Restaurant Lubin

Hainburger Straße 48, 1030 wien
+4317133683

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Austern 5,00 €
Fines de claire | Gillardeau Zitrone | Rotwein Schalottenvinaigrette

Alicifilet 17,00 €
3 Stk. Alici | knuspriges Toastbrot | geschmorte Paprika | Chili

Oktopus Salat in Radicchio 21,00 €
Zwiebeln | Tomaten

Thunfisch Tataki 23,00 €
Thunfisch | Melanzani Ragout | Tomaten | Chili

Tartare Trilogie 25,00 €
Thunfisch | Lachs | Wolfsbarsch mit Yuzu creme

Antipasti Teller von der Wiese 22,00 €
Prosciutto | Salami | Käse | Oliven

Schwarzer Kaviar 350,00 €
125g mit gesalzener Butter und Blinis

INTERMEZZO

Calamari Fritti 22,00 €
mit Gemüse | hausgemachte Mayonnaise

Oktopus Arm & Jakobsmuscheln gegrillt 29,00 €
mit getrüffelter Erdäpfelcreme

Garnelen geschmort 24,00 €
Aglio Olio mit Chili

BOUILLON | BRODETTO | BUZARA

Fisch Bouillon 18,00 €
Juliennegemüse | Fisch Raviolo

Fisch Brodetto pikant 28,00 €
Fischfilet | Miesmuscheln | Jakobsmuscheln | Garnelen

Buzzara aus Muscheln nach Fang des Tages AUF WUNSCH VEGAN 27,00 €
auf Wunsch auch in Weißweinsauce oder mit hausgemachter Pasta

HAUSGEMACHTE PASTA & RISOTTO

Schwarze Tagliatelle mit Hummerschwanz und Lachskaviar 48,00 €

Tagliolini Branzino Limone 22,00 €
Zitrone | geröstetem Thymian Brösel

Ravioli mit Krustentierfüllung 36,00 €
in vin blanche und Soja Infusion

Gnocchi 25,00 €
mit Garnelen und Pistazien

Risotto Frutti di mare AUF WUNSCH VEGAN 36,00 €
im Topf | auf Wunsch auch schwarz - Nero di Sepia Wartezeit: ca. 20min.

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Branzino od. Orata gegrillt 36,00 €
Mangold Erdäpfel

Steinbuttfilet auf Kräutercreme 36,00 €
mit Zuckererbsen

Angler auf Zitronenpüree 32,00 €
mit Zucchini

Calamari gegrillt 28,00 €
mit Kräutererdäpfel

Thunfischsteak gegrillt 29,00 €
Wasabipüree | wilder Brokkoli Mandelbutter

Meeressymphonie für Zwei 92,00 €
Variation aus Fischfilets & Seafood | Grillgemüse | Kräutererdäpfel

BEILAGEN

Rucola Salat mit Parmesan VEGETARISCH — **9,00 €**
mit Parmesan | Datteltomaten

Gemischter Salat — **9,00 €**

Datteltomaten mit Zwiebel — **9,00 €**

Blattsalat — **7,00 €**

Grillgemüse — **9,00 €**

Mangold Erdäpfel — **9,00 €**

Kräuter Erdäpfel — **8,00 €**

Trüffelpüree mit schwarzem Trüffel — **14,00 €**
VEGETARISCH

DESSERT & KÄSE

Sbrisolona VEGETARISCH — **9,00 €**
mit Zitronen Creme

Crème Caramel VEGETARISCH — **9,00 €**
mit Früchten

Ricotta Creme VEGETARISCH — **9,00 €**
mit Früchten

Mascarpone Creme VEGETARISCH — **9,00 €**
mit Grappa | Kaffeecreme

Schokotorte VEGETARISCH — **9,00 €**
mit Früchten

Trüffelkäse od. Pecorino VEGETARISCH — **15,00 €**

FANG DES MONATS HAUPTSPEISEN

Wolfsbarschfilet **39,00 €**
geschmort im Ofen mit mediterranem Gemüse | Erdäpfel | Oliven | Kapern

Langunstenschwanz **55,00 €**
mit hausgemachten Tagliatelle - nero di seppia | Limone | Caviar

Tagliatta vom Rind **40,00 €**
Trüffelerdäpfelpüree | Jus

FANG DES MONATS VORSPEISEN

Thunfisch Carpaccio **28,00 €**
Wilder Broccoli | Limone | Caviar

Shrimps Salat **18,00 €**
Blutorange | Stangensellerie | Salatherzen

Fritto Misto **32,00 €**
Garnelen | Calamari | Fischfilet | Aioli