

Trattoria-Pizzeria
Blaue Lagune
seit 1990

*Verbringen Sie ein paar schöne Stunden in unserem
gemütlichen Lokal und genießen Sie Erlesenes
aus Küche und Keller.*

*Wir sind stets bemüht
für Sie das Beste zu geben!*

Ihr Team der

Blauen Lagune

www.blauelabunewien.at

Trattoria-Pizzeria
Blaue Lagune
seit 1990

Wiener Küche

Frittatensuppe	ACFGL	3,10
Knoblauchcremesuppe	OGL	3,90
Schweinekotelett auf Bauernart <i>mit Champignons, Speck, Zwiebel und Rosmarinkartoffeln</i>	ACG	8,90
Rindsgulasch mit Salzkartoffeln	ACFGL	9,90
Cordon Bleu vom Schwein oder Huhn <i>mit Bratkartoffeln</i>	ACG	9,90
Wiener Schnitzel vom Kalb <i>mit Petersilienkartoffeln und Salat</i>	ACG	13,50
Zwiebelrostbraten <i>mit Bratkartoffeln</i>	AL	13,90
Fleisch Platte gebacken oder gegrillt (für 2 Personen) <i>mit Rosmarinkartoffeln, Zucchini und Salat</i>	ACG	23,90
Topfenstrudel <i>mit Vanille Sauce</i>	ACG	4,50
Kaiserschmarren mit Zwetschenröster	ACG	5,50

Minestre

Suppen

Zuppa di pomodoro	OGI	3,90
<i>Tomatencremesuppe</i>		
Minestrone	GL	3,90
<i>Italienische Gemüsesuppe</i>		
Zuppa di spinaci con uovo	GLO	3,90
<i>Suppe mit Spinat und Ei</i>		

Antipasti

Vorspeisen

Bruschetta	A;AD	5,50
<i>Geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten und Basilikum</i>		
Mozzarella Caprese	G	7,10
<i>Tomaten mit Mozzarella, Basilikum auf Blattsalat</i>		
Mozzarella frita	ACGO	7,90
<i>Gebackener Mozzarella mit Rohschinkenmantel auf Blattsalat</i>		
Prosciutto crudo con olive e grana	G	8,20
<i>Rohschinken mit Oliven und Grana</i>		
Vitello Tonatto	GM	9,90
<i>Rosa gebratenes Kalbsfilet in Thunfischsauce</i>		
Antipasti misti	GO	9,90
<i>Gegrilltes Gemüse, Parmaschinken</i>		

Insalata

Salate

Insalata mista grande	O	4,50
<i>Gemischte Salatschüssel groß</i>		
Insalata di Rucola	G	5,50
<i>Rucolasalat mit Cherrytomaten und Grana</i>		
Insalata di tonno	DO	6,90
<i>Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln</i>		
Insalata Greco	GO	6,90
<i>Gemischter Salat mit Schafkäse, Oliven und Zwiebeln</i>		
Insalata di pollo con Sesamo	ACGNO	7,90
<i>Salat mit gebackenem Hühnerfilet in Sesampanade</i>		

