



Herzlich Willkommen in
TAKANS RESTAURANT
Haizingergasse 13
1180 Wien



**Frittierte
Ährenfische**
mit Pommes Frites,
Trüffel Mayonnaise
und Essig
11



DAZU EMPFEHLEN WIR
BURGUNDER CUVÉE 2017
STIFTSWEINGUT HERZOGENBURG
0,125l 5,9
0,75l 34

Patagonische Calamari Fritti
knusprig mit Chili-Limetten Majo
12

3 Stk. Austern Gillardeu
mit einem Glas Cremant Brut
19

Buratta auf mariniertem Rucola,
Melanzani Creme und feinem Bottarga Roggen
14,5

Panzanella Salat
mit Öl Sardinen und frische Minze
12

Kalte Vorspeisenplatte
Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse reichlich garniert
24

Patagonische Calamari gebraten
mit Blattspinat und Schafkäse
22

Catch of the Day (Fischfilet des Tages)
auf grünen Spargel und Rahm-Erdäpfel
29

Vongole Verace
mit Fregola Zucchini Würfel
und crunchy Paprika Parmesan
19,5

Scampi Pil Pil
mit Blätterteigstange
26

Gebratene Jakobsmuscheln
„Coquilles Saint - Jaques“
Kl 18 / Gr 34

Sgroppino Zitrone
mit Frizzante und Vodka
7,5

Hausgemachtes Zitronen Sorbet
weitere Sorten auf Anfrage
3,5

Warmes Schokoküchlein
mit frischen Früchten und Schlagobers
5,9

Hausgemachte Baklava mit Walnüssen
4 (mit einer Kugel Vanilleeis plus 1,5)

Hausgemachtes Tiramisu
mit Erdbeeren
6,5

Käsevariation von Pöhl & Mayr
Butter, Fleur de Sel, Felzl Brot, Chutneys
Kl 8 / Gr 14

TÜRKISCHER KAFFEE mit Lokum 3,5

Liebe Gäste!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Für das Gedeck erlauben wir uns € 3 zu verrechnen. Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben.



TÄGLICH

FRISCH

AQUAKULTUR

| | | |
|---|--------------|-----|
| Branzino „Wolfsbarsch“ vom Grill | 100 Gr. | 5,2 |
| Branzino „Wolfsbarsch“ in Salzkruste | 100 Gr. | 6,2 |
| Orata „Goldbrasse“ vom Grill | 100 Gr. | 5,2 |

WILDFANG

| | | |
|--|--------------|-----|
| Branzino „Wolfsbarsch“ vom Grill | 100 Gr. | 6,9 |
| Branzino „Wolfsbarsch“ in Salzkruste | 100 Gr. | 7,9 |
| Dorade Rose „Dentici“ vom Grill | 100 Gr. | 7,2 |
| Dorade Rose „Dentici“ in Salzkruste | 100 Gr. | 7,9 |
| Adlerfisch „Umberfisch“ in Salzkruste | 100 Gr. | 7,9 |
| Knurrhahn „Gallinella“ im Ofen | 100 Gr. | 6,4 |
| Steinbutt „Rombo“ im Ofen | 100 Gr. | 6,9 |
| Seezunge „Sogliola“ vom Grill | 100 Gr. | 8,2 |
| Seeteufel „Die Lotte“ vom Grill | 100 Gr. | 8,9 |
| Weißer Heilbutt im Ofen | 100 Gr. | 8,9 |

| | | |
|--|--------------|------|
| Riesengarnelen vom Grill | 100 Gr. | 11 |
| Königskrabbenbeine vom Grill | 100 Gr. .. | 14,5 |
| Blacktiger Garnelen vom Grill | 100 Gr. | 14 |
| Kubanische Langustenschwänze vom Grill | 100 Gr. .. | 15,5 |
| Carabineros Tiefsee Rotgarnelen vom Grill | 100 Gr. | 13 |

JE NACH VERFÜGBARKEIT UND FANG

BEILAGEN NACH WUNSCH

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Rosmarinkartoffeln | 3,5 |
| Grillgemüse | 4,5 |
| Tomaten-Rucolasalat | 4,5 |
| Tomaten-Rucola-Grana | 4,8 |
| Blattspinat | 5,5 |
| Mangold | 4,5 |
| Blattsalat | 4 |
| Gemischter Salat | 4,5 |
| Getrüffelte Bio Polenta | 5,5 |
| Trüffelpüree | 5,5 |
| Chilipüree | 4,5 |
| Grüner Spargel | 9 |



gebraten
mit Kartoffel-Chilipüree
und Bärlauchöl
Kl 18 / Gr 32

★ WEIN DES MONATS ★

**TAKANS
GELBER MUSKATELLER 2018
STIFTSWEINGUT
HERZOGENBURG**

Blasses gelb, erinnert an
Holunderblüten und frische
Muskatellertrauben,
am Gaumen feine Muskataromen,
angenehm trocken-würzig
im Abgang. Keck, mit
lebendigem Säurespiel.

| | |
|--------------|-----|
| 0,125l | 5,2 |
| 0,75l | 29 |

AUCH SEHR BELIEBT

| | | |
|------------------------------------|--------------|-----|
| APERITIVO RAMAZZOTTI ROSATO | 0,3l | 5,9 |
| FRIZZANTE VOM FASS | 0,125l | 3,5 |
| LILLET REINE | 0,25l | 6,2 |
| CRÉMANT ROSÉ | 0,125l | 7,9 |
| CHAMPAGNER PERRIER | 0,1l | 9 |
| GIN AND TONIC | 0,25l | 9,5 |