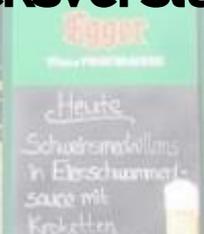


Aprico 
Beachbar & Restaurant

Speisen & Getränke

Genießen Sie Speisen
aus Opa's Küche,
hausgemacht und ohne
Geschmacksverstärker!



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Steirischer Backhendlsalat (klein/groß)	€ 7,00 / 8,00
<i>mit echtem steirischem Kürbiskernöl</i>	
Salat mit gegrillten Putenstreifen (klein/groß)	€ 7,00 / 8,00
Fitnesssalat <i>mit Gemüselaiabchen</i>	€ 8,00
Frankfurter <i>mit Senf und 1 Semmel</i>	€ 4,20
Käsekrainer <i>inkl. 1 Beilage nach Wahl</i>	€ 7,20
Berner Würstel <i>inkl. 1 Beilage nach Wahl</i>	€ 7,20
Rindfleischsalat <i>mit 1 Semmel</i>	€ 7,00
<i>mit echtem steirischem Kürbiskernöl</i>	

SUPPEN

Rindsuppe	€ 3,40
<i>mit Frittaten oder Leberknödel</i>	
Bouillon mit Ei	€ 2,90
Knoblauchcremesuppe	€ 3,70
Erdäpfelsuppe	€ 3,90
Gulaschsuppe	€ 3,90

GEBÄCK

Semmel	€ 0,90
Kornpitz / Salzstangerl	€ 1,20

HAUPTSPEISEN

**inklusive einer Beilage nach Wahl*

Schnitzel natur* vom Schwein oder Pute (wähle deine Beilage)	€	10,20
Schnitzel gebacken* vom Schwein oder Pute (wähle deine Beilage)	€	10,20
Cordon bleu* vom Schwein oder Pute (wähle deine Beilage)	€	11,20
Bauerncordon bleu* vom Schwein oder Pute (wähle deine Beilage)	€	12,20
Bauernspätzle (Käse, Speck, Schinken) mit grünem Salat	€	10,30
Schinkenfleckerl mit grünem Salat	€	8,20
Schinkenfleckerl mit Käse überbacken mit grünem Salat	€	8,80
Leber * gebacken oder geröstet (wähle deine Beilage)	€	10,20
Tiroler Leber mit Reis (gebratene Leber mit Speckstreifen)	€	10,90
Spare Ribs* Sweet or spicy (wähle deine Beilage)	€	13,20
Grillteller* (wähle deine Beilage)	€	11,40
<i>Schweinslungenbraten, Hühnerfilet, Schweinskotelette</i>		
Spezial Grillteller* (wähle deine Beilage)	€	13,40
<i>Schweinslungenbraten, Hühnerfilet, Schweinskotelette, Leber, Speck und Zwiebel</i>		
Schweinsmedaillons* rosa gebraten (wähle deine Beilage)	€	14,50
<i>in Pfeffersauce</i>		
Tafelspitz mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce	€	17,90
Rindsgulasch mit 1 Semmel	€	8,80
Fiakergulasch mit Salzkartoffel (Würstel, Spiegelei, Essiggurkert)	€	11,90
Backhuhn* (wähle deine Beilage)	€	11,90
 Jede Speise auch als kleine Portion erhältlich	€	- 1,00

AUCH OHNE FLEISCH EIN GENUSS

Gemüselaiabchen mit Sauce Tartare	€	7,50
Geröstete Knödel mit Ei und grünem Salat	€	8,20
Käsespätzle mit grünem Salat	€	9,20
Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare	€	8,20
Gebackener Emmentaler mit Sauce Tartare	€	9,20
Wiener Krautfleckerl mit grünem Salat	€	8,20
Gemüseplatte	€	8,70
<i>mediterranes Röstgemüse mit Petersilerdäpfel und Spiegelei</i>		

VOM FISCH

**inklusive einer Beilage nach Wahl*

Gebratener Zander* (wähle deine Beilage)	€	13,90
Scholle gebacken* (wähle deine Beilage)	€	12,20

DIVERSE BROTE / TOAST

Speckbrot mit Zwiebel, Paprika und Käse überbacken	€	4,80
Schinkenbrot mit Zwiebel, Paprika und Käse überbacken	€	4,70
Eierspeisbrot mit Grammeln	€	4,20
Schinken-Käse Toast	€	4,20
Spezial Toast (Schinken, Käse, Zwiebel und Spiegelei)	€	5,20

BELAGEN



Kartoffelpuffer 1 Stk. (hausgemacht)	€	2,90
Maiskolben gegrillt 1 Stk.	€	2,90
Pommes Frites	€	2,90
Dollar Chips	€	2,90
Kroketten (hausgemacht)	€	2,90
Reis	€	2,90
Serviettenknödel	€	2,90
Petersilerdäpfel	€	2,90
Mediterranes Röstgemüse	€	2,90
Erdäpfelsalat	€	2,90
Krautsalat	€	2,90
Grüner Salat	€	2,90
Gemischter Salat	€	2,90
Portion Preiselbeeren	€	1,60

HAUSGEMACHTE SAUCEN

Knoblauch, Cocktail oder Sauce Tartare	€	1,60
--	---	------

DESSERT

Palatschinken (2 Stück)	€	4,50
Marillenmarmelade, Schokolade oder Eis		
Tiramisu	€	4,40
Apfelstrudel	€	3,20
Kuchen <i>frag nach unseren Tageskuchen</i>	€	3,00
Mohr im Hemd	€	3,70
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	€	7,90
Dessertvarianten	€	6,20
<i>(Tiramisu, Apfelstrudel, Marillenpalatschinke)</i>		

