

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

Lillet Rose Tonic – Lillet Rose, Tonic, Orange	€	4,50
Lillet Rose Prosecco – Lillet Rose, Pfirsich & Maracuja, Prosecco, Soda, Zitrone	€	4,50
Aperol Spritz klassisch mit Prosecco	€	4,90
Martini Bianco mit Olive und Zitrone	€	4,10
Campari Orange	€	4,50
Wermut Tonic	€	4,20
Gin Tonic	€	4,50
Whisky Cola	€	4,50
Averna Sour	€	4,50
Prosecco 1/8 l	€	3,50

Vorspeisen

Carpaccio mit Basilikumpesto, Parmesan und Rucicola (A,G) € 12,90

Carpaccio with basil pesto, parmesan and arugula

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

Beef Tatar mit Honig Senfsauce (A,C,G,M)

Klein 120 g € 12,90/groß € 160 g € 18,90

Beef tartare with honey mustard sauce

Tartare di manzo con salsa di senape al miele

“San Marco Antipasti Teller”

Prosciutto, Parmesan, Tomaten & Mozzarella, gebratenem Gemüse, Oliven (A,G,O) € 14,90

San Marco antipasti plate with prosciutto, parmesan, tomato & mozzarella, grilled vegetables, olives

San Marco piatto di antipasti italiani con prosciutto, mozzarella e pomodoro, verdure alla griglia, olive

Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum (A,G) € 10,90

Bruschetta with tomatoes, garlic, basil

Bruschetta con pomodoro, aglio, basilico

“Caprese” Tomaten, mit Mozzarella und Basilikumpesto (A,G) € 8,50

“Caprese” tomatoes and mozzarella with basil pesto

“Caprese” pomodoro e mozzarella con pesto di basilico

Grüner oder gemischter Salat mit Hausdressing & Kernöl (O,M) € 4,50

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

Tomatencremesuppe (A,G) € 4,50

Cream of tomato soup

Crema di pomodoro

Kräutercremesuppe (A,G,L) € 4,50

Herbal cream soup

Zuppa cremosa alle erbe

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

Clear beef soup with sliced up pancakes

Zuppa di manzo sostanziosa con frittelle

Hauptspeisen

Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Petersilienkartoffeln (A,C,G) € 12,50

Escalope of pork or turkey with parsley potatoes

Cotoletta di maiale o tacchino con patate al prezzemolo

*San Marco Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Champignons, Schinken,
Frühlingszwiebel und Käse dazu Pommes (A,C,G) € 14,90*

San Marco pork schnitzel filled with mushrooms, ham, Spring onions and cheese with pommes

Cotoletta di maiale San Marco ripiena di funghi, prosciutto, Cipollotti e formaggio con patatine fritte

Cordon Bleu mit Feta & Rucola dazu Petersilienkartoffeln (A,C,G) € 14,90

Pork schnitzel stuffed with feta cheese and rocket with parsley potatoes

Cotoletta di maiale ripiena di feta e rucola con patate al prezzemolo

Spareribs mit Ofenkartoffel dazu Kräuter Dip (C,G,O) € 16,90

Spare ribs with baked potatoes and herb dip

Costolette con patate al forno e salsa alle erbe

„Grillteller“ Rind, Schwein, Pute & Würstchen dazu Kräuterbutter und Pommes (A,C,G) € 19,90

„Grill plate“ of beef, pork, turkey and sausages with herb butter and fries

“Piatto grill” di manzo, maiale, tacchino e salsicce con burro alle erbe e patatine fritte

Beiried Schnitte vom Rind an Sauce Bernaise dazu Grillgemüse & Kroketten (A,C,E,G,L,M) € 21,90

Side cuts of beef with Bernaise sauce, grilles vegetables and croquettes

Contorni di manzo con salsa Bernese, verdure grigilate e crochette

Rindergulasch mit Semmelrolle (A,C,G,L,) € 12,90

Beef goulash with bread roll

Gulasch di manzo con panino

Salatteller mit gegrillten oder in Kürbiskern Panade gebackenen Putenstreifen (A,C,G) € 11,90

Salad plate with grilles turkey strips or baked in pumpkin seed breadin

Piatto di insalata con straccetti di tacchino grigliati o cotti in panatura con semi di zucca

Hirse Gemüselaiichen mit Kräuter Dip an Blattsalat (A,C,G) € 11,90

Millet vegetable patties with herb dip and leaf lettuce
Polpette di verdure al miglio con salsa alle erbe e foglie di lattuga

„Pinsa“

Ein aus Weizen- Reis- und Sojamehl Handgefertigtes Fladenbrot

A handmade flatbread made from wheat, rice and soy flour
Una focaccia fatta a mano a base di farina di grano, riso e soia

Pinsa Italia – Tomate, Mozzarella, Champignon, Frühlingzwiebel, Basilikum € 10,90

Pinsa Italia – tomato, mozzarella, mushroom, spring onion, basil
Pinsa Italia – pomodoro, mozzarella, funghi, cipollotti, basilico

Pinsa Vesuvio – Tomate, Meeresfrüchte, Kapern, Käse, Zitronen Scheiben € 11,50

Pinsa Vesuvio – tomato, seafood, capers, cheese, lemon slices
Pinsa Vesuvio – pomodoro, frutti di mare, capperi, formaggio, fette di limone

Pinsa Parma – Tomate, Prosciutto, Mozzarella, Ruccola € 11,50

Pinsa Parma – Tomato, Prosciutto, Mozzarella, Ruccola
Pinsa Parma – Pomodoro, Prosciutto, Mozzarella, Ruccola

Pinsa Florenz – Tomate, Schinken, gegrilltes Gemüse, Artischocken, Oliven, Käse € 11,50

Pinsa Florence – tomato, ham, grilled vegetables, artichokes, olives, cheese
Pinsa Firenze – pomodoro, prosciutto, verdure grigliate, carciofi, olive, formaggio

Pasta & Fisch

Handgemachte Nudeln mit Garnelen an Limetten-Chilli-Rahmsauce (A,B,C,G) € 13,90

Handmade noodles with shrimps in a lime-chilli cream sauce
Pasta fatta a mano con gamberi in salsa di crema di lime e peperoncino

Handgemachte Nudeln Bolognese Art (A,G,L,) € 12,90

Handmade noodles Bolognese style
Pasta fatta a mano alla bolognese

Handgemachte Nudeln mit Meeresfrüchte und Fisch (A,C,D,G,R) € 13,90

Handmade noodles with seafood and fish
Pasta fatta a mano con frutti di mare e pesce

Gegrillte Calamari mit Ruccola dazu Knoblauch Rosmarin Brot (A,D,G,R) € 16,90

Grilled calamari with rucola and garlic, rosemary bread
Calamari grigliati con rucola e pane all'aglio e rosmarino

Zanderfilet gebacken mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tatare (A,C,D,G,L,M,O,R) € 18,90

Baked zander filet with parsley potatoes and tartar sauce
Filetto di lucioperca al forno von patate al prezzemolo e salsa tartara

Forelle gebraten mit Kräuterbutter dazu Grill Gemüse (D,G,) € 18,90

Fried trout with herb butter and grilles vegetables
Trota frita con burro alle erbe e verdure grigliate

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 1/4l € 3,70

Pinot 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

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

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 € 4,20
Red Bull 0,25l € 3,90
Mineralwasser Gasteiner 0,3l – still oder prickelnd € 2,90
Mineralwasser Gasteiner 0,75l – still oder prickelnd € 5,00
Apfelsaft 0,3l € 3,50 / Apfelsaft 0,5l € 4,50
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