

Vorspeisen

aus dem eigenen Räucherofen / auch für zu Hause zum Mitnehmen

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 6,00
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 **3,00**

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 Bélon 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!

UMAMI Auster **5,80**

Irland / Donegal Bay

Das Wort UMAMI stammt aus dem Japanischen und wird als der fünfte Geschmack bezeichnet. Herzhaft, süß, sahnig, salzig- ein voller Geschmack mit viel Finesse!

Die Auster wird bewusst in nährstoffärmeren Gewässern gehalten, so dass es über 4,5 Jahre dauert bis sich der Geschmack so entwickelt. Alle anderen Austern sind ungefähr halb so alt.

6 Stück – Austern Combo **25,00**

Je eine Auster, um den persönlichen Favoriten zu finden.

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

Gebackene Austern

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

3 gebackene Austern in der Traditionsbutter der französischen Küche
Feinste französische Creuses 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

Hummer Cocktail

Die Verführung **46,00**

gedämpfter halber Hummer ca. 500g, Original Cocktailsauce, Aioli,
selbst gemachter Cole Slaw und geröstetes Knoblauchbrot

Perfekt zum Naschen

als Begrüßungshappen für bis zu 4 Personen,
dazu passend eine Halbflasche Champagner

Kaviar

Jan Kleckas 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.

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

Hummer Risotto

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!

als Vorspeise **16,50**
als Hauptgang **26,00**

... Boot

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

... Kokosmilch

Soja & Koriander

... Knoblauch

in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten

... Guacamole

Paradeiser, roter Zwiebel, Limetten, viel Koriander

Garnelen Jambalaya (the holy trinity)

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

26,00

Risotto mit Garnelen

Kräuter, Parmesan, Limetten

21,00

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 7,90

Saibling BLAU

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

in Wurzelsud gedämpft

Saibling Finkenwerder Art

mit Garnelen, Speck und Limettenbutter

plus 6,00

Saibling filetiert per Filet ca. 110g

ROT ... mit Paradeiser-Confit

GRÜN ... verschiedene gehackte Kräuter

GOLD ... mit Knoblauchscheiben

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

26,00

Oktopus-Gröstl

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

27,00

Miesmuscheln (je nach Verfügbarkeit)

Natur – Knoblauch, Zwiebel, Koriander

Obers – Weißwein-Obers Reduktion, Koriander

18,00

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.

Alexander Giradi Champignon, Kapern, Speck und Petersilie	26,50
Fürst Esterhazy Wurzelgemüse – Rahmsauce	26,50
Burgunder Schalotten, Rotwein	26,50
Vanille gerösteter Knoblauch, Bratensaft	26,50
Zwiebelrost Röstzwiebel, Zwiebelsauce	26,50

Kräutermaishendl Frankreich, ausgelöste Brust und Haxl	17,00
--	--------------

Kalbstaufelspitz Wurzelgemüse, Schnittlauch, Bouillon – da wo unsere Suppe herkommt	19,00
---	--------------

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

Beilagen

Erdapfelschmarrn mit Zwiebel	4,00
Gebratene Erdapfelscheiben – Kräuter	4,00
Heurige mit Butter oder Petersilie	4,00
Püree – so wie’s gehört – gestampft	4,00
Risotto Champagner oder Safran	4,50
Risotto als Vorspeise Parmesan Chips	12,00
Gebuttertes Wurzelgemüse	4,00
Junger Blattspinat mit einem Gedanken Knoblauch	4,50
Frische Blattsalate	4,00
Gebratene Pilze Verschiedene Pilze mit Jungzwiebeln, ideal zum kurzgebratenen Steak	6,50

Omega 3 ungesättigte Fettsäuren

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

Desserts

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

Speiseeis!

Verschiedene Sorten. Fragen Sie uns!

Dessertweine

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

Kaffee Spezialitäten

Kleiner Schwarzer	2,90	Kleiner Brauner	3,00
Großer Schwarzer	3,50	Großer Brauner	3,60
Wiener Melange	3,70	Latte Macchiato	4,40
Kaisermelange Eidotter, Honig, Weinbrand	6,50	Fiaker Inländer Rum, Schlagobers	6,50
Biedermeier Kaffee doppelter Espresso, Marillenschnaps, Schlagobers	6,50	Maria Theresia Espresso Grand Manier, Weinbrand, Schlagobers	6,50
Heiße Schokolade mit Schlagobers	6,00		

Brände & Liköre 3 cl.

aus der Edel-Schnaps Schmiede von Franz und Lilli Rodax

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

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 Extravaganter: Unsere Austerbar 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.



Marktamt

Gemeinsam Essen