Pasta

Spaghetti Aglio e olio 🍴 <i>mit Knoblauch, Olivenöl, Chili</i>	ACO	6,90
Spaghetti Pomodoro <i>mit Tomatensauce und Basilikum</i>	ACO	6,90
Penne Arrabiata 🍴 <i>mit scharfer Tomatensauce</i>	ACO	7,50
Spaghetti Bolognese <i>mit Fleischsauce</i>	ACLMO	7,90
Penne Norma con Pecorino <i>Melanzani, Tomatensauce, Schafkäse</i>	ACG	8,10
Spaghetti Carbonara <i>Oberssauce mit Speck, Käse und Ei</i>	ACGO	8,10
Penne Quattro Formaggi <i>mit 4 verschiedenen Käsesorten</i>	ACG	8,10
Spaghetti Pesto Genovese <i>mit sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkerne, Basilikum und Olivenöl</i>	ACE	8,20
Spaghetti Frutti de Mare <i>mit Meeresfrüchten</i>	ACGBR	8,90
Penne Pollo e Funghi <i>Hühnerfleisch und Champignon in Safransauce</i>	A	8,90
Tagliatelle al Salmone e Spinaci <i>Bandnudeln in Spinat-Oberssauce mit Lachswürfel</i>	ACD	9,50
Tagliatelle Nobili <i>Bandnudeln mit Rinderspitze und Steinpilzen in Rotweinsauce</i>	CG	11,90
Tagliatelle Rucola Gamberetti <i>Bandnudeln mit Shrimps, Garnelen, Tomaten, Rucola</i>	CG	11,90
Gnocchi Sorentina <i>mit Tomatensauce und Mozzarella</i>	ACG	7,90
Lasagne alla Bolognese <i>Klassische italienische Lasagne</i>	ACGLMO	8,20

Carne

Fleischgerichte

Petto di pollo ai funghi porcini <i>Hühnergeschnetzeltes mit Steinpilzen dazu Reis</i>	AC	10,90
Costellate di maiale con burro e salvia <i>Schweinekotelette in Salbeibuttersauce mit gebratenen Gnocchi</i>	AC	10,90
Pollo firenze <i>Gefüllte Hühnerbrust mit Spinat und Schafkäse in Speckmantel und Reis</i>	AC	11,20
Picatta alla milanese <i>Schweinslungenbraten in Parmesan-Ei-Panade mit Tomaten-Spaghetti</i>	ACG	11,90
Filetto di maiale al gorgonzola <i>Schweinefilet mit Gorgonzola überbacken und Tagliatelle</i>	ACG	12,90
Tagliata di manzo con rucola <i>Rumpsteak dünn geschnitten auf Rucola-Parmigiano</i>	AC	13,90
Bistecca alla fiorentina <i>Rumpsteak nach Florentiner Art mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln</i>	AC	13,90

Pesce

Fisch

Calamari fritti <i>Gebackene Tintenfischringe und Knoblauchsauce</i>	ACMOR	11,90
Calamari grigliati con rucola <i>Calamari gegrillt auf Rucola, Cherrytomaten</i>	BR	11,90
Filetto di salmone alla fiorentina <i>Lachsfilet gegrillt mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln</i>	ADGO	13,90
Branzino alla griglia <i>Wolfsbarsch im Ganzen gegrillt mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>	DG	15,90
Scampi grigliati o Marinara <i>Gegrillte oder Marinierte Riesengarnelen mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>	AD	15,90

Pizza

Margherita	<i>Tomaten, Käse</i>	ACG	6,50
Cardinale	<i>Tomaten, Käse, Schinken</i>	ACG	7,10
Salame	<i>Tomaten, Käse, Salami</i>	ACG	7,50
Tritato di carne	<i>Tomaten, Käse, Fleischsauce</i>	ACGLM	7,50
Hawaii	<i>Tomaten, Käse, Schinken, Ananas</i>	ACG	7,70
Ai Funghi	<i>Tomaten, Käse, frisch Champignons</i>	ACG	7,80
Spinaci	<i>Tomaten, Käse, Spinat, Schafkäse</i>	ACG	7,90
Toscana	<i>Tomaten, Käse, Schinken, Champignons</i>	ACG	7,90
Caprese	<i>Tomaten, Käse, frische Tomaten, Mozzarella, Pesto und Basilikum</i>	ACG	8,10
Napolitana	<i>Tomaten, Käse, Oliven, Kapern, Sardellen</i>	ACDG	8,20
Quattro stagioni	<i>Tomaten, Käse, Champignons, Schinken, Artischocken</i>	ACG	8,20
Al Capone	<i>Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Salami, Zwiebel</i>	ACGO	8,40
Provinciale	<i>Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni</i>	ACG	8,50
Al tonno	<i>Tomaten, Käse, Thunfisch, Oliven, Zwiebel</i>	ACDGO	8,50
Quattro formaggi	<i>Tomaten, Gouda, Mozzarella, Gorgonzola, Schafkäse</i>	ACG	8,50
Verdura	<i>Tomaten, Käse, Melanzani, Zucchini, Mais Frische Champignons, Cherrytomaten, Paprika, Basilikum</i>	ACG	8,60
Frutti de mare	<i>Tomaten, Käse, Muscheln, Shrimps, Knoblauch, Thunfisch</i>	ABCDGRO	8,80

