BRASSERIE DE LA MARIE

VORSPEISEN

Gegrillte Garnelen
mit Couscous serviert ABCGLM // 11,5

Frittierte Calamari
ABCDG //9,9

Bruschetta
ALM // 7,9

Ziegenkäse im knusprigen Speckmantel
auf knackigem Blattsalat

Ziegenkäse wird in dünne Speckscheiben gewickelt und goldbraun gebraten, wodurch die perfekte Kombination aus salzigem Speck und cremigem Ziegenkäse entsteht.

AGLH // 10,9

SUPPEN

Traditionell Französische Zwiebelsuppe
mit überbackenem Käsetoast AGL // 5,9

Tagessuppe
5,2

Kartoffel-Lauch Suppe
AGL // 5,9

Minestrone
AL //5,6

SALATE

Unsere Empfehlung

Salat à la Marie
Frischer Blattsalat, cremiger Ziegenkäse in knusprigem Teig gebacken, Honig, Walnüsse, Trockenpflaumen, geröstete Sonnenblumenkerne & hausgemachte Vinaigrette ACDLM // 15,5

Salade Niçoise
Bunter Salat, Thunfisch, Zwiebel, Fisolen, Paprika, Tomaten, Ei, Oliven, Sardellen & hausgemachte Vinaigrette ACDLM //15,9

Caesar Salat
Bunter Salat, Hühnerfleisch, Ei, Sardellen, Kapern, Croutons & hausgemachte Vinaigrette
ACDLM // 15,9

TOAST & SANDWICH

Club Sandwich
Getoastetes Brot, knuspriger Speck, zart gegrilltes Hühnerfleisch, Ei, Tomaten, Käse, Salat & goldbraune Pommes frites ACGM // 15,5

Club Sandwich Vegetarisch
Getoastetes Brot, frische Avocado, Ei, Tomaten, Käse, Salat & goldbraune Pommes frites
ACGM // 15,1

Lachs Sandwich mit Avocado
ADGM // 9,5

Croque Madame
Toastbrot, Schinken, Käse dazu Spiegel ACGM // 8,9

BRASSERIE DE LA MARIE AMERLINGSTRASSE 15,
1060 WIEN +43 664 1547737

HAUPTGERICHTE

Unsere Empfehlung für 2

Mix à la Marie

Eine Platte mit gebackenen Zanderfilets & gegrillten Calamari
dazu Pommes frites oder Couscous ABCDMG // 33,5

Brasserie's Grillplatte

eine Platte mit Lungenbraten, zarten Hühnerfilets, saftigem Schopfbraten,
Würstel dazu Bratkartoffel, gegrilltes Gemüse & Salat GHLM // 37,5

Lavendel - Zimt - Huhn

-Die delikate Harmonie aus süßem Honig, lieblichem Lavendel und subtiler Schärfe verkörpert die französische Raffinesse perfekt - ein wahrer Favorit unter unseren Gerichten -

Zartes Hühnerfleisch in einer feinen Lavendel-Zimt-Honig Marinade, süße Paprika
serviert mit würzigen Knoblauch-Chili Kartoffeln AGFLM // 15,1

Halloumi-Gemüse-Spieße

würzig-marinierter Halloumi-Käse mit Paprika & Zwiebel dazu Couscous AGFLM //16,1

Hühnerspieße mit Couscous

Zartes Hühnerfleisch würzig mariniert mit Paprika & Zwiebeln dazu Couscous AFLM // 16,1

Schweinsmedaillons in grüner Pfeffer-Rahmsauce

Zartes Schweinefilet in feiner Rahmsauce mit grünem Pfeffer, dazu Saisongemüse GLM // 15,5

Fish & Chips

Knusprig gebackene Fishfilets & goldbraune Pommes frites ACDGMO // 15,1

Veggie Burrito

Tortilla gefüllt mit Avocado, Kidney Bohnen, Mais, Tomaten, Paprika & Käse (auch vegan möglich)
AGPLM // 14,9

Hühnerfleisch Burrito

Tortilla gefüllt mit Hühnerfleisch, Kidney Bohnen, Mais, Tomaten, Paprika & Käse AGPLM // 14,9

Paella mit Meeresfrüchten

Saftige Reispfanne mit frischen Meeresfrüchten AGPLM // 16,5

Pilaw á la Klaus

Reisgericht mit gegrilltem Hühnerfleisch, Zucchini, Zwiebel, Paprika, verfeinert mit Kräuter der Provence LN //15,1

Crêpe Breton

Crêpe gefüllt mit Käse, Champignons & Spiegelei, serviert mit grünem Salat AGPLM // 14,5

Burger à la Marie

Rindfleisch, Blauschimmelkäse, Speck, Blattsalat, Zwiebel, Tomaten & Essiggurken
dazu Pommes frites ACDGMO // 15,1

Ratatouille AL // 13,9

Quiche ACGLM // 14,5

Je nach Saison mit grünem Salat serviert

Beyond Meat Burger (Vegan)

Blattsalat, Tomaten, Essiggurken & Zwiebeln dazu Pommes frites AFLMN // 15,5

BRASSERIE DE LA MARIE AMERLINGSTRASSE 15,
1060 WIEN +43 664 1547737

DESSERTS

Der französische Klassiker & Liebling der Gäste

Crêpes Suzette

2 Stück flambierte, hauchdünne Crêpes in einer Orangensaft-Orangenlikörsauce dazu Vanille-Eis ACGO // 13,5

Crêpes

2 Stück Crêpes mit Beeren & Vanille-Eis ACG // 11,5

Tageskuchen

ACGH // 4,3

WARME GETRÄNKE

KAFFEE (HORNIG) - /G/

Kleiner Mocca 2,8

Großer Mocca 5,6

Wiener Melange mit Milchschaum 3,6

Capuccino mit Milchschaum 3,8

Caffe Latte 4,2

Häferl-Milchkaffee 6,1

TEE (BIO HORNIG)

Grüntee, Earlgrey, Kräutertee, Kamillentee, Pfefferminztee, Früchtetee und Schwarzer Tee

Teekanne 0,33l 5,1

ERFRISCHUNGEN

0,3L/ 0,5L

Limo à la Marie 5,1

Frisch gepresster Zitronensaft, Limette, Holundersirup und frische Minze) 0,5L

Schweppes Tonic/ Bitter Lemon (0,2L) 3,6

Mineralwasser 3,7

~ Prickelnd/still

Red Bull 5,2

Coca/Zero 3,9 /7,2

Almdudler 3,9 /7,2

Ice Tea 3,6 /7

BRASSERIE DE LA MARIE AMERLINGSTRASSE 15,
1060 WIEN +43 664 1547737

JUGENDGETRÄNKE

	0,3L/ 0,5L
Soda Zitrone/Holunder/Himbeer	2,70/4,10

SÄFTE

	0,3L/ 0,5L
Apfel / Orangensaft	3.60/6,80
Apfel/Orangensaft gespritzt	3,10/5,80
Marillensaft Pago (0.2l)	3,60/ -
Johannisbeersaft Pago (0.2 l)	3,60/ -

*WICHTIGE INFO ZU ALLERGENEN

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

*ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX- EMPFEHLUNGEN

A)glutenhaltiges Getreide;
B)Krebstiere; C)Ei; D)Fisch; E)Erdnuss; F)Soja; G)Milch oder Laktose;
H)Schalenfrüchte; L)Sellerie; M)Senf; N)Sesam; O)Sulfite; P)Lupinen;
R)Weichtiere

BRASSERIE DE LA MARIE

BIER

Schremser Premium 4,20/5,30

Radler 4,20/5,10

Mischbier 4,10/5,40
Premium & Doppel Malz

Sauerer Radler 3,90/4,90

Flaschenbier

Schremser Bio Naturtrüb 5,60
Unfiltriertes Zwicklbier

Schremser Doppel Malz 5,50
Vollmundig dunkles, mild gehopftes Bier. Es wird für sein würziges Aroma und seinen leicht malzigen Geschmack geschätzt

Null Komma Josef 4,50
(0,33l)

WEIN

ROTWEIN

1/8L | ¼L | Fl.

St. Laurent 4,80//8,70//24,00
Eine geschmackvolle Komposition aus Waldbeeren (Brombeeren und Johannisbeeren) und fein blättrig unterlegtem Brombeerkonfit sowie angenehmen tabakigen Nuancen,

Zweigelt DAC 21 Unsere Weinempfehlung 4,80//8,70//24,00
Ein verlockendes Bouquet von dunklen Früchten wie Kirschen, Beeren und Pflaumen, begleitet von subtilen würzigen Noten und einem Hauch von Kräutern. Am Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig und samtig, mit reifen Fruchtaromen, sanften Tanninen und einer angenehmen Säurestruktur, die für Frische sorgt.

Blaufränkisch 4,70//8,50//23.50
Trocken, voller kräftiger Rotwein Waldbeeren, weich im Abgang

BRASSERIE DE LA MARIE AMERLINGSTRASSE 15,
1060 WIEN +43 664 1547737

WEISSWEIN

Gelber Muskateller 4.80//8,70//24,00
Halbtrocken, frisch, feines Weintrauben Aroma.

Grüner Veltliner 4,70//8,50//23,50
Feine Frucht, große Extrakt Dichte mit intensiven Bouquet.

Chardonnay 4,80//8,70//24,00
Chardonnay 2018 ist im Stahltank klassisch ausgebaut und durch sein zartes Fruchtspiel geprägt.

Welschriesling 23 Unsere Weinempfehlung 4,80//8,70//24,00
Frische und lebendige Aromen von Zitrusfrüchten wie Zitronen und Limetten, begleitet von floralen Noten wie Akazienblüten und einem Hauch von grünem Apfel.

Auszeit (Zweigelt Rosé) 4,70//8,50//23,00
~ (trocken)

Frizzante Muskateller 4,70// - //23,50

Weißer/Roter g'spritzt 4,30

Kaiserspritzer 5,30

Hugo 6,10

Aperolspritzer mit Prosecco 6,50

LONG DRINKS - 0, 4 CL

Campari Orange	8,50	Campari Soda	7,50
Cuba Libre	9,00	Gin Tonic (Wien Gin)	9,00

SPIRITUOSEN

Chivas (0,2cl)	8,00	Jack Daniels (0,2cl)	6,50
Fernet Branca (0,2cl)	5,30	Grappa (0,2cl)	4,90
Courvoisier (0,4cl)	8,50	Wodka (0,2cl)	4,20
Baileys (0,4 cl.)	6,00	Martini (0,4 cl.)	5,80

BRASSERIE DE LA MARIE AMERLINGSTRASSE 15,
1060 WIEN +43 664 1547737