wo unsere Suppe herkommt	<b>17,00</b>
---	--------------

<b>Entrecôte „Café de Paris“</b> 350g feinstes Rib-Eye-Steak Der Klassiker in der französischen & traditionellen europäischen Küche schlecht hin!	<b>34,00</b>
---	--------------

## Beilagen

<b>Erdapfelschmarrn mit Zwiebel</b>	<b>4,00</b>
<b>Gebratene Erdapfelscheiben – Kräuter</b>	<b>4,00</b>
<b>Heurige mit Butter oder Petersilie</b>	<b>4,00</b>
<b>Püree – so wie’s gehört – gestampft</b>	<b>4,00</b>
<b>Risotto</b> Champagner oder Safran	<b>4,50</b>
<b>Risotto als Vorspeise</b> Parmesan Chips	<b>12,00</b>
<b>Gebuttertes Wurzelgemüse</b>	<b>4,00</b>
<b>Junger Blattspinat</b> mit einem Gedanken Knoblauch	<b>4,50</b>
<b>Frische Blattsalate</b>	<b>4,00</b>
<b>Sojasprossen</b> gebraten, Koriander, ideal zum kurzgebratenen Steak	<b>4,50</b>

## Omega 3 ungesättigte Fettsäuren

<b>Quinoa</b> Zucchini und Dukkah-Gewürzmischung mit Nüssen aus dem Mittleren Osten	<b>5,00</b>
<b>Gestampfte rote Bohnen</b> Jungzwiebel, Petersilie, Hesperiden-Essig	<b>5,00</b>
<b>Grünes Erbsenpüree</b>	<b>5,00</b>

## Desserts

<b>Heidelbeerschmarrn</b> mit Zwetschenröster	<b>6,50</b>	<b>Zartbitter Schokoladentorte</b> Veronika Fischer / Sooß	<b>4,00</b>
<b>Palatschinken</b> mit Marillenmarmelade	<b>6,50</b>	<b>Käse-Variation</b> Olivenöl, Chutney	<b>11,00</b>
<b>Topfennockerln</b> luftig leicht, Butterbrösel und Erbeerjoghurt	<b>6,50</b>		

### Speiseeis!

Granatapfel Sorbet | Vanille | Joghurt-Waldbeere

## Dessertweine

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

## Kaffee Spezialitäten

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

## Brände & Liköre 3 cl.

aus der Edel-Schnaps Schmiede von Franz und Lilli Rodax

<b>Brände – Birne/Kriecherl/Quitte</b>	<b>4,50</b>
<b>Trester – Gelber Muskateller/Rotgipfler - Spätlese/Traminer</b>	<b>4,70</b>

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



# 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 Extravagantem: 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.



MA  
Marktamt

Gemeinsam Essen