

# LISBOA LOUNGE

WINE and DINE WINE and DINE

## Getränkemkarte

### Alkoholfreie Getränke

Coca Cola / Zero 0,3l 3,00 €  
Tonic Water 0,2l 3,00 €  
Vöslauer Prickelnd oder Natur  
0,3l 2,50 € 0,7l 4,50€  
Fruchtsäfte (100%) 0,25l  
Orange/Apfel/Mango 2,80€  
Fruchtsäfte Gespritzt 0,5l 3,20€  
Soda-Zitrone 0,3l 1,70 0,5l 2,80€

**Caipicool** 0,5l 6€  
Frisch zubereitete eiskalte Virgin-Caipirinhas

**PASSION**  
Erdbeere / Minze

**FIZZY**  
Grüner Apfel / Zimt

**EXOTIC**  
Maracuja / Koriander

**HAUSGEMACHTER EISTEE**  
0,3l 2,80€ 0,5l 3,50€

**FRITZ-SPRITZ**  
0,5l 4,80€  
Spritziige Bio-Fruchtlimonaden. Fizzy bio-fruit lemonades.

**SAFTIGE MELONE / JUICY MELON**  
**SPRITZIGE TRAUBE / FIZZY GRAPES**  
**FRUCHTIGE RHABARBER / FRUITY RHUBARB**

### Heiße Getränke

Espresso 2,20 €  
Verlängerter 3,00€  
Espresso groß 3,60 €  
Melange / Cappuccino (G) 3,20€  
Caffè Latte 3,60 € (G)  
MILCHPRODUKTE

### Tee

Bio Tees  
Earl Grey (Higher Living) 3.40€  
Drei Minze (Pukka) 3.40€  
Grüner Tee mit Limette und Ingwer (Cupper) 3.40€  
English Breakfast (Cupper) 3.40 €

### Aperitif

PORTO & TONIC 7,00 €  
PORTO & TONIC EXTRA DRY 7,50 €

### Gin&Tonic

HAUSGIN & LIMETTE 7,80€  
HAUSGIN & KORIANDER 7,80€  
HENDRICK'S & GURKE 10,00€  
BULLDOG MIT ZIMT UND SCHWARZEM  
PFEFFER 12,20€

### SANGRIAS

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 0,5l 5,80€  
Erfrischende Kombination aus Vinho Verde, weißem Portwein,  
frischem Zitronensaft und Minze.

SANGRIA DE ESPUMANTE 0,5l 6,50€  
Knackige Mischung aus Mango und Mandellikör, aufgefüllt mit  
portugiesischem Brut-Sekt.

SANGRIA DE ROSÉ 0,5l 5,80€  
Sangria aus Roséwein und rotem Portwein, aufgefüllt mit  
Rosé-Wein.

### Unsere Biere

Super Bock aus der Flasche 0,3l 3,30€  
Sagres Alkoholfreies Bier 0,3l 3,30€

### Unsere Mischgetränke

Weißwein gespritzt 0,25l 3,30€  
Aperol mit Weißwein 0,3l 3,80€ 0,5l 4,20€  
Aperol mit Sekt 4,80€  
HUGO 0,3l 3,80€ 0,5l 4,20€

### After dinner 4cl

Averna mit Zitrus 4,10€  
Licor Beirão (Kräuterlikör/ Herb liqueur) 3.90€  
Moscatel (Traubenlikör/ Grape liqueur) 3.90€  
Amarguinha (Mandellikör/ Almond flavoured liqueur) 3.90€  
Ginjinha (Sauerkirschlikör/ Sour cherry liqueur) 3.90€  
Whisky 4.90€  
Scotch Whisky (12 Jahre) 6.00€  
Bourbon Whiskey 4.90€  
Vodka 3.00€  
Tequila 3.00€  
Bailey's 4.50€  
Schnäpse aus Portugal:  
Macieira 3cl 3.30€  
Aldeia Velha (Klar) 3cl 3.30€  
São Domingos (Klar) 3cl 3.30€  
Ponte Amarante (Alt) 3cl 3.30€

### After dinner Cocktails Je 9,00 €

Caipirinha / Caipiroska / Bloody Caipirinha /  
Cuba Libre/ Old Cuban



YOUR PORTUGUESE BISTRO IN VIENNA  
WWW.LISBOALOUNGE.AT



Manuel do Square, Lisbon



by B&S (www.b-and-s.at)



# LISBOA LOUNGE

WEIN UND GENUSS  
WIRTSCHAFTS

## Weinliste

### Vinho Verde D.O.C.

#### CASAL MENDES

0,75l 21,00€  
Ein leichter, frischer und spritziger Wein.

