

# „Nordlichter“

## Kulinarisches aus Skandinavien

Die Küche Skandinaviens ist geprägt von frischem Lachs, der in den norwegischen Fjorden eine besondere Qualität besitzt. Außerdem dürfen Elch- und Rentierspezialitäten von Lappland sowie die bäuerlichen Spezialitäten Schwedens und Finnlands hier nicht fehlen.

Amonsecco<sup>(o)</sup> € 4,30

Feine, elegant definierte Kohlensäure, schmeichelnder Duft nach frischen Muskatellertrauben.

Rosecco € 4,40

Rosé Frizzante, 1. Platz Bezirksweinkost Döbling  
Opulent und cremig in der Nase, etwas Haselnuss und Marzipan, Cocktaillirschen, feines Spiel von Restsüße und Säure

Gin Tonic Grand Select 2cl Gin +1/8 lt Tonic € 6,90

der wahrscheinlich beste Gin Tonic der Welt  
Blue Gin vom Reisetbauer trifft auf Fentiman's Biotonic

Ingwer-Zitrone Heißgetränk 0,25 lt 3,80

mit Honig alkoholfrei

### Vorspeise

Schwedisches „Smörgåsbord“ € 14,90 <sup>a,d,l,m,o</sup>

eine Variation von verschiedenen geräucherten Fischen, Gravdlachstatar, Matjes sowie geräuchertem Rentierschinken, serviert mit schwedischem Knäckebröd

### Suppe

Ärtkrämssoppa € 5,20

Erbsencremesuppe / Crème fraîche <sup>a,g,l</sup>

## Klassische und spezielle skandinavische Gerichte

Norwegische „Pasta med Lax“ € 14,10 kleine Portion € 11,30 a,d,g

Streifen von geräuchertem Fjordlachs mit Obers, Fettuccine und frischer Dille zu einer sämigen Pasta verschmolzen

Gebeiztes norwegisches Fjordlachsfilet € 19,50 kl. Portion € 15,50 d,g

am Grill zubereitet, mit warmem Erdäpfel-Lauch-Salat und Caramel

„Pytt i Panna“ € 13,90 kleine Portion € 11,50 c,g

Eine etwas überarbeitete Version eines schwedischen Klassikers, der wörtlich übersetzt lautet: „Winzig in der Pfanne“ Erdäpfelscheiben, Schinken, Zwiebel und frische Waldpilze werden in einer Pfanne würzig geröstet und mit einem Überguss aus Crème fraîche und Eiern im Backrohr überbacken

Dänischer „Labskaus“ € 18,90 kleine Portion € 15,10 c,g,l,m

Filetspitzen vom Rind und Schwein in der Pfanne geröstet, mit viel frischem Rahm und gewürfeltem Marktgemüse vollendet, dazu servieren wir einen Erdäpfelpuffer

„Farikal“ € 19,90 kleine Portion € 15,90 g,l

Eine frühlingshaft leichte Version des norwegischen Nationalgerichtes Gegrillte Lammkoteletts auf Obers-Kohlgemüse, serviert mit gebratenen Erdäpfelscheiben mit Frischkäse

Schwedische „Köttbullar“ € 12,90 kleine Portion € 10,80 a,c,g,l,m

„Das“ skandinavische Gericht in unzähligen Variationen

Hier die Beste:

Kleine Fleischbällchen mit roter Zwiebel, grünen Bohnen und Paprika in der Pfanne geröstet, mit würziger Rahmsauce aufgegossen und in einem großen Erdapfel serviert.

Dänischer „Kutscherpot“ € 19,10 kleine Portion € 15,60 a,g,l

Gebratene Schweinsmedaillons vom OBERIO Schwein im Speckmantel,  
auf dänischer „Blue-Cheese-Sauce“,  
serviert mit gebackenen Erdäpfelbällchen



Rosa gebratene Medaillons € 22,90 kleine Portion € 18,40 a,c,g,l

vom Rentierrücken  
auf Pilzobers und Erdäpfel-Birnen-Gratin

Gebackenes vom Elch € 19,80 kleine Portion € 15,90 a,c,g

im Knäckeschrot  
serviert mit einem original schwedischen Preiselbeer-Hagebutten-Dip

## Süße Verführung

Schwedische Apfeltorte im Rexglas € 7,20

Lockerer Biskuitboden / Apfel-Vanillecreme  
Mascarpone / geröstete Mandeln a,c,g

Rum Diplomatico Reserva Exclusiva 2cl 4,20

In kupfernen Potstills aus Melasse destilliert, reift der Diplomatico Reserva Exclusiva für mindestens 12 Jahre in ausgesuchten Ex-Bourbon-Fässern. Durch die lange Reifung erreicht er einen unglaublich intensiven Körper von außergewöhnlicher Balance, vollendet durch traditionelle Erfahrung und Handarbeit.



Für unsere Raucher:

Unsere gemütliche Raucherlounge finden Sie in der Gartenlaube. Danke.“

**Achtung: Kurzparkzone Montag bis Freitag (werktags) 9:00 Uhr bis 22:00 Uhr!**

**Empfohlener Parkplatz:**

WIPARK Town Town Garage  
Schnirchgasse 12, 1030 Wien,

100 m vom Lokal entfernt, **vergünstigte Tickets bei uns erhältlich!**