

Herzlich Willkommen im Restaurant San Marco

*Wenn Sie Wünsche oder Unverträglichkeiten haben wenden Sie sich bitte an uns, denn
Ihr Wohlbefinden liegt uns am Herzen!
Wir sind von Montag bis Freitag von 17:00 – 22 Uhr für Sie da*

Aperitif

<i>Lillet Rose Tonic – Lillet Rose, Tonic, Orange</i>	€	4,50
<i>Lillet Rose Prosecco – Lillet Rose, Pfirsich & Maracuja, Prosecco, Soda, Zitrone</i>	€	4,50
<i>Aperol Spritz klassisch mit Prosecco</i>	€	4,50
<i>Martini Bianco mit Olive und Zitrone</i>	€	4,10
<i>Cuba Libre</i>	€	6,20
<i>Wermut Tonic</i>	€	4,20
<i>Gin Tonic</i>	€	4,50
<i>Whisky Cola</i>	€	4,50
<i>Averna Sour</i>	€	4,50
<i>Prosecco 1/8 l</i>	€	3,50

Vorspeisen

Beef Tatar mit Honig Senfsauce, Tomaten, Kapern, Zwiebel und Brot (A,C,G,M)

klein 120 g € 11,80/groß 160 g € 17,80

Beef tartare with honey mustard sauce, tomato, capers, onion and bread

Tartare di manzo con salsa di senape al miele, pomodoro, capperi, cipolla e pane

Carpaccio mit Basilikumpesto, Parmesan und Brot (A,G) € 10,50

Carpaccio with basil pesto, parmesan and bread

Carpaccio di filetto di manzo con pesto di basilico, parigiano e pane

Räucherlachs mit Meerrettichcreme und Brot (A,D,G) € 10,50

Smoked salmon with horseradish cream and bread

Salmone affumicato con crema di rafano e pane

Italienischer Antipasti Teller mit Oliven, Tomaten Mozzarella, gegrilltem Gemüse,

Prosciutto, Parmesan und Brot (A,G) € 11,80

Italian antipasti plate with olives, tomato mozzarella, grilled vegetables, Prosciutto, parmesan and bread

Piatto di antipasti italiani con olive, pomodoro mozzarella, verdure grigliate, Prosciutto, parmigiano and pane

“Caprese” Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Brot (A,G) € 7,50

“Caprese” tomatoes, mozzarella, basil, olive oil and bread

“Caprese” pomodoro, mozzarella, basilico, olio d'oliva e pane

Grüner oder gemischter Salat mit Hausdressing & Kernöl (O,M) € 4,40

Green or mixed salad with house dressing & pumpkin seed oil

Insalata verde o mista con condimento della casa e olio di semi di zucca

Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten (A,C,G,L,O) € 4,50

Clear beef soup with sliced up pancakes

Zuppa di manzo sostanziosa con frittelle

Kräftige Rindssuppe mit Leberknödel (A,C,G,L,O) € 4,50

Clear beef soup with liver dumpling
Zuppa di manzo sostanziosa con gnocco di fegato

Kräutercremesuppe mit Croutons (A,C,G,L) € 4,50
Herb cream soup with croutons
Zuppa di crema alle erbe con crostini

Safran Fischsuppe mit Brot (A,B,C,D,L,R) € 6,50
Saffron fish soup and bread
Zuppa di pesce allo zafferano e pane

Hauptspeisen

Schnitzel vom Schwein oder Huhn mit Erbsenreis (A,C,G) € 11,50
Escalope of pork or chicken with pea rice
Cotoletta di maiale o pollo con riso ai piselli

*San Marco Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Champignons, Schinken,
Frühlingszwiebel und Käse dazu Erbsenreis (A,C,G,M) € 12,90*
San Marco pork schnitzel filled with mushrooms, ham, Spring onions and cheese with pea rice
Cotoletta di maiale San Marco ripiena di funghi, prosciutto, Cipollotti e formaggio con riso ai
piselli

Grillteller mit gegrillten Gemüse, Wedges und Cocktailsauce (A,B,C,E,G,M,O) € 12,90
Grilled platter with grilled vegetables, wedges and cocktail sauce
Piatto alla griglia con verdure grigliate, cunei e salsa cocktail

Filetsteak vom Rind mit gegrillten Gemüse an Whiskysauce (C,G,M,O) 180 g € 28,90
Beef fillet steak with grilled vegetables of whisky sauce
Filetto di manzo con verdure grigliate con salsa al whisky

Schweinefilet gebraten mit Pfeffersauce, Speck, Fisolen und Kroketten (A,C,G,L,M,O) € 16,90
Fried pork fillet with pepper sauce, bacon beans and croquettes
Filetto di maiale fritto con salsa di peperoni, fagioli e crocchette di pancetta

Rindergulasch mit Spätzle (A,C,G,L,) € 10,90
Beef goulash with spaetzle
Gulasch di manzo con spaetzle

Käsespätzle mit Speck dazu grüner Salat (A,C,G) € 11,90

Cheese spaetzle with bacon and a green salad
Spaetzle al formaggio con pancetta e insalata verde