Pollo	<i>Tomaten, Käse, Hühnerfleisch, Mais, Paprika, Champignons</i>	ACG	8,70
Pomodoro e rucola	<i>Tomaten, Käse, Cherrytomaten, Rucola, Grana</i>	ACG	8,70
Capricciosa	<i>Tomaten, Käse, Champignons, Artischocken, Oliven, Schinken, Sardellen</i>	ACDG	8,80
Holzacker 🍷	<i>Tomaten, Käse, Speck, Salami Zwiebel (deftig-scharf)</i>	ACGO	8,80
Diavola 🍷	<i>Tomaten, Käse, Speck, Pfefferoni, Kapern, Sardellen (scharf)</i>	ACDG	8,80
Rusticana	<i>Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken, Ei</i>	ACG	8,90
Fuoco 🍷	<i>Tomaten, Käse, scharfe Salami, Jungzwiebel, Knoblauch (scharf)</i>	ACGO	9,20
Parma e rucola	<i>Tomaten, Käse, Rohschinken Rucola und Grana</i>	ACG	9,50
BLAUE LAGUNE	<i>Tomaten, Käse, Prosciutto, Trüffelssauce, Rucola, Grana</i>	ACGO	9,90
Pane de la casa	<i>Hausbrot</i>		1,20
Pane all'aglio o al rosmarino	<i>Pizzastangerl mit Knoblauch oder Rosmarin</i>		1,90
Focaccia all'aglio o al rosmarino croccante	<i>Rosmarinbrot oder Knoblauchbrot</i>	AC	3,90
Extra Beilagen:			
	<i>Zwiebel, Basilikum, Pesto</i>		0,50
	<i>Rohschinken, Mozzarella, Muscheln, Shrimps</i>		2,00
	<i>Schinken, Salami, Speck, Schafkäse</i>		1,50
	<i>jede andere Beilage</i>		1,00
Jede Pizza auch in klein erhältlich			-1,00
Jede Pizza auch mit Vollkornteig		AC	+1,00

Risotto

Reisgerichte

Risotto alle Verdure <i>mit Zucchini, Melanzani, Frische Champignons, Karotten, gelbe Rüben, Sellerie, Paprika</i>	GO	8,20
Risotto con pollo e funghi <i>mit Hühnerfleisch und frischen Champignons</i>	GO	8,90
Risotto porcini e scampi <i>mit Steinpilz und Riesengarnelen</i>	BGOR	9,90

Formaggi

Käse

Formaggio misto <i>Gemischter Käseteller mit Nüssen und Butter</i>	EGH	8,90
--	-----	------

Dolci

Dessert

Mousse au Chocolat <i>Schokoladencreme</i>	CG	4,50
Tiramisu <i>Hausgemacht</i>	ACG	4,50
Profiteroles <i>Brandteigkrapfen in Schokoladensoße</i>	ACEG	4,50
Tartufo bianco gelato <i>Italienische Eisspezialität</i>	ACEG	4,90