#### CASAL MENDES ROSÉ

0,75l 21,00€  
Fruchtiger und trockener Rosé mit schönem Bouquet.

### Weißweine White Wines

#### ALABASTRO (Alentejo)

0,75l 21,00€  
Fruchtiger, intensiver Duft mit dominanten Tönen von exotischen Früchten. Fruchtiger Geschmack mit Nuancen von tropischen Früchten. Im Abgang ausgewogen, elegant und mit Präsenz.

#### CATARINA (Palmela)

0,75l 21,00€  
Wein mit zartem, elegantem, mineralischem und blumigem Aroma. Fester, sehr frischer, langer und komplexer Abgang.

#### BELMIRA CRUZ (Douro)

0,75l 25,00€  
Gelb-zitrus-farbener Wein. Die Rebsorten Viosinho, Rabigato, Gouvejo verleihen ihm vielen Aromen, darunter Zitrusfrüchte wie Limette, mit einer angenehmen floralen und guten Mineralität. Im Mund frisch, jung, halbtrocken, mittelkräftig mit lebendiger Säure und erfrischendem Abgang.

#### ALVARINHO TRAJADURA (Minho)

0,75l 25,00€  
Körperreicher Wein mit komplexer aromatischer Vielfalt (60% Alvarinho und 40% Trajadura) und hoher Geschmeidigkeit. Ein wenig pfeffrig und sprudelnd, ideal für Fisch und Geflügel.

#### MOSCATEL GALEGO BRANCO (Douro)

0,75l 25,00€  
Angenehme blumige und fruchtige Fülle mit frischen Zitrusaromen, die an Orangenblüte, Orangenschale und Rose erinnern. Im Mund zeigt er eine starke Mineralität und die gleiche Fülle, die wir in der Nase finden, in einem lebendigen, eleganten und frischen Stil. Ideal für rohen Fisch, Meeresfrüchte und Salate.

#### AZAL (Minho)

0,75l 27,00€  
Erfrischender und eleganter Wein mit zitronengelber Farbe. In der Nase Aromen von weißen Früchten wie Melone, grünem Apfel und zart floralen Noten. Im Mund trocken und leicht, mit erfrischender Säure, ausgewogen und lebendig im Abgang. Eignet sich gut für Gerichte auf der Basis von Meeresfrüchten oder Pasta mit leichten Soßen und Risottos.

#### ÉVORA PROFISSIONAL (Alentejo)

0,75l 27,00€  
Klassischer Alentejano mit Arinto, Antão Vaz, Verdelho. Strohfärbung mit goldenen Reflexen, Aromen von Zitrusfrüchten, mit einem Hauch Mandarine, leicht blumig, dezente Mineralität. Im Mund ist er frisch, fast glatt, mit einer lebendigen Säure, mittlerem Körper und einem langen und angenehmen Abgang.

#### AZAL DÓCIL (Minho)

0,75l 29,00€  
Süß & üppig. Dieser Wein präsentiert die Frische und die Fülle der Rebsorte zusammen mit der Süße der Traube, dem fruchtigen Zitrusaroma und einer hervorragenden abschließenden Säure.

#### BRANCO SECO D.O.C (Douro)

0,75l 29,00€  
Strohfärbung mit goldenen Reflexen. Die Rebsorten Viosinho und Rabigato sorgen für intensive Aromen von Zitrusfrüchten, reifen Früchten und Orangenblüten. Im Mund trocken, jung und zitronig, subtil mineralisch, mit mittlerer Säure, gut ausbalanciert, würzig im Abgang.

#### CHARDONNAY (Minho)

0,75l 29,00€  
Strohfärbung mit leuchtend goldenen Reflexen. Aroma von frischen und reifen Früchten, eine leichte Orangenblütennote. Im Mund kräftig und von mittlerem Körper, säuerlich und erfrischend, mit einem cremigen Abgang.

