



LISBOA LOUNGE



SPEISEKARTE

Petiscos

PASTÉIS DE BACALHAU COM RÚCULA (D,C) 9,60€

Drei knusprige Stockfischnockerl auf Rucolasalat. *Three freshly prepared fried codfish croquettes served with rocket salad.*

AMEIJOAS À BULHÃO PATO 400g. (R, O, A) 13,20€

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

GAMBAS À GRAN CAPITAN (B,O,A) 12,80€

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

CAMARÃO SELVAGEM FLAMBEADO COM BRANDY (B,O,A) 15,60€

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

SALADA DE POLVO (R,O,A) 6,80€

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.*

CHOURIÇO COM PIMENTOS (A) 7,40€

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

SOPA DE CAÇÃO À ALENTEJANA (A,D) 9,60€

Traditionelle Hundshaisuppe auf Basis von Koriander, Knoblauch und eingeweichem Brot. *Traditional dogfish soup based on coriander, garlic and soaked bread.*

SOPINHA DE PEIXE (D,L) 4,80€

Klassische Fischbrühe garniert mit Gemüse und feinen Fischfiletstücken. *Classic fish broth garnished with vegetables and shredded fish.*

TARTAR DOS AÇORES (D,N) 12,40€

Fein geschnittenes Fischfilet von den Azoren, gewürzt und serviert in einer klassischen Tatar-Art. *Finely chopped fish filet from the Azores islands seasoned and presented in a classical tartare style.*

Tapas Bar

Tapas (* alle serviert 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

FILETES DE ANCHOVA COM AÇORDA DE CAMARÃO (A,D) 22,40€

Gebatene Sardellenfilets vom Atlantik, serviert mit traditioneller Spezialität auf Basis von Brot, Koriander und Garnelen. *Panfried Atlantic anchovy filets served with Portuguese bread stew with shrimps.*

BACALHAU COM NATAS (D,G,A) 12,80€

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

POLVO À LAGAREIRO (R,O) 15,80€

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 Knoblauch-Limetten-Sauce serviert. *Two butterflied tiger prawns, grilled and served with a garlic-lime sauce.*

ARROZ DO MAR (2px) (B,D,G,O,R) 36,00€

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

BITOQUE 160g. (C,O) 14,00€

Filetsteak mit Spiegelei, Reis und knusprigen Pommes. *Filet 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. *Filet steak in garlic and white wine sauce with a slice of Iberian ham and fried potatoes.*

BACALHAU CONFITADO COM TODOS (C,D) 18,80€

In Olivenöl langsam gekochter Stockfisch, serviert mit Kichererbsenpüree, Ei und gekochtem Gemüse. Unsere Interpretation eines Klassikers! *Codfish slowly cooked in olive oil, served with chickpea purée, egg and boiled vegetables. Our interpretation of a classic!*

GUISADO DE VACA EM VINHO DO PORTO (G,O) 16,20€

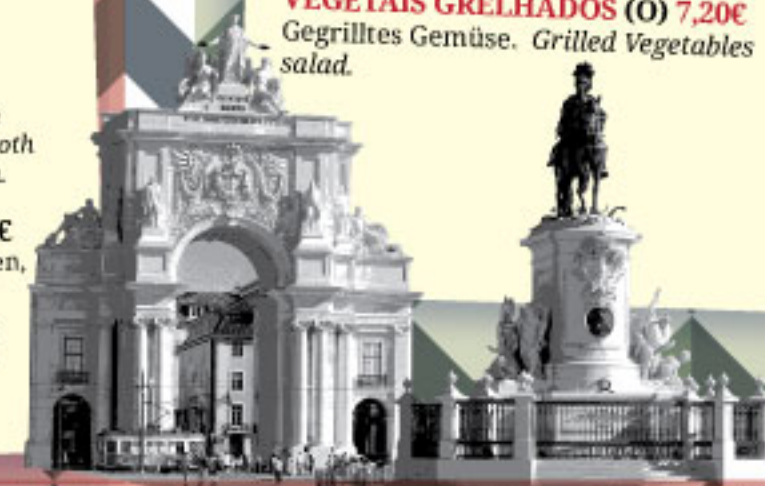
Geschmortes Kalbfleisch mit Portwein und Rosmarin, mit Kartoffel-Broccoli-Püree serviert. *Veal stew with Port wine and rosemary served with potato-broccoli puree.*

"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) 15,80€

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



...your Portuguese Bistro in Vienna!



Sobremesas

QUEIJO DA SERRA COM BANANA FRITA E AMÊNDOAS (G) 9,40€

Warmer traditioneller cremiger Schafskäse mit angebratenen Bananen und Mandeln. *Warm traditional creamy sheep cheese with fried banana and almonds.*

MOUSSE DE MANGA E LIMA (F) 4,20€

Mango-Limetten-Mousse serviert im Glas. *Mango and lime mousse served in a cup.*

CHOCOLAT BRÛLÉ (G,C) 4,70€

Schichten von Schokomousse und Creme Brûlée mit karamelisierter Kruste. *Layered chocolate mousse and creme brûlée with caramelized sugar coating.*

PASTEL DE NATA

(A,C,G) 2,20 €

Unser Klassiker. *Our classic.*

Mit Vanilleeis. *With vanilla ice cream.*

(A,C,G) 4,00 €

Mit einem kleinen Espresso. *With espresso coffee.* (A,C,G) 3,50 €



LISBOA LOUNGE

WINE and DINE WINE and DINE

GETRÄNKE

Aperitif

PORTO&TONIC 7€

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.

SANGRIA DE ESPUMANTE
E FRUTOS EXOTICOS 1l. 18.60€

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

Wine Suggestions

Weißwein

ALABASTRO (Alentejo)

1/8 3.30€ Flasche 19.80€

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

Rotwein

DONA ERMELINDA (Palmela)

1/8 3.90€ Flasche 23.00€

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

FRUBY

PROBIER ES AUCH!

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€



Portweine

PORTO ALEGRE WHITE

6cl 4.50€

Ein trockener weißer Portwein. 3 Jahre im Fass gereift. Ideal auch als Aperitif oder als erfrischender Longdrink.

PORTO ALEGRE TAWNY

6cl 4.50€

Ein vollmundiger roter Portwein mit leichtem Nussaroma. 3 Jahre in Eichenfässern gereift. Gekühlt auch als Aperitif empfohlen.

PORTO ALEGRE RUBY

6cl 4.50€

Ein fruchtiger roter Portwein.

PORTAL LBV 2009

6cl 5.80€ / 3cl 3,20€

Ein roter Portwein aus exzellenten Erntejahren. In Eichenfässern gereift und vier Jahre nach der Ernte in Flaschen gefüllt. Samtig schwer und mit einem runden Bouquet nach Früchten.

PORTAL 10 YEAR OLD AGED TAWNY

6cl 6.20€ / 3cl 3,60€

Intensives Aroma von getrockneten Früchten, auch wenn einige Noten von jungen roten Früchten ebenfalls vorhanden sind. Vollmundig mit einigen pfeffrigen Noten. Der Abgang ist sehr lang.

