



UNSERE  
FISCHE UND  
MEERESFRÜCHTE  
SIND ZU 95%  
AUS WILDFANG.

**TOP-TIPP!**

## LONAS TAPAS

Entdecken Sie unsere verführerische Auswahl an 10 exquisiten kalten Vorspeisen, die Geschmäcker aus aller Welt vereinen. Ergänzt wird das Erlebnis durch 5 köstliche warme Vorspeisen, die Ihren Gaumen verwöhnen – perfekt zum Teilen und Genießen!

**Preis pro Person 110 €**  
**Preis pro Person inkl. unlimitiertem Prosecco 135 €**  
*Ab 2 Personen und nur für den ganzen Tisch bestellbar*

## LONAS GEHEIMNIS

Genießen Sie unser 5-, 6- oder 7-Gang-Menü, beginnend mit 10 exquisiten kalten Mini-Vorspeisen, gefolgt von köstlichen Spezialitäten, und krönen Sie Ihr Erlebnis mit einer süßen Nachspeise.

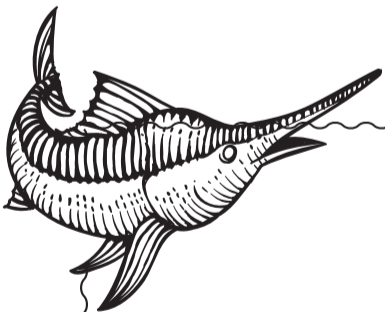
**Preis pro Person: 5 Gänge 89 € | 6 Gänge 105 € | 7 Gänge 120 €**  
*Ab 2 Personen und nur für den ganzen Tisch bestellbar*



## LONAS KULINARISCHE REISE

Erleben Sie 10 exquisite Mini-Vorspeisen, gefolgt von einer verführerischen Variation aus Fisch und Meeresfrüchten mit Beilagen, und lassen Sie sich von einem himmlischen Dessert verzaubern.

**Preis pro Person 99 €**  
*Ab 2 Personen und nur für den ganzen Tisch bestellbar*



## LONAS VORSPEISEN

New Style Lachssashimi leicht flambiert in einer Sesam-Yuzusauce	22
Thunfischtatar mit Guacamole	22
Miesmuscheln mit Safran, Curry und Proseccosauce	24
Zweierlei Lachsceviche gefüllt in Avocado	22
Chili Shrimps mit Muhammara	24
Jakobsmuscheln 3 Stück wahlweise mit Sojasauce, Knoblauch, Pflaume, Trüffelsauce oder mit Parmesan gratiniert	21
Shrimps Tempura mit Chilimayonnaise und Salat	24
Baby-Zucchinis Scheiben mit Trüffelsauce, Parmesan und Yuzu	17
Avocado gefüllt mit Salat in Lonas Jalapeño-Signaturesauce	18
Rinderhüftsteak gehackt, medium, flambiert mit Trüffel, Zwiebeln und Ponzusauce	26
3 verschiedene Lonitas mit Fleisch	24
Knusprige Seealgen-Häppchen belegt mit Sushireis und	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rinderfilet flambiert mit Trüffelmayonnaise und Parmesan</li> <li>• Rinderfilet flambiert mit Ponzu, Zwiebeln und Trüffelsauce</li> <li>• Rindfleisch orientalisches mit Hummus</li> </ul>	