Bevande analcoliche

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser klein (mit/ohne)	Flasche 0,33l	2,30
Mineralwasser groß (mit/ohne)	Flasche 0,75l	4,50
Coca Cola, Coca Light, Coca Zero	Flasche 0,33l	2,80
Almdudler	Flasche 0,33l	2,80
Fanta	Flasche 0,33l	2,80
Frucade	Flasche 0,33l	2,80
Nestea (Zitrone/Pfirsich)	Flasche 0,33l	2,60
Apfelsaft	0,25l	2,30
Orangensaft	0,25l	2,40
Sodawasser	0,25l	1,40
Soda-Zitrone	0,25l	1,60
Bitter Lemon,/ Ginger Ale,/ Tonic Water	0,20l	2,50
Pago Erdbeere/Marille/Johannisbeere	0,20l	2,80
Red Bull	0,25l	3,30
<u>Jugendgetränk</u>		
Orangensaft mit Wasser	0,25l	1,20
Apfelsaft mit Wasser	0,25l	1,20
Soda Himbeere	0,25l	1,60
Soda Holunder	0,25l	1,60

Birra alla spina

Bier vom Fass

Zipfer Pils	0,20l	AO	2,60
Zipfer Pils	0,30l	AO	3,00
Zipfer Pils	0,50l	AO	3,80
Starobrno "Altbrünner Gold"	0,30l	AO	3,00
Starobrno "Altbrünner Gold"	0,50l	AO	3,80

Birra alla bottiglia

Flaschenbier

Wieselburger Gold	0,50l	AO	3,50
Kaiser Doppelmalz Dunkles Bier	0,50l	AO	3,70
Edelweiss Hefetrüb	0,50l	AO	3,60
Edelweiss Alkoholfrei	0,50l	AO	3,40
Gösser Alkoholfrei	0,50l	AO	3,40
Radler	0,50l	AO	3,60

Aperitivi

Aperitif

Martini Bianco	1/16l	3,20
Martini rosso	1/16l	3,20
Campari Soda		3,50
Kir Royal		3,50
Aperol Spritz		3,50
Campari Orange		4,00
Bellini Prosecco		4,20

Long drink

Mixgetränke

Whisky Cola/Soda	0,25l	4,50
Bacardi Cola/Orange	0,25l	4,50
Gin Tonic/Bitter Lemon	0,25l	4,80
Wodka Tonic/Orange/Apfel	0,25l	4,80

Liquori

Spirituosen

Marillen/Zwetschken Schnaps	2cl	3,00
Grappa	2cl	3,00
Jägermeister	2cl	3,00
Fernet Branca	2cl	3,20
Jack Daniel's	2cl	4,20
Wodka Absolut	2cl	3,20
Bacardi	2cl	3,20
Amaretto	2cl	3,20
Ramazotti	2cl	3,20

Caffè

Kaffee

Kleiner Brauner oder Espresso	G	1,90
Großer Brauner oder Espresso	G	3,30
Melange	G	2,70
Cappuccino	G	3,40
Heiße Schokolade	G	2,90
Heiße Schokolade mit Schlag	G	3,50
Caffé Latte	G	3,40
Irish Coffee	G	3,90
Eiskaffee	CG	4,30
<i>Vanilleeis, Espresso, Schlag</i>		

Tè

Tee

Früchtetee	2,50
Pfefferminztee	2,50
Kamillentee	2,50
Grüner Tee	2,50
Tee schwarz	2,50
Tee mit Zitrone	2,80
Tee mit Rum	3,50

Vino bianco

Offen Weißwein

Grüner Veltliner Landwein (Schankwein)	1/8l	0	1,80
Pinot Grigio I.G.T., Principato, Italien	1/8l	0	3,40
Falko Muskateller Cuvée Falkenstein, Weinviertel, Österreich	1/8l	0	3,60
Chardonnay I.G.T., Venezia, Giulia, Italien	1/8l	0	3,60
Weißwein gespritzt	1/4l	0	2,60

Vino rosso

Offene Rotwein

Blauer Portugieser Landwein (Schankwein)	1/8l	0	2,00
Merlot Trentino D.O.C., Mastri Vernacoli, Italien	1/8l	0	3,40
Montepulciano PALIO. d'Abruzzo D.O.C. Italien	1/8l	0	3,60
Zweigelt Bodenschatz. Falkenstein, Weinviertel, Österreich	1/8l	0	3,60
Rotwein gespritzt	1/4l	0	2,70