#### VERDELHO (Setúbal)

0,75l 35,00€  
Strohfärbung mit goldenen Reflexen. In der Nase deutliche Aromen von reifen, tropischen gelben Früchten, die Pfirsich, Aprikose und Ananas enthalten. Blumiger Touch und angenehme Mineralität. Im Mund trockener, frischer und ausgewogener Geschmack mit mittlerer Säure, mittlerem Körper, Pfirsichgeschmack, mittlerem Alkohol. Gute Struktur mit einem schönen weichen Abgang.

#### PÉ DE GANSO RESERVA BRANCO DOC (Bairrada) 0,75l 34,00€

Weißwein mit leuchtend goldgelber Farbe und einem Aroma mit leichten Noten von Mandel, Haselnuss und grüner Mango. Komplexer mineralischer Geschmack mit ausgewogener Säure. Sehr langer Nachgeschmack mit Noten von geröstetem Kaffee.

#### QUINTA DA CASA AMARELA RESERVA DOC (Douro) 0,75l 32,00€

Ein klarer, brillanter Wein mit intensiven Röstnoten sowie Zitrus- und Blütenaromen in der Nase. Frisch am Gaumen mit guter Konzentration und Balance, geprägt von Holzaromen. Langer, lebhafter Abgang.

#### ENCRUZADO (Dão)

0,75l 45,00€  
Strohfärbung mit goldenen Reflexen. In der Nase üppig, mit Noten von Zitrusfrüchten wie Limette, weiße Früchte wie Melone, subtile Anklänge von Harz und Mineral. Im Mund weich, vollmundig, strukturiert mit einer lebendigen Säure und cremiger Textur. 4 Monate in Eichenfassern gereift.

### Sekt

#### DONA ERMELINDA BRUTO (Palmela)

1/8 4,90€ 0,75l 25,00€  
Ein fruchtiger hell-goldener Wein, erinnert an Zitrusfrüchte und tropische Früchte. Gut strukturiert mit ausgezeichneter Säure, die ihm Frische und Langlebigkeit verleiht. Angenehmer, fruchtiger Abgang.

#### BRUTO ROSÉ 2014 (Palmela)

0,75l 28,00€  
Hellrosafarbener, fruchtiger Wein. Aromen erinnern an rote Früchte. Gute Struktur und Säure, die ihm Frische und Langlebigkeit verleihen. Frischer und angenehmer Abgang.

### Rotweine Red Wines

#### DONA ERMELINDA (Palmela)

0,75l 23,00€  
Dunkelroter Wein mit Aromen von Holz und reifen roten Früchten, sowie Confit-Aromen. Am Gaumen vollmundig mit perfekt abgerundeten Tanninen und Nuancen getrockneter Früchte. Endet in einem langanhaltenden und weichen Abgang.

#### DONA ERMELINDA RESERVA (Palmela)

0,75l 27,00€  
Dichte granatrote Farbe, Aromen von schwarzen Früchten, Koriander, Gewürzen und Rauchnoten. Sehr gute Struktur am Gaumen, gut integrierte, sanfte Tannine mit einem langen, angenehmen Abgang.

#### ALABASTRO RESERVA (Alentejo)

0,75l 25,50€  
Tiefe rubinrote Farbe. Aromen von reifen roten Früchten, abgerundet mit Vanillenuancen und geröstetem Holz. Vollmundig, weich und anhaltend im Abgang.

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

0,75l 29,00€  
Aromen von reifen Früchten mit gerösteten Holznoten. Kompakt im Mund, herb, von mittlerer Länge.

#### QUINTA DO PORTAL COLHEITA (Douro)

0,75l 28,00€  
Dichtes Purpurrot. In der Nase konzentrierte Beerenfrucht und Nuancen von wilden Kräutern. Am Gaumen kraftvoll. Rote und schwarze Frucht. Sehr ausdrucksvoll und körperreich.

#### QUINTA DA GARRIDA RESERVA D.O.C. (Dão)

0,75l 25,00€  
Tiefe rubinrote Farbe, üppige Aromen von reifen Früchten und Barrique. Vollmundig mit anhaltendem Abgang.