## LONAS HAUPTGERICHTE

Tagesspezialität	33
Tagesfisch aus Wildfang mit Beilagen*	33
Bouillabaisse: Fische und Meeresfrüchte Suppe mit Safran und frischen Kräutern	35
Jakobsmuscheln aus der Nordsee mit Trüffelpüree	33
Wolfsbarsch mit Lonas Jalapeño-Signaturesauce oder mit Safran gewürzt und Beilagen*	28
Thunfischsteak aus dem Indischen Ozean im Sesammantel mit Saucen und Beilagen*	36
Garnelen vom Süd- und Westatlantik mit Chilisauce und Beilagen*	33
Garnelen vom Süd- und Westatlantik im Tempurateig und in Chili-Knoblauchsauce mit Salat	33
Spaghetti mit Safran und Trüffelsauce mit frischen Meeresfrüchten aus Wildfang	36
Tempura-Mix mit Calamari und Garnelen aus dem Atlantik, Shrimps, Chili- und Trüffelmayonnaise mit Salat	39
Rinderhüftsteak-Scheiben mit Sesamsauce oder Estragon-Senfsauce und Beilagen*	38
Trüffelgnocchi	24
Beilagensalat	6

\* Beilagen: Kartoffeln, Gemüse und Trüffelgnocchi sind inkludiert

## DESSERTS

Mango-Maracuja-Kokos-Traum	18
Tiramisu	12
Schokoladensoufflé	12
Tagesdessert	12



FREITAG  
UND SAMSTAG  
VON 11:30-14:00 UHR  
GEÖFFNET!  
Bei Vorreservierung  
am Vortag bis  
16:00 Uhr

## Mittagskarte

### MENÜ

Tagesvorspeise oder Bouillabaisse, Tagesfisch aus Wildfang mit Beilagen oder Tagesspezialität	39
---	----

### À LA CARTE

Bouillabaisse – Fisch & Meeresfrüchte Suppe	17
Tagesvorspeise	17
Tagesfisch aus Wildfang mit Beilagen	29
Tagesspezialität	29

*Bitte fragen Sie uns bezüglich der Tagesspezialitäten.  
Sehr gerne können Sie auch Speisen aus unserer Speisekarte bestellen.*

## LONAS TEMAKI PLATTE

Das ist die neue Art, gemeinsam Hochgenuss zu erleben!

### TEMAKI

handgerolltes Sushi zum Selbst-Kombinieren

Einfach ein knuspriges Algenblatt nehmen, ein wenig Sushireis darauf geben  
und jeden Bissen mit neuen Saucen, Fischen und Meeresfrüchten kombinieren.

**Jeder Bissen ist ein Hochgenuss.**

Verschiedenste Fische und Meeresfrüchte hauptsächlich aus Wildfang

12 verschiedene traumhafte hausgemachte Saucen

Knusper & Kaviar

Sushireis

Avocado & Gurke

Knusprige Algenblätter

Frische Kräuter

**Preis pro Person 65 €**

*Ab 2 Personen und nur für den ganzen Tisch bestellbar*

IMMER  
DONNERSTAGS

Bitte  
vorreservieren!



## SCHAUMWEINE

€

Champagner Gruet	0,1l	11	0,75l	69
Cremant	0,1l	8	0,75l	51
Cremant d'Alsace Gruss			0,75l	59
Prosecco	0,1l	5	0,75l	32
Prosecco mit Mango od. Maracuja	0,1l	8		
Bellini Cipriani	0,1l	9,5	0,75l	58
Nizzirosé	0,1l	6	0,75l	35

## APERITIF

€

Bier			0,33l	4,5
Prosecco	0,1l	5	0,75l	32
Prosecco mit Mango od. Maracuja			0,1l	8
Nizzirosé			0,1l	6
Bellini Cipriani	0,1l	9,5	0,75l	58
Aperol Spritz				7
Gin Tonic				9,5
Gin mit Rosenlimonade				9,5
Campari Orange				7,5
Campari Soda				7
Cremant	0,1l	8	0,75l	51
Martini trocken				7

## ALKOHOLFREI

€

Mineralwasser prickelnd			0,75l	7,5
Mineralwasser still			0,75l	7,5
Apfelsaft			0,33l	4,5
Apfelsaft gespritzt			0,50l	6
Tonic			0,33l	4,5
Rosenlimonade			0,33l	6,5
Orangensaft				4,5
Holundersaft gespritzt				3,5

