



### GILLARDEAU

„Spécial de Claires No. 2“  
die Besten aus der Bretagne  
mit Pumpernickel  
und Zwiebelessig

Stück ..... 4,2

1/2 Dutzend ..... 23,4

mit 1/8l Chablis .... 29,9



### VORSPEISEN

**Frittierte Ährenfische**  
mit Trüffel Mayonnaise  
9

**Patagonische Calamari Fritti**  
knusprig mit Chili-Limettenmajo  
11

**Hausgemachtes  
Oktopus Carpaccio**  
mit Rucola-Tomatensalsa  
und gebratener Limette  
14,5

**Marinierte Thunfischwürfel**  
auf eingelegtem Asiagemüse  
18

**Kalte Vorspeisenplatte  
für 2 Personen**  
mit täglich abwechselnden  
Spezialitäten  
28



### SURF 'N' TURF

**Riesengarnele  
trifft Rindslungenbraten**  
auf Kartoffel-Chili-Püree  
39



Herzlich Willkommen in  
**TAKANS RESTAURANT**  
Haizingergasse 13  
1180 Wien

### KLASSIKER

**Miesmuscheln**  
in Weißwein Sud und Gemüse, mit Knoblauchbrot  
18

**Spaghetti Vongole**  
mit Chili, Petersilie, Knoblauch und Tomaten  
19,5

**Chili Spaghetti**  
mit ausgelösten Garnelen und Rucola  
26

**Spaghetti Frutti di Mare**  
mit frischen Tomaten und Knoblauch  
29

**Riesengarnelen Butterfly**  
mit Kräuter-Knoblauch auf Blattsalat  
32

**Platte del Mare**  
Ausgesuchte Meeresfrüchte  
mit Tagesbeilagen und Saucen  
„Schalen und Krustentiere Faszination“  
eine Person 42 / zwei Personen 84

### HAUPTSPEISEN

**Patagonische Calamari gebraten**  
mit geräuchertem Kürbispüree  
21

**Catch of the Day**  
mit rahmigen Kohl-Erdäpfelgemüse und Speckkrusteln  
24,5

**Risotto Nero Frutti di Mare à la Casa**  
mit ausgesuchten Meeresfrüchten  
29

**Garnelenspieß**  
auf Kürbisrisotto mit Schafskäse  
25,5

**Gebratene Jakobsmuscheln**  
auf Blunzengröstel und Wasabicreme  
2 Stk. 14 / 4 Stk. 28

**Atlantik Oktopus gebraten**  
auf Chorizo, Fregola, Tomaten und Rucola  
Kl. 18 / Gr. 29



**TÄGLICH**

**FRISCH**

**WILDFANG**

<b>Branzino „Wolfsbarsch“ vom Grill</b> .....	100 g ...	6,9
<b>Branzino „Wolfsbarsch“ in Salzkruste</b> .....	100 g .....	7,9
<b>Steinbutt „Rombo“ im Ofen</b> .....	100 g ...	6,9
<b>Seezunge „Sogliola“ vom Grill</b> .....	100 g .....	8,2
<b>Seeteufel „Die Lotte“ vom Grill</b> .....	100 g .....	8,9
<b>Königskrabbenbeine vom Grill</b> .....	100 g ..	14,5
<b>Blacktiger Garnelen vom Grill</b> .....	100 g .....	14
<b>Kubanische Langustenschwänze vom Grill</b> .....	100 g ..	15,5
<b>Carabineros Tiefsee Rotgarnelen vom Grill</b> .....	100 g .....	13

**JE NACH VERFÜGBARKEIT UND FANG**

**BEILAGEN NACH WUNSCH**

<b>Rosmarinkartoffeln</b> .....	3,5
<b>Grillgemüse</b> .....	4,5
<b>Tomaten-Rucolasalat</b> .....	4,5
<b>Tomaten-Rucola-Grana</b> .....	4,8
<b>Blattspinat</b> .....	5,5
<b>Blattsalat</b> .....	4
<b>Gemischter Salat</b> .....	4,5
<b>Getrüffelte Bio Polenta</b> .....	5,5
<b>Trüffelpüree</b> .....	5,5
<b>Rahmiges Kohlgemüse</b> .....	4,8

**NACHSPEISEN**

**Sgroppino Zitrone**  
mit Frizzante und Vodka  
6,5

**Hausgemachtes Zitronen Sorbet**  
weitere Sorten auf Anfrage  
3,5

**Warmes Schokoküchlein**  
mit frischen Früchten und Schlagobers  
5,5

**Eierlikörcreme**  
mit Kernöleis und Weichseln  
6,9

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

**TÜRKISCHER KAFFEE**  
mit Lokum ..... 3,5

**AUCH SEHR BELIEBT**

<b>APEROL VENEZIANO</b>	0,3l .....	5,5
<b>FRIZZANTE VOM FASS</b>	0,125l .....	3,5
<b>CAMPARI SODA</b>	0,2l .....	5,5
<b>CRÉMANT ROSÉ</b>	0,125l .....	7,9
<b>CHAMPAGNER PERRIER</b>	0,1l .....	9
<b>GIN AND TONIC</b>	0,25l .....	9,5
<b>SCHREMSEMER BIER</b>	0,3l .....	3,5

**★ WEIN DES MONATS ★**

**GRÜNER VELTLINER  
RIED WECHSELBERG  
2018**

**BIRGIT EICHINGER**

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe.  
Feiner Duft nach Golden Delicious,  
etwas Papaya. Mittlere Komplexität,  
saftig, feine Struktur, Kräuterwürze,  
weißes Kernobst im Abgang.

**AUS DER MAGNUMFLASCHE**

0,125l .....	5,9
1,5l .....	65

**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.