



Petiscos

PASTÉIS DE BACALHAU COM RÚCULA (D) 8,20€

Knusprige Stockfischnockerl auf Rucolasalat-3 Stück. *Three freshly prepared fried codfish croquettes served with rocket salad.*

AMEIJOAS À BULHÃO PATO 400g. (R) 12,80€

Venusmuscheln mit Koriander und Knoblauch-Sauce. *Clams with coriander and garlic sauce.*

GAMBAS À GRAN CAPITAN (B,O,A) 12,30€

Geschälte Garnelen in Knoblauch-Chili-Sauce. *Peeled king prawns fried in a garlic and chili sauce.*

New

CAMARÃO SELVAGEM FLAMBEADO COM BRANDY (B,O,A) 15,10€

Ungeschälte Wildgarnelen mit Brandy flambiert. *Unpeeled wild prawns flambéed with brandy.*

SALADA DE POLVO (R,N,O,A) 6,50€

Oktopussalat mit frischem Koriander und Olivenöl, mit Brot serviert. *Octopus marinated in coriander and olive oil served with bread.*

BRUSCHETTA DE MORCELA (A,M) 7,40€

Drei süß-pikante Blutwurstbrötchen. *Three sweet and spicy black sausage bruschettas.*

New

SALADA DE BACALHAU & GRÃO (A) 7,40€

Kichererbsen- & Stockfischsalat. *Chickpeas & salted codfish salad.*

New

GASPACHO COM MELÃO (B,D,L,R) 4,40€

Kalte mediterrane Gemüsesuppe mit Melone. *Cold Mediterranean vegetable soup with melon.*

CHOURIÇO COM PIMENTOS (A) 6,80€

Paprikawurst mit gegrilltem roten Paprika. *Flambéed sliced "chouriço" served with grilled peppers.*

LISBOA LOUNGE

Speisekarte



Tapas Bar

Tapas (* alle mit ofenfrischem portugiesischen Weißbrot) (A)
(* all served with freshly baked bread)

PRATO MISTO 200g. 12,80€

Lisboa Lounge Tapasmix. *Mix from our Tapas bar.*

PRESUNTO IBÉRICO 120g. 9,00€

Premium Iberischer Schinken. *Prime Iberian Ham.*

PRATO DE QUEIJO 100g. (G) 9,00€

Käseplatte. *Our fine cheese plate.*

PATA NEGRA 80g. 13,80€

Iberischer Schinken Pata Negra. *Iberian Ham Pata Negra.*

QUEIJO DE AZEITÃO D.O.P. 180g. (G) 12,00€

Feiner Ziegenkäse mit Walnüssen und Kürbiskompott. *Fine goat cheese served with walnuts and sweet pumpkin compote.*

AZEITONAS (porção) 2,00€

Portugiesische Oliven (Portion). *Portuguese olives (portion).*

PÃO E AZEITE (A) 2,00€

Weißbrot mit kaltgepresstem portugiesischen Olivenöl. *Bread with extra virgin Portuguese olive oil.*

CESTO DE PÃO (A) 1,80€

Weißbrotkorb. *Bread basket.*

VEGETAIS GRELHADOS (O) 7,20€

Gegrilltes Gemüse. *Grilled Vegetables salad.*

Especialidades da Casa

BACALHAU COM NATAS (D,G,A) 12,80€

Cremiges Kabeljaugratin mit Kartoffeln. *Creamy codfish au gratin.*

POLVO À LAGAREIRO (R,O) 14,80€

Gegrillter Oktopus vom atlantischen Ozean mit Knoblauch und kleinen Ofenkartoffeln. *Atlantic ocean octopus grilled with garlic and small potatoes baked in the oven.*

CAMARÃO TIGRE GRELHADO COM LIMA (O,L) 28,00€

Zwei halbierte Riesengarnelen, gegrillt und mit Avocado-Mango-Dressing serviert. *Two butterflied tiger prawns, grilled and served with an avocado mango dressing.*

New

ARROZ DO MAR (2px) (B,D,G,O,R) 34,00€

Portugiesischer Meeresfrüchte-Reis-Eintopf. *Portuguese seafood rice pot.*

BITOQUE 160g. (C,O) 14,00€

Filetsteak mit Spiegelei, Reis und knusprigen Pommes. *Fillet steak with fried egg, rice and crispy french fries.*

BIFE A PORTUGUESA 250g. (O) 24,00€

Rinderfilet in Weißwein-Knoblauch-Sauce mit iberischem Schinken und Bratkartoffeln. *Fillet steak in garlic and white wine sauce with a slice of Iberian ham and fried potatoes.*

"TERRA & MAR" GALINHA & CAMARÕES (B,O) 13,80€

Hühnerbrustwürfel und geschälte Garnelen in Chili-Knoblauch-Sauce. **Wahl der Beilage:** Pommes, Bratkartoffeln, Reis oder Salat. *Diced chicken breast and peeled prawns in chilli garlic sauce. Choice of side dish: French fries, roast potatoes, rice or salad.*

LULAS SALTEADAS COM ALHO (B,D,G,O,R) 14,80€

Kurz angebratene Calamari auf Olivenöl und Knoblauch mit Kartoffelscheiben. *Pan-fried squids on olive oil and garlic with potato slices.*

New

CARNE DE PORCO À ALENTEJANA (R,O) 13,80€

Marinierte Schweinefleischfiletstücke mit Venusmuscheln und Koriander. *Marinated pork fillet prepared with clams and coriander.*



...your Portuguese Bistro in Vienna!