## KAFFEE

€

Espresso				3,5
Kleiner Brauner				3,9
Melange				4,5
Espresso Macchiato				3,5
Doppelter Espresso				5
Doppelter Brauner				5,5

## DIGESTIF

€

Grappa			4 cl	7
Averna			4 cl	8,5
Limoncello			4 cl	7
Fernet-Branca			4 cl	7

## WEINE

€

Grüner Veltliner	1/8l	5,5	0,75l	30
Trocken, fruchtbetont, erfrischend   12,5% Nigl   Kremstal, Senftenberg, Niederösterreich 2023				
Grüner Veltliner	1/8l	5,5	0,75l	30
Trocken, frisch, Noten von Zitrusfrüchten   12% Bründlmayer   Langenlois, Niederösterreich 2022				
Grüner Veltliner			0,75l	65
Ried Hinter der Burg Federspiel Trocken, mineralisch, fruchtig   13,5% Prager   Weißenkirchen, Wachau, Niederösterreich 2023				
Sauvignon Blanc	1/8l	6,9	0,75l	39
Trocken, blumig-duftig, exotisch, würzig   12,6% Tschermonegg   Glanz, Südsteiermark 2023				
Sauvignon Blanc Jakobi	1/8l	6,9	0,75l	39
Trocken, elegant ausgewogen, frisch, fruchtig   12,5% Gross   Ratsch, Südsteiermark, 2023				
Sauvignon Blanc			0,75l	59
Trocken, aromatisch, eleganter Blütenduft   12% Skoff Walter   Gamlitz, Südsteiermark, 2022				
Riesling	1/8l	6,9	0,75l	39
Trocken, fruchtig, zitroniger Nachhall   12,5% Frischengruber   Rührsdorf, Wachau, Niederösterreich 2022				
Riesling			0,75l	95
Smaragd Ried Kellerberg Trocken, kräftig, mineralisch, fein blumig, Zitrusaromen   13% Knoll   Dürnstein, Wachau, Niederösterreich 2022				
Riesling			0,75l	95
Meine Welt Halbtrocken, intensiv, elegant, fruchtig   13% Frischengruber   Rührsdorf, Wachau, Niederösterreich 2021				
CMS   Chardonnay, Muskateller, Sauvignon Blanc	1/8l	5	0,75l	28
Sehr blumig, fruchtig, exotisch   11,5% Bio-Weingut Hofmann   Traismauer, Traisental 2022				
Gelber Muskateller	1/8l	6,9	0,75l	39
Trocken, elegant, reif, dicht, lebendig   12% Tschermonegg   Glanz, Südsteiermark 2023				
Gelber Muskateller	1/8l	5	0,75l	28
Trocken, fruchtig, exotisch, lebendiges Süße-Säure-Spiel   11,5% Rabl   Langenlois, Niederösterreich 2023				
Roter Muskateller	1/8l	6,9	0,75l	39
Trocken, feinwürzig, fruchtig, harmonisch   12% Tschermonegg   Glanz, Südsteiermark 2023				
Gemischter Satz	1/8l	5	0,75l	28
Trocken, fruchtig, würzig, rassige Säure   12,5% Zahel   Wien 2023				
Pinot Grigio	1/8l	5,5	0,75l	30
Trocken, leicht, frisch, duftig, fruchtig   12,5% San Simone   Friaul, Italien 2022				
Rosé Zweigelt	1/8l	6,5	0,75l	36
Trocken, frisch, feinfruchtig, würzig   12% Bründlmayer   Langenlois, Niederösterreich 2023				
Rotwein Primitivo	1/8l	6,9	0,75l	39
Entdecken Sie mit uns immer wieder neue köstliche Primitivos				
Süßwein	1/8l	6,9	0,75l	39
Fragen Sie nach dem aktuellen Süßwein				

Bei unseren Weinen handelt es sich um die aktuellen Jahrgänge, die sich mit Erscheinen der neuen Jahrgänge automatisch ändern. **Bitte fragen Sie nach den aktuellen Jahrgängen.**