Vino rose

Roséwein

Land Rosé	1/8l	0	1,70
Rosè Alghero D.O.C. Sardinien, Italien <i>Aus Cannonau, Sangiovese und Cabernet, trocken, frisch und harmonisch</i>	Flasche. 0,75L	0	20.-

Spumante

Sekt

Lunetta Prosecco Spumante D.O.C. <i>Spumante Brut mit strohgelber Farbe und leicht grünlich schimmernden Reflexen. In der Nase fein-fruchtig und delikater, am Gaumen Noten von Apfelblüten und Birnen.</i>	Glas		3,50
	Flasche 0,75	L	19,-

Flaschenweine

Weiß

Pinot Grigio	Flasche 0,75 L	19,-
<i>Weingut Kurtatsch, Südtirol</i>		
<i>Der Duft angenehm zart, mit dezentem Vanilleton und leicht nach Lindenblüten. Kompakter, kräftiger, würziger und sehr harmonischer Geschmack</i>		
Falko Muskatellercuvée	Flasche 0,75 L	22,-
<i>Falkenstein, Weinviertel, Österreich</i>		
<i>Aus 50% Gelbem Muskateller, 40% Welschriesling und 10% Sauvignon Blanc. Frisch, fruchtig und würzig</i>		
Chardonnay I.G.T Venezia Giulia	Flasche 0,75 L	22,-
<i>Ein feiner, eleganter und erlesener Wein, ausgewogen in der Nase, wie auch am Gaumen, erinnert an Golden Delicious Äpfel</i>		
Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.	Flasche 0,75 L	22,-
<i>Aus Trebbiano d' Abruzzo, frisch und harmonisch, wohlriechend und angenehm fruchtig</i>		
Gavi D.O.C.G.	Flasche 0,75 L	26,-
<i>Aus Cortese-Trauben, weißer Elitewein aus Piemont. Lebendiger Fruchtcharakter, erfrischend, saftig und von ausgezeichnetem delikaten Geschmack</i>		

Flaschenweine

Rot

Chianti Borghi D' Elsa D.O.C.G	Flasche 0,75 L	19,-
<i>Aus Sangiovese und Cannaiolo Nero-Trauben, vollmundig, weinig und trocken, leicht tanninhaltig</i>		
Merlot Trentino D.O.C. Mastri Vernacoli	Flasche 0,75 L	20,-
<i>Trocken, ausgeglichenes Bukett, entwickelt nach einigen Jahren Lagerung einen rassigen Geschmack</i>		
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.	Flasche 0,75 L	23,-
<i>Aus Montepulciano, heftig rubinrot, komplex und intensiv, Duftnoten von Weichseln und Brombeeren, 12 Monate Lagerung in Eichenfässern und in französischen Barriques</i>		
Zweigelt Bodenschatz	Flasche 0,75 L	23,-
<i>Falkenstein, Weinviertel, Österreich</i>		
<i>Markante Kirschfrucht mit Cassis-Noten und Kräuterwürze, elegant und finessenreich</i>		
Barolo D.O.C.G.	Flasche 0,75 L	43,-
<i>Granatrote Farbe, ausgeprägter Duft nach Waldbeeren. Der fruchtige Geschmack zeigt das typisch kräftige Tannin und eine spürbare Säure. Wunderbarer Begleiter zu allen kräftigen Speisen, trocken, rund, vollmundig am Gaumen</i>		

Alle Preis in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern.
Satz- und Druckfehler sowie Irrtümer vorbehalten.

Sehr geehrte Damen und Herren!

Wie Ihrer Aufmerksamkeit sicher nicht entgangen ist, sind wir seit 13.12.2014 dazu verpflichtet, die in unseren Speisen enthaltenen Allergene anzuführen. Sie finden diese in Form von Buchstaben neben der Speisebezeichnung.

In dieser Tabelle finden Sie die Erläuterung.

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch und Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

***) Enthält eine Phenylalaninquelle**

*****) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**