

LISBOA LOUNGE

Speisekarte

Petiscos

PASTÊIS DE BACALHAU COM RÚCULA (D) 7,40€

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.*

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.*

NEW

BACALHAU SALTEADO COM OVOS MEXIDOS (C,D) 7,40€

Stockfisch-Eier-Pfanne. *Codfish and eggs scramble.*

CHOURIÇO COM PIMENTOS (A) 6,80€

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

NEW

SOPA DE PEIXE COM LEGUMES E FOLHAS DE MENTA (B,D,L,R) 4,40€

Klare Fischsuppe mit Gemüse und Minze. *Clear fish soup with vegetables and mint leaves.*

Tapas Bar

Tapas (alle mit gleichem portugiesischen Häflerl) (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) 14,00€

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

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

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

ARROZ DO MAR (2px)

(B,D,G,O,R) 32,00€

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

BITOQUE 160g.

(C) 14,00€

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

BIFE À 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.*

Sobremesas

NEW

PUDIM DE CARAMELO COM PISTACHIO CROCANTE (C,G,H) 4,20 €

Karamellpudding mit Pistazienkrokant. *Caramel pudding with crunchy pistachio.*

PASTEL DE NATA

(A,C,G) 2,20 €

Unser Klassiker. *Our classic.*

PASTEL DE NATA

(A,C,G) 4,00 €

mit Vanilleeis. *With vanilla ice cream.*

PASTEL DE NATA

(A,C,G) 3,50 €

mit einem kleinen Espresso. *With espresso coffee.*

PESSOA LOUNGE CUP

(O) 6,00 €

Mangosorbet mit Portwein essen, trinken, genießen... *Our special after dinner "cocktail" with Port wine and mango sorbet...*

LISBOA LOUNGE

Weinliste

WINE and DINE



Aperitif

Porto & Tonic Extra Dry 7.50 € **NEW**

Unser **Hausgin** & Koriander 7.50€

Hausgemachter **Sangria** mit frischem Obst

0.3l 3.80€ 0.5l 4.80€

Hausgemachter **Eistee**

0.3l 2.80 € 0.5l 3.50 €

Super Bock aus der Flasche 0.3l 3.00 €

Vinho Verde D.O.C.

Casal Mendes

1/8 3.00€ Flasche 18.00€

Ein leichter, frischer und spritziger Wein.

Alvarinho (Minho)

Flasche 24.00€

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

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 ausgegogen, elegant und mit Präsenz.

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.

Quinta do Portal Moscatel

Galego Branco (Douro)

1/8 4.30€ Flasche 25€

Trocken, im Unterschied zu anderen Muscat-Weinen, Zitrusfruchtartige, Vielzahl von floralen Noten von Rosen und Pfefferminze.

Ermelinda Sauvignon blanc (Palmela) **NEW**

1/8 4.30€ Flasche 25€

Ein grün getönter Weißwein mit intensivem Duft, Noten von tropischen Früchten und einer blumigen Note. Elegant und erfrischend am Gaumen, mit angenehmer Säure.

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.

Quinta do Portal Colheita (Douro)

1/8 3.90€ Flasche 22.00€

Wein mit einem vollen, fruchtigen Aroma.

Quinta da Garrida Reserva D.O.C. (Dão)

1/8 4.20€ Flasche 23.00€

Eindrucksvolle Aromen nach Barrigue und Waldbeeren.

Dona Ermelinda Reserva (Palmela)

1/8 4.70 € Flasche 27.00€

Schwerer, dunkler Wein mit zartem Vanilleduft.

Ermelinda Syrah (Palmela)

Flasche 30.00€

Kräftiges Johannisbeer-Aroma, dunkelfarbig und mit moderatem Tanningehalt.

Ermelinda Touriga Nacional (Palmela)

Flasche 30.00€

Ein konzentrierter, granatfarbener Wein. Das Aroma erinnert an sehr reife dunkle Konfitüren und Marmeladen, mit einer leichten, blumigen Note typisch für diese Rebsorte.

Ermelinda Cabernet Sauvignon (Palmela) **NEW**

Flasche 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.

Quinta do Portal Grande Reserva (Douro)

Flasche 48.00€

Unser Klassiker aus dem Douro. Ein schwerer, vollmundiger im Eichenfass gereifter Wein.

Ermelinda Leo D'Honor (Palmela)

Flasche 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.



Sekt

Dona Ermelinda BRUTO (Palmela)

Glas 150ml 4.90€ Flasche 25.00€

Ein fruchtiger hell-goldener Wein, erinnert an Zitrusfrüchte und tropische Früchte. Gut strukturiert mit ausgezeichneter Frische, seine ausgezeichnete Säure die ihm Frische und Langlebigkeit. Frisch, sehr angenehm, mit einem fruchtigen Abgang

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 **NEW**

6cl 6.2€ / 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!