



UNSERE
FISCHE UND
MEERESFRÜCHTE
SIND ZU 95%
AUS WILDFANG.

TOP-TIPP!

LONAS TAPAS

Entdecken Sie unsere verführerische Auswahl an 10 exquisiten kalten Vorspeisen, die Geschmäcker aus aller Welt vereinen. Ergänzt wird das Erlebnis durch 5 köstliche warme Vorspeisen, die Ihren Gaumen verwöhnen – perfekt zum Teilen und Genießen!

Preis pro Person 110 €
Preis pro Person inkl. unlimitedem Prosecco 135 €
Ab 2 Personen und nur für den ganzen Tisch bestellbar

LONAS GEHEIMNIS

Genießen Sie unser 5-, 6- oder 7-Gang-Menü, beginnend mit 10 exquisiten kalten Mini-Vorspeisen, gefolgt von köstlichen Spezialitäten, und krönen Sie Ihr Erlebnis mit einer süßen Nachspeise.

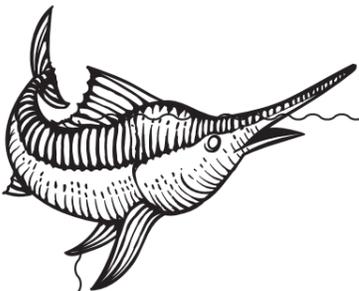
Preis pro Person: 5 Gänge 89 € | 6 Gänge 105 € | 7 Gänge 120 €
Ab 2 Personen und nur für den ganzen Tisch bestellbar



LONAS KULINARISCHE REISE

Erleben Sie 10 exquisite Mini-Vorspeisen, gefolgt von einer verführerischen Variation aus Fisch und Meeresfrüchten mit Beilagen, und lassen Sie sich von einem himmlischen Dessert verzaubern.

Preis pro Person 99 €
Ab 2 Personen und nur für den ganzen Tisch bestellbar



LONAS VORSPEISEN

New Style Lachssashimi leicht flambiert in einer Sesam-Yuzusauce	22
Thunfischtatar mit Guacamole	22
Miesmuscheln mit Safran, Curry und Proseccosauce	24
Zweierlei Lachscevice gefüllt in Avocado	22
Chili Shrimps mit Muhammara	24
Jakobsmuscheln 3 Stück wahlweise mit Sojasauce, Knoblauch, Pflaume, Trüffelsauce oder mit Parmesan gratiniert	21
Shrimps Tempura mit Chilimayonnaise und Salat	24
Baby-Zucchinis mit Trüffelsauce, Parmesan und Yuzu	17
Avocado gefüllt mit Salat in Lonas Jalapeño-Signaturesauce	18
Rinderhüftsteak gehackt, medium, flambiert mit Trüffel, Zwiebeln und Ponzusauce	26
3 verschiedene Lonitas mit Fleisch	24
Knusprige Seealgen-Häppchen belegt mit Sushireis und	
<ul style="list-style-type: none"> • Rinderfilet flambiert mit Trüffelmayonnaise und Parmesan • Rinderfilet flambiert mit Ponzu, Zwiebeln und Trüffelsauce • Rindfleisch orientalisches mit Hummus 	

LONAS HAUPTGERICHTE

Tagesspezialität	33
Tagesfisch aus Wildfang mit Beilagen*	33
Bouillabaisse: Fische und Meeresfrüchte Suppe mit Safran und frischen Kräutern	35
Jakobsmuscheln aus der Nordsee mit Trüffelpüree	33
Wolfsbarsch mit Lonas Jalapeño-Signaturesauce oder mit Safran gewürzt und Beilagen*	28
Thunfischsteak aus dem Indischen Ozean im Sesammantel mit Saucen und Beilagen*	36
Garnelen vom Süd- und Westatlantik mit Chilisauce und Beilagen*	33
Garnelen vom Süd- und Westatlantik im Tempurateig und in Chili-Knoblauchsauce mit Salat	33
Spaghetti mit Safran und Trüffelsauce mit frischen Meeresfrüchten aus Wildfang	36
Tempura-Mix mit Calamari und Garnelen aus dem Atlantik, Shrimps, Chili- und Trüffelmayonnaise mit Salat	39
Rinderhüftsteak-Scheiben mit Sesamsauce oder Estragon-Senfsauce und Beilagen*	38
Trüffelgnocchi	24
Beilagensalat	6

* Beilagen: Kartoffeln, Gemüse und Trüffelgnocchi sind inkludiert

DESSERTS

Mango-Maracuja-Kokos-Traum	18
Tiramisu	12
Schokoladensoufflé	12
Tagesdessert	12



FREITAG
UND SAMSTAG
VON 11:30-14:00 UHR
GEÖFFNET!
Bei Vorreservierung
am Vortag bis
16:00 Uhr

Mittagskarte

MENÜ

Tagesvorspeise oder Bouillabaisse, Tagesfisch aus Wildfang mit Beilagen oder Tagesspezialität	39
---	----

À LA CARTE

Bouillabaisse – Fisch & Meeresfrüchte Suppe	17
Tagesvorspeise	17
Tagesfisch aus Wildfang mit Beilagen	29
Tagesspezialität	29

*Bitte fragen Sie uns bezüglich der Tagesspezialitäten.
Sehr gerne können Sie auch Speisen aus unserer Speisekarte bestellen.*

LONAS TEMAKI PLATTE

Das ist die neue Art, gemeinsam Hochgenuss zu erleben!

TEMAKI

handgerolltes Sushi zum Selbst-Kombinieren

Einfach ein knuspriges Algenblatt nehmen, ein wenig Sushireis darauf geben
und jeden Bissen mit neuen Saucen, Fischen und Meeresfrüchten kombinieren.