#### QUINTA DE CABRIZ BIOLOGICO TINTO DOC (Beira Interior)

0,75l 30,00€  
Ein Bio-Wein mit mildem Charakter aus den Rebsorten Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca. Dieser fließt in rubinroter Farbe mit violetten Reflexen ins Glas und verströmt ein komplexes Bouquet schwarzer Früchte, dunkler Kirschen und Schokolade. Am Gaumen dicht mit lebhaften und dennoch zartem Tannin.

#### TRINCADEIRA Reserva (Palmela)

0,75l 35,00€  
Rubinroter Wein mit konzentriertem Aroma nach reifen schwarzen Früchten. Etwas würzig. Vollmundig und samtig, mit angenehmer Säure und ausgeglichenen Tanninen. Langer, angenehmer und anhaltender Abgang.

#### TINTA BARROCA (Douro)

0,75l 38,00€  
Wein mit Körper. Im Mund rote Beeren, kontrollierte Säure, geschmeidige Tannine und ein guter und köstlicher Abgang. Ein typischer Rebsorte aus der Region Douro.

#### SHIRAZ Reserva (Palmela)

0,75l 30,00€  
Das Aroma erinnert an sehr reife dunkle Früchte, mit einigen Gewürzen und dem Hauch von Balsamico, die typisch für diese Rebsorte ist. Samtig und voll am Gaumen, mit sehr gut eingebundenen Tanninen. Ein langer, angenehmer und anhaltender Abgang.

#### HERDADE DO ESPORÃO DOC RESERVA (Alentejo) 0,75l 54,00€

Esporão Reserva ist ein Rotwein aus einem der bekanntesten Weingüter von Alentejo. Ein schmackhafter und eleganter Rotwein, der die typische Fruchtigkeit dieser Region Portugals aufzeigt, hergestellt aus den Sorten Trincadeira, Aragonês, Alicante Bouschet und Cabernet Sauvignon in der DOC Alentejo.

Im Weinkeller wird jede Sorte separat vinifiziert. Sobald die Trauben erntet sind mazerieren und fermentieren sie in Edelstahltanks mittels manuellem Umpumpen bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 22 °C und 25 °C. Danach reifen 60 % des Esporão Reserva für 12 Monate in amerikanischen und die restlichen 40 % in französischen Eichenfässern. Nach dem Abfüllen lagert der Wein ca. 8 Monate im Keller.

#### CASA ERMELINDA FREITAS GRANDE RESERVA DOC (Setúbal) 0,75l 60,00€

Leonor Freitas erbt 60 ha Weingärten, die aus nur zwei Rebsorten bestehen (Castelão und Fernão Pires) in Fernando Pó in der Region Palmela. Auf der Suche nach Neuerungen und Verbesserungen entschied sie sich, eine viel breitere Palette von Rebsorten einzuführen, darunter Trincadeira, Touriga Nacional, Aragonês, Syrah und Alicante Bouschet. Die Grande Reserva ist ein granatfarbener, fast undurchsichtiger Wein mit Aromen, die an schwarze Früchte und Gewürze erinnern, mit etwas Kompott aufgrund der erreichten Reife. Am Gaumen ist seine ausgeprägte Struktur und die Tannine wahrnehmbar und gut integriert. Langer und anhaltender Abgang.

#### QUINTA DO PORTAL RESERVA DOC (Douro) 0,75l 44,00€

Ein kraftvoller Wein aus einem feinen Jahrgang, der eine sehr dichte und konzentrierte Abfüllung ergibt. Die Kraft kommt von den reifen Früchten der Bombereeren, den schwarzen Johannisbeeren und den dunklen, festen Tanninen.

#### ERMELINDA LEO D'HONOR Reserva 0,75l 54,00€

Ein tiefes, konzentriertes Aroma. Die Castelão Rebsorte von ihrer besten Seite, mit Noten von dunklen Früchten, Marmelade und Gewürzen. Am Gaumen komplex, mit leichten Nuancen von Tabak und Schokolade. 18 Monate in französischen Fässern gelagert. Ein vollmundiger Wein, mit spürbaren Tanninen und einem eleganten Abgang.



ALLE WEINE ZUM MITNEHMEN 50%  
VOM PREIS IN DER WEINKARTE

ALLE WEINE KÖNNTEN SULFITE BEIHALTEN

by Basti (www.bastiwin.com)