EISBECHER

Bananensplit	€	5,60
Schoko Traum	€	5,60
Früchte Becher	€	6,20
Erdbeer Becher <i>saisonal</i>	€	6,40
Marillen Becher <i>saisonal</i>	€	6,40
Exotic Becher	€	6,90
Eiskaffee	€	5,50

Fruchtsäfte vom Obsthof Altenriederer

Marille-/ Erdbeere-/ Johannisbeere-/ Williamsbirnennektar

0,25 l / 0,50 l	€	3,80/7,40
0,25 l gespritzt Soda/Leitung	€	2,40/2,10
0,50 l gespritzt Soda/Leitung	€	4,90/4,10

Pfirsichnektar / Trauben-Hollundersaft

0,25 l / 0,50 l	€	2,70/5,20
0,25 l gespritzt Soda/Leitung	€	1,90/1,60
0,50 l gespritzt Soda/Leitung	€	3,80/3,10

Apfelsaft naturtrüb

0,25 l / 0,50 l	€	2,40/4,60
0,25 l gespritzt Soda/Leitung	€	1,80/1,50
0,50 l gespritzt Soda/Leitung	€	3,50/2,80

Apfelmost

0,25 l / 0,50 l	€	1,90/3,60
0,25 l gespritzt Soda/Leitung	€	1,60/1,20
0,50 l gespritzt Soda/Leitung	€	2,90/2,30

Hollunderblütensirup

0,25 l Soda / Leitung	€	1,40/1,00
0,50 l Soda / Leitung	€	2,60/2,00

Himbeersirup

0,25 l Soda / Leitung	€	1,40/1,00
0,50 l Soda / Leitung	€	2,60/2,00

Leitungswasser	0,25 l	€	0,50
Sodawasser	0,25 l	€	1,40
Soda Zitrone (frische Zitrone)	0,25 l	€	1,70
Soda Zitrone (frische Zitrone)	0,50 l	€	2,90



SOFT DRINKS

Coca Cola	0,50 l	€	3,30
Coca Cola Zero	0,50 l	€	3,30
Fuzetea	0,50 l	€	3,00
Frucade	0,50 l	€	3,30
Almdudler	0,50 l	€	3,30
Cappy Orange	0,33 l	€	3,10
Cappy Orange gespritzt	0,50 l	€	3,30
Römerquelle	0,50 l	€	2,50
Römerquelle Emotion div Sorten	0,50 l	€	2,90
Römerquelle	0,75 l	€	4,30
Red Bull	0,25 l	€	3,40
Red Bull Organics	0,25 l	€	3,40

Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water

vom Weingut Altenriederer

Grüner Veltliner	1/8 / 1/4	l	€	1,50 / 2,90
Grüner g'spritzt	1/4	l	€	2,00
Sommerspritzer (Wüstenspritzer)	1/2	l	€	3,10
Blauer Portugieser	1/8 / 1/4	l	€	1,50 / 2,90
Blauer g'spritzt	1/4	l	€	2,00
Gelber Muskateller	1/8	l	€	2,90
Zweigelt Rosé	1/8	l	€	2,50
Gelber Muskateller g'spritzt	1/4	l	€	3,40
Zweigelt Rosé g'spritzt	1/4	l	€	3,00
Grüner Veltliner Sonnleiten	Flasche	0,7	l €	13,00
Grüner Veltliner	Flasche	1,0	l €	10,00
Gelber Muskateller	Flasche	0,7	l €	15,00
Blauer Portugieser	Flasche	1,0	l €	10,00

Regionale Flaschenweine

Grüner Veltliner	0,7	l	€	15,00
Weingut Figl				
Riesling Terrassen Federspiel	0,7	l	€	16,00
Weingut Domäne Wachau				
Chardonnay	0,7	l	€	16,00
Weingut Hagen				
Cuvée Colloredo	0,7	l	€	19,00
Weingut Hagen				
Zweigelt Selection	0,7	l	€	16,00
Weingut Lenz Moser				

BIERE

Egger Seidel vom Fass		0,3 l	€	3,40
Egger Krügel vom Fass		0,5 l	€	4,00
Egger Mass vom Fass		1,0 l	€	7,50
Saurer Radler		0,3 l	€	2,00
Saurer Radler		0,5 l	€	3,10
Egger	Dose	0,5 l	€	3,90
Wieselburger Stammbräu	Flasche	0,5 l	€	4,30
Zwettler Zwickl	Flasche	0,5 l	€	4,30
Edelweiß Hefetrüb	Flasche	0,5 l	€	4,00
Gösser Natur Radler Zitrone	Flasche	0,5 l	€	3,80
Zwettler Luftikus Alkoholfrei	Flasche	0,5 l	€	3,80
Murauer Dunkles	Flasche	0,5 l	€	3,80

WARME GETRÄNKE

Kleiner Espresso	€	2,50
Großer Espresso	€	3,70
Cappuccino mit Schlagobers	€	3,60
Melange mit Milchschaum	€	3,30
Verlängerter Brauner	€	2,90
Cafe Latte	€	3,60
Kakao / mit Schlagobers	€	3,60/4,00
Tee mit Zitrone / mit Rum	€	3,20/4,00
Früchtetee (verschiedene Sorten)	€	3,20
Kamillentee	€	3,20

SONSTIGES

Apfel Frizzante 0,1 