

# Petiscos

**CHOURIÇO COM PIMENTOS (A) 7,20€**  
Paprikawurst mit gegrilltem roten Paprika.  
*Flambéed sliced "chouriço" served with grilled peppers.*

**LOMBO DE BACALHAU FRESCO ALIMADO COM CHOURIÇO (D,O) 9,80€**  
Frische Stockfischfilets, mariniert mit Limettensaft und serviert mit Paprikawurst.  
*Fresh Cod fish fillet marinated in lime juice topped with chouriço.*

**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.*

**TARTAR DOS AÇORES (D,N) 12,40€**  
Fein geschnittenes Fischfilet von den Azoren, gewürzt und serviert in einer klassischen Tatar-Art.  
*Finely chopped fish fillet from the Azores islands seasoned and presented in a classical tartare style.*

**SARDINHA DE ESCABECHE COM CEBOLA ROXA (D, O, A) 9,20€**  
In Essig eingelegte Sardinen mit roten Zwiebeln, Paprika und frischen Kräutern.  
*Pickled sardines with purple onion, bell pepper and fresh herbs.*

**PASTÉIS DE BACALHAU COM RÚCULA (D,C) 9,60€**  
Drei knusprige Stockfischknockerl auf Rucolasalat.  
*Three freshly prepared fried codfish croquettes served with rocket salad.*

**SALADA DE POLVO (R,O,A) 7,20€**  
Oktopussalat mit frischem Koriander und Olivenöl, mit Brot serviert.  
*Octopus marinated in coriander and olive oil served with bread.*

**CALDO VERDE (O) 4,00€**  
Traditionelle portugiesische Kartoffelcremesuppe mit Grünkohl.  
*Creamy Portuguese potato and curly kale soup.*

**FIGADOS DE GANSO COM VINHO DE PORTO E MALAGUETA (O) 9,40€**  
Gebratene Gänseleber mit Portwein, Zwiebel und Chili.  
*Pan-fried goose livers with Port wine, onion and chilli.*

**AMEIJOAS À BULHÃO PATO 400g. (R, O, A) 13,20€**  
Venusmuscheln mit Koriander und Knoblauch-Sauce.  
*Clams with coriander and garlic sauce.*

# LISBOA Lounge

## Speisekarte

## 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

**ARROZ DE PEIXE COM ERVAS FRESCAS (D,G,O) 15,40€**

Risotto nach portugiesischer Art mit Fischstücken aus dem atlantischen Ozean und frisch gehackten Kräutern.  
*Portuguese style fish risotto with chunks of fish from the Atlantic ocean, enriched with freshly chopped herbs.*

**"TERRA & MAR" GALINHA & CAMARÕES COM MILHO FRITO À MODA DA MADEIRA (B,G,O) 14,20€**

Hühnerbrustwürfel und geschälte Garnelen in cremiger Chili-Knoblauch-Sauce mit Mais-Chips nach Madeira Art.  
*Diced chicken breast and peeled prawns with creamy chilli garlic sauce and fried corn chips.*

**BACALHAU À GOMES DE SÁ (C,D,G,O) 12,80€**

Traditionelles Stockfischrezept mit Kartoffeln, gekochtem Ei und Zwiebeln, kurz im Ofen gebacken.  
*Traditional codfish recipe with potatoes, boiled eggs and onions, finished in the oven with olive oil.*

**POLVO À LAGAREIRO (R,O) 18,20€**

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

**BACALHAU COM NATAS (D,G,A) 12,80€**  
Cremiges Kabeljaugratin mit Kartoffeln.  
*Creamy codfish au gratin.*

**GRELHADA ATLÂNTICA (B,G,R) 30,00€**

Atlantische Grillplatte: Tigergarnelen, Garnelen, Calamari und Oktopus, serviert mit gegrilltem mediterranen Gemüse.  
*Selection of grilled Atlantic seafood: tiger prawns, shrimps, octopus and squid, served with grilled Mediterranean vegetables.*

