

Lona empfiehlt:

## VORSPEISEN

AUSTERN **4,5/Stück**

THUNFISCHTATAR *Wildfang* **19**  
mit Guacamole

BIO-LACHSTATAR **16**  
mit Hummus

GARNELEN *Wildfang* **18**  
mit Avocado & Koriander

OKTOPUSSALAT *Wildfang* **18**

DRY AGED BEEF TATAKI **22**  
Trüffel-/Ponzusauce

JAKOBSMUSCHEL CEVICHE *Wildfang* **18**  
Avocadopüree | Trüffel-/Ponzusauce

NEW STYLE SASHIMI VOM LACHS **19**  
Yuzu Sojasauce

DRY AGED BEEF CARPACCIO **22**  
Trüffelmayonnaise | Ponzugelee | Seealgen

FISCHE UND GARNELEN *Wildfang* **22**  
in Lonas Buzarasauce

BOUILLABAISSE SUPPE **14 | 19**  
Fische und Meeresfrüchte *Wildfang*

MIESMUSCHELN **18**

JAKOBSMUSCHELN *Wildfang* **5/Stück**  
Trüffelsauce | Pflaumensauce | Gratiniert | Knoblauchöl

## DESSERTS

SCHOKOLADENSOUFFLE **8**

TIRAMISU **8**

MANGO MARACUJA PASSION DREAM **12**

## LONAS KULINARISCHE REISE

... aus vielen kleinen kalten & warmen  
Vorspeisen sowie einer Variation aus  
Fischen, Meeresfrüchten, Beilagen & Saucen

**55**  
pro Person\*

inkl. unlimitedem Prosecco

**69**  
pro Person\*

\* Nur für den gesamten Tisch bestellbar.

## LONAS PLATTE

... aus vielen kleinen kalten und  
warmen Speisen

**49**  
pro Person\*

inkl. unlimitedem Prosecco

**63**  
pro Person\*

\* Nur für den gesamten Tisch bestellbar.

## LONAS HAPPY HOUR PLATTE 17:00–18:00

... aus vielen kleinen kalten  
und warmen Speisen

**33**  
pro Person\*

\* Nur für den gesamten Tisch bestellbar.

Achtung: Tisch muss spätestens um  
18:30 frei gegeben sein

## HAUPTSPEISEN

TRÜFFELGNOCCHI  
mit Sesamsauce und wahlweise  
Wolfsbarsch **24**

Garnelen *Wildfang* **25**

Jakobsmuscheln *Wildfang* **27**

Dry aged Steak von der Kalbin aus Österreich **33**

Thunfischsteak *Wildfang* | Chilisauce **31**

SAFRANRISOTTO **29**  
mit Fisch & Meeresfrüchten *Wildfang*

SPAGHETTI **29**  
mit frischen Meeresfrüchten *Wildfang*  
Getrüffelt | Safran | Parmesan

ROSMARINPÜREE  
mit Oktopus *Wildfang* **29**  
mit zarten ausgelösten Rinderrippen **28**

TAGESFISCHE ODER  
MEERESFRÜCHTE *Wildfang* **28**  
mit Kartoffeln & Zucchini oder auf Salat mit Trüffelsauce

Siehe Tagestafel

## HAUPTSPEISEN- VARIATIONEN

WILDFANGVARIATIONEN *Wildfang* **31**  
Fische und Meeresfrüchte

MEERESFRÜCHTEVARIATIONEN *Wildfang* **33**

HALBER LANGUSTENSCHWANZ,  
JAKOBSMUSCHEL &  
GARNELEN *Wildfang* **49**  
Kartoffeln | Gemüse

Auf Wunsch auch gerne nur mit Salat oder  
mit Trüffelgnocchi



## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREI

Mineralwasser prickelnd	0,75l	<b>6</b>
Mineralwasser still	0,75l	<b>6</b>
Apfelsaft	0,33l	<b>3</b>
Apfelsaft gespritzt	0,50l	<b>5</b>
Tonic	0,33l	<b>3</b>
Rosenlimonade	0,33l	<b>5</b>

### KAFFEE

Espresso		<b>3</b>
Kleiner Brauner		<b>3</b>
Melange		<b>4</b>

### APERITIF

Bier	0,33l	<b>4</b>
Prosecco	0,1l <b>4</b> 0,75l	<b>25</b>
Prosecco mit pürierten frischen Beeren	0,1l	<b>6</b>
Champagner Moët & Chandon	0,375l	<b>55</b>
Nizzante	0,1l	<b>5,5</b>
Aperol Spritz		<b>6</b>
Gin Tonic		<b>9,5</b>
Gin mit Rosenlimonade		<b>9,5</b>
Vodka mit Mango, Kokosnuss & Maracuja		<b>9,5</b>
Campari Orange		<b>7</b>
Campari Soda		<b>6</b>

### DIGESTIF

Grappa	4cl	<b>5</b>
Averna	4cl	<b>5</b>

## WEINE

<b>GRÜNER VELTLINER</b>	1/8l <b>4</b> 0,75l	<b>22</b>
Trocken, leicht, frisch, aromatisch   11,5% Georg Nigl, Perchtoldsdorf, Niederösterreich 2018		
<b>GRÜNER VELTLINER</b>	1/8l <b>4</b> 0,75l	<b>28</b>
Trocken, aromatisch   12% Bründelmayer, Langenlois, Niederösterreich 2018		
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	1/8l <b>6</b> 0,75l	<b>33</b>
Trocken, blumig-duftig, exotisch   12,5% Tschermonegg, Süsteiermark 2018		
<b>RIESLING</b>	1/8l <b>5,5</b> 0,75l	<b>30</b>
Trocken, fruchtig, zitroniger Nachhall   12,5% Frischengruber, Wachau, Niederösterreich 2018		
<b>CHARDONNAY</b>	1/8l <b>5</b> 0,75l	<b>28</b>
Trocken, fruchtig   13% Markowitsch, Göttlesbrunn, Niederösterreich 2018		
<b>GELBER MUSKATELLER</b>	1/8l <b>6</b> 0,75l	<b>33</b>
Trocken, blumig-duftig, fruchtig   11,5% Tschermonegg, Süsteiermark 2018		
<b>ROTER MUSKATELLER</b>	1/8l <b>6,5</b> 0,75l	<b>35</b>
Trocken, blumig, frisch, fruchtig   12,5% Tschermonegg, Süsteiermark 2018		
<b>GEMISCHTER SATZ</b>	1/8l <b>5</b> 0,75l	<b>28</b>
Trocken, fruchtig, würzig   12% Zahel, Wien 2018		
<b>ROSÉ ZWEIGELT</b>	1/8l <b>5,5</b> 0,75l	<b>30</b>
Trocken, frisch, feinfruchtig   11,5% Bründelmayer, Langenlois, Niederösterreich 2018		
<b>ROTWEIN PRIMITIVO</b>	1/8l <b>5,5</b> 0,75l	<b>30</b>
Trocken, mildes Aroma   14% Petrelli, Apulien, Italien 2017		