Jeder Bissen ist ein Hochgenuss.

Verschiedenste Fische und Meeresfrüchte hauptsächlich aus Wildfang
12 verschiedene traumhafte hausgemachte Saucen

Knusper & Kaviar

Sushireis

Avocado & Gurke

Knusprige Algenblätter

Frische Kräuter

Preis pro Person 65 €

Ab 2 Personen und nur für den ganzen Tisch bestellbar

IMMER
DONNERSTAGS

Bitte
vorreservieren!



SCHAUMWEINE

€

Champagner Gruet	0,1l	11	0,75l	69
Cremant	0,1l	8	0,75l	51
Cremant d'Alsace Gruss			0,75l	59
Prosecco	0,1l	5	0,75l	32
Prosecco mit Mango od. Maracuja	0,1l	8		
Bellini Cipriani	0,1l	9,5	0,75l	58
Nizzirosé	0,1l	6	0,75l	35

APERITIF

€

Bier			0,33l	4,5
Prosecco	0,1l	5	0,75l	32
Prosecco mit Mango od. Maracuja			0,1l	8
Nizzirosé			0,1l	6
Bellini Cipriani	0,1l	9,5	0,75l	58
Aperol Spritz				7
Gin Tonic				9,5
Gin mit Rosenlimonade				9,5
Campari Orange				7,5
Campari Soda				7
Cremant	0,1l	8	0,75l	51
Martini trocken				7

ALKOHOLFREI

€

Mineralwasser prickelnd			0,75l	7,5
Mineralwasser still			0,75l	7,5
Apfelsaft			0,33l	4,5
Apfelsaft gespritzt			0,50l	6
Tonic			0,33l	4,5
Rosenlimonade			0,33l	6,5
Orangensaft				4,5
Holundersaft gespritzt				3,5

KAFFEE

€

Espresso				3,5
Kleiner Brauner				3,9
Melange				4,5
Espresso Macchiato				3,5
Doppelter Espresso				5
Doppelter Brauner				5,5

DIGESTIF

€

Grappa			4 cl	7
Averna			4 cl	8,5
Limoncello			4 cl	7
Fernet-Branca			4 cl	7

WEINE

€

Grüner Veltliner	1/8l	5,5	0,75l	30
Trocken, fruchtbetont, erfrischend 12,5% Nigl Kremstal, Senftenberg, Niederösterreich 2023				
Grüner Veltliner	1/8l	5,5	0,75l	30
Trocken, frisch, Noten von Zitrusfrüchten 12% Bründlmayer Langenlois, Niederösterreich 2022				
Grüner Veltliner			0,75l	65
Ried Hinter der Burg Federspiel Trocken, mineralisch, fruchtig 13,5% Prager Weißenkirchen, Wachau, Niederösterreich 2023				
Sauvignon Blanc	1/8l	6,9	0,75l	39
Trocken, blumig-duftig, exotisch, würzig 12,6% Tschermonegg Glanz, Südsteiermark 2023				
Sauvignon Blanc Jakobi	1/8l	6,9	0,75l	39
Trocken, elegant ausgewogen, frisch, fruchtig 12,5% Gross Ratsch, Südsteiermark, 2023				
Sauvignon Blanc			0,75l	59
Trocken, aromatisch, eleganter Blütenduft 12% Skoff Walter Gamlitz, Südsteiermark, 2022				
Riesling	1/8l	6,9	0,75l	39
Trocken, fruchtig, zitroniger Nachhall 12,5% Frischengruber Rührsdorf, Wachau, Niederösterreich 2022				
Riesling			0,75l	95
Smaragd Ried Kellerberg Trocken, kräftig, mineralisch, fein blumig, Zitrusaromen 13% Knoll Dürnstein, Wachau, Niederösterreich 2022				
Riesling			0,75l	95
Meine Welt Halbtrocken, intensiv, elegant, fruchtig 13% Frischengruber Rührsdorf, Wachau, Niederösterreich 2021				
CMS Chardonnay, Muskateller, Sauvignon Blanc	1/8l	5	0,75l	28
Sehr blumig, fruchtig, exotisch 11,5% Bio-Weingut Hofmann Traismauer, Traisental 2022				
Gelber Muskateller	1/8l	6,9	0,75l	39
Trocken, elegant, reif, dicht, lebendig 12% Tschermonegg Glanz, Südsteiermark 2023				
Gelber Muskateller	1/8l	5	0,75l	28
Trocken, fruchtig, exotisch, lebendiges Süße-Säure-Spiel 11,5% Rabl Langenlois, Niederösterreich 2023				
Roter Muskateller	1/8l	6,9	0,75l	39
Trocken, feinwürzig, fruchtig, harmonisch 12% Tschermonegg Glanz, Südsteiermark 2023				
Gemischter Satz	1/8l	5	0,75l	28
Trocken, fruchtig, würzig, rassige Säure 12,5% Zahel Wien 2023				
Pinot Grigio	1/8l	5,5	0,75l	30
Trocken, leicht, frisch, duftig, fruchtig 12,5% San Simone Friaul, Italien 2022				
Rosé Zweigelt	1/8l	6,5	0,75l	36
Trocken, frisch, feinfruchtig, würzig 12% Bründlmayer Langenlois, Niederösterreich 2023				
Rotwein Primitivo	1/8l	6,9	0,75l	39
Entdecken Sie mit uns immer wieder neue köstliche Primitivos				
Süßwein	1/8l	6,9	0,75l	39
Fragen Sie nach dem aktuellen Süßwein				

Bei unseren Weinen handelt es sich um die aktuellen Jahrgänge, die sich mit Erscheinen der neuen Jahrgänge automatisch ändern. **Bitte fragen Sie nach den aktuellen Jahrgängen.**