**FILETES DE PARGO COM PURÉ DE AIPO CREMOSO E COUVE VERDE SALTEADA COM PINHÕES (D,G,O,L) 18,20€**

Schnapperfilets mit cremigem Selleriepüree, sautiertem Grünkohl und Pinienkernen.  
*Snapper filets with creamy celery mash and sauteed green cabbage with pine nuts.*

**BITOQUE 160g. (C,O) 15,50€**

Filetsteak mit Spiegelei, Reis, knusprigen Pommes, Knoblauch und Chili.  
*Filet steak with fried egg, rice, crispy french fries, garlic and chilli.*

**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.*

**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.*

**ARROZ DO MAR (2px) (B,D,G,O,R) 36,00€**  
Portugiesischer Meeresfrüchte-Reis-Eintopf.  
*Portuguese seafood rice pot.*

## Sobremesas

RETURN

**CHOCOLATE BRÛLÉ (A,C,G) 4,50€**  
Schichten von Schokomousse und Creme Brûlée mit karamelisierter Kruste. *Layered chocolate mousse and creme brûlée with caramelized sugar coating.*

NEW

**PUDIM ABADE PRISCOS (C,G) 5,50€**  
Portugiesischer Karamellpudding mit Eigelb, Speck und tawny Portwein. *Rich caramel pudding based on egg yolks, bacon and tawny Port.*

RETURN

**PESSOA LOUNGE CUP (O) 6,10€**  
Mangosorbet mit LBV 2009 Portwein. *Our special after dinner "cocktail" with LBV 2009 Port wine and mango sorbet.*

# LISBOA LOUNGE

## Aperitif

PORTO&TONIC 7€

PORTO&TONIC EXTRA DRY 7.50 €

**SANGRIA DA CASA 0,3l 3.80€ 0,5l 4.80€**  
Hausgemachter Sangria mit frischem Obst. *Homemade Sangria with fresh fruits.*

## Wine Suggestions

### Vinho Verde D.O.C.

**CASAL MENDES**

1/8 3.30€ Flasche 19.80€

Ein leichter, frischer und spritziger Wein.

**CASAL MENDES ROSÉ**

1/8 3.30€ Flasche 19.80€

Fruchtiger und trockener Rosé mit schönem Bouquet.

### Weißwein

**QUINTA DA GARRIDA (Dão)**

1/8 3.40€ Flasche 21€

Raffiniert und elegant, hellgelbe Farbe, feiner Touch von Äpfeln und Birnen, mit einer mineralischen Note beendet.

**TERRAS DO PÓ (Setúbal)**

Chardonnay-Viognier

1/8 4.30€ Flasche 25€

Fruchtig mit Nuancen von tropischen Früchten. Im Abgang ausgewogen, elegant und mit Präsenz. Ideal für Stockfisch und Hühnerfleisch gerichten.

### Rotwein

**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 25.50€

Mit viel Körper, sehr angenehm im Abgang.

*A nossa sugestão!*

**HAUSGEMACHTER EISTEE!!!**

0,3l 2.80€ 0,5l 3.50€



**FRITZ-SPRITZ**

0,5l 4.80€

Spritzige Bio-Fruchtlimonaden.  
Fizzy bio-fruit lemonades.

**SAFTIGE MELONE JUICY MELON**

**SPRITZIGE TRAUBE FIZZY GRAPES**

**FRUCHTIGE RHABARBER FRUITY RHUBARB**

## Pastel de Nata

**(A,C,G) 2,20 €**

Unser Klassiker. *Our classic.*

NEW

Mit einem Portweinkelch.  
*With a Port wine goblet.*

**3cl (A,C,G,O) 4,50€**

Mit Vanilleeis. *With vanilla ice cream*

**(A,C,G) 4,00 €**

Mit einem kleinen Espresso. *With espresso coffee.*

**(A,C,G) 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.

*...your Portuguese Bistro in Vienna!*