Salatteller mit gebratenen Hühnerstreifen mit Mangochutney (A,C,E,F,G,H) € 11,90

Salad plate with fried chicken strips with mango chutney
Piatto di insalata con strisce di pollo fritto con chutney di mango

Salatteller mit Avocado, Apfel und gegrillten Lachsstreifen an Orangendessing (A,D,E,G,H,O) € 13,90

Salad plate with avocado, apple and grilled salmon strips with an orange dressing
Piatto di insalata con strisce di avocado, mela e salmone grigliato con salsa all'arancia

Pasta , Risotto & Fisch

Handgemachte Nudeln Bolognese Art (A,G,H,L,.) € 11,90

Handmade noodles Bolognese style
Tagliatelle fatte a mano alla bolognese

Handgemachte Nudeln mit Garnelen in Limetten Chilli Rahm Sauce (A,B,C,G,L,O) € 12,90

Handmade noodles with prawns in lime chilli cream sauce
Tagliatelle fatte a mano con salsa di crema di pepperoncino e lime

Risotto mit Kürbis und gebratenen Garnelen (A,B,C,G,L,O) € 13,90

Risotto con zucca e gamberi fritti
Risotto with pumpkin and fried shrimp

Gebratenes Lachsfilet an Limettenbutter und Linsen Risotto (A,C,D,G,L,O) € 18,90

Roasted salmon fillet with lime butter and lentil risotto
Filetto di salmone arrosto con burro di lime e risotto alle lenticchie

Dessert

Auf Empfehlung unseres Küchenchefs
On the recommendation of our chef
Su consiglio del nostro chef

Weine

Welschriesling vom Fass 1/8l € 3,70
Weißer Spritzer ¼l € 3,70

- Pino Blanc – Weißburgunder trocken – Vinion 1/8l € 4,00/ Flasche 0,75l € 23,00*
Gelber Muskateller - trocken – Weingut Skoff Südsteiermark 1/8l € 4,10/Flasche 0,75l € 24,00
Morillon - trocken - Weingut Gallunder 1/8l € 4,10/Flasche 0,75l € 24,00
Sauvignon Blanc - trocken - Weingut Gallunder 1/8l € 4,10/Flasche 0,75l € 24,00
Grauburgunder - halbtrocken - Weingut Gallunder 1/8l € 4,10/Flasche € 24,00
Gelber Muskateller - trocken - Weingut Gallunder 1/8l € 4,10/Flasche 0,75l € 24,00
Cuvée Hillside White – trocken – Weingut Hillinger Burgenland Flasche 0,75l € 28,00
*Riesling – Ein toller saftiger Riesling mit zarten Steinobstaromen – Domäne Wachau Niederösterreich
Flasche 0,75l € 25,00*
Cuvée Spätlese – trocken – Weinlaubenhof Kracher Burgenland Flasche 0,75l € 26,00
Traminer Auslese – Weinlaubenhof Kracher Burgenland Flasche 0,375l € 23,00
- Zweigelt - trocken - Heideboden 1/8l € 4,10/ Flasche 0,75l € 24,00*
Merlot 2020 – lieblich – Weingut Scheiblhofer Burgenland 1/8l € 4,40/Flasche 0,75l € 26,00
Zweigelt – trocken – Weingut Polz Südsteiermark 1/8l € 4,40/Flasche 0,75l € 26,00
Rubin Carnuntum – Zweigelt – trocken – Weingut Markowitsch Niederösterreich Flasche 0,75l € 27,00
Cuvée Barrique – trocken – Weingut Artner Niederösterreich Flasche 0,75l € 26,00
Cuvée Alberone – trocken – Italien Flasche 0,75l € 24,00

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Almdudler, Eis Tee 0,33l € 3,00
Schweppes Tonic, Bitter Lemon 0,2l € 3,00
Pago (Div. Sorten) 0,2l € 3,00
Gespritzt 0,3l € 3,50/ Gespritzt 0,5l € 3,90
Red Bull 0,25l € 3,50
Mineralwasser Gasteiner 0,3l – still oder prickelnd € 2,90
Mineralwasser Gasteiner 0,75l – still oder prickelnd € 5,00
Apfelsaft 0,3l € 3,00 / Apfelsaft 0,5l € 4,90
Soda 0,3l € 1,90/ Soda 0,5l € 2,90
Zitrone € 0,50

Bier

Gösser Gold Fassbier 0,2l € 3,00 / 0,3 l € 3,50 / 0,5 l € 4,50
Gösser Natur Gold Alkoholfrei 0,5l € 4,50
Gösser Natur Radler 0,33l € 3,50
Edelweiß Weizenbier 0,5l € 4,50
Puntigamer Flasche 0,5l € 4,50
Heineken Flasche 0,33l € 4,00

Kaffee – Tee

Espresso € 2,70
Verlängerter, Macchiato, Kakao € 3,00
Cappuccino € 3,60
Tee € 2,80

Liköre, Schnäpse

Prosecco 1/8l € 3,80/Flasche € 18,00
Schnäpse (Marille, Haselnuss, Zwetschke) € 3,50
Limoncello € 3,00
Grappa Bianco/ Grappa Barrique € 3,50
Grappa Nonino – il Moscato, il Merlot, chardonnay € 4,00
Averna, Ramazzotti € 4,00