LISBOA LOUNGE

WINE and DINE

Weinliste

Aperitif

PORTO&TONIC EXTRA DRY 7.50 €

UNSER HAUSGIN & KORIANDEr 7.50€

SANGRIA DA CASA 0.3l 3.80€ 0.5l 4.80€

Hausgemachter Sangria mit frischem Obst.
Homemade Sangria with fresh fruits.

PREMIUM SANGRIAS

SANGRIA DE VINHO VERDE
E LIMÃO DOCE 1l. 14.80€

Erfrischende Kombination aus Vinho Verde, frischem Zitronensaft, mit Minze raffiniert.

SANGRIA DE ESPUMANTE
E FRUTOS EXOTICOS 1l. 18.60€

Knackige Mischung aus exotischen Früchten und Korianderblättern, aufgefüllt mit feinem Baga Brut-Sekt.

SANGRIA DE ESPUMANTE ROSÉ
COM CHILI FRUTOS SILVESTRES
1l. 21.90€

Pikanter Mix aus Waldbeeren und Chili, aufgefüllt mit Rosé-Sekt.



Vinho Verde D.O.C.

CASAL MENDES

1/8 3.00€ Flasche 18.00€

Ein leichter, frischer und spritziger Wein.

CASAL MENDES ROSÉ

1/8 3.00€ Flasche 18.00€

Fruchtiger und trockener Rosé mit schönem Bouquet.

Weißweine White Wines

ALABASTRO (Alentejo)

1/8 3.20€ Flasche 20.00€

Fruchtiger, intensiver Duft mit dominanten Tönen von exotischen Früchten. Fruchtiger Geschmack mit Nuancen von tropischen Früchten. Im Abgang ausgewogen, elegant und mit Präsenz.

ALVARINHO

Flasche 24.00€

Feine Aromen, Noten von weißen Blüten, leichte Zitrus- und fruchtige Aromen, kurz in Fässern gelagert.

Rotweine Red Wines

DONA ERMELINDA (Palmela)

1/8 3.90€ Flasche 22.00€

Dunkler, granatroter Wein mit einem Hauch von Holz und reich an sehr reifen roten Früchten.

ALABASTRO RESERVA (Alentejo)

1/8 4.40€ Flasche 24.00€

Mit viel Körper, sehr angenehm im Abgang.

QUINTA DOS QUATRO VENTOS D.O.C. (Douro)

1/8 4.90€ Flasche 27.00€

Schwarze und rote Früchte, schöne Konzentration und reifes Bouquet.

DONA ERMELINDA RESERVA (Palmela)

1/8 4.70 € Flasche 27.00€

Schwerer, dunkler Wein mit zartem Vanilleduft.

Sekt

ALIANÇA BAGA BAIRRADA
RESERVA BRUTO 2014

Glas 150ml 4.90€ Flasche 25.00€

Hellgelbe Farbe, fruchtiges Aroma, komplex und intensiv. Reife Fruchtnoten am Gaumen, ausgewogene Säure und Langlebigkeit am Ende.

ALIANÇA BAGA BAIRRADA
RESERVA BRUTO ROSÉ 2014

Glas 150ml 4.90€ Flasche 25.00€

Junger Rosé-Sekt aus Baga und Touriga Nacional Trauben. Durch seine Leichtigkeit und Frische ist er ein idealer Begleiter zu Gerichten aus Fisch, Meeresfrüchten oder Pasta.

Alkoholfreie Getränke

Alkoholfrei
CAIPI COOL 0.5l 6€

Frisch zubereitete eiskalte
Virgin-Caipirinhas

Passion

Erdbeere / Minze

Fizzy

Grüner Apfel / Zimt

Exotic

Maracuja / Koriander

FRUBY

PROBIER ES AUS!

0.3l 4.80€

Spritzige Bio-Fruchtlimonaden
aus Österreich Fizzy bio-fruit
lemonades from Austria!!!

SAFTIGE BIRNE JUICY PEAR

SPRITZIGE TRAUBE FIZZY GRAPES

FRUCHTIGE HIMBEERE FRUITY RASPBERRY

A nossa
sugestão!

HAUSGEMACHTER EISTEE!!!

0.3l 2.80€ 0.5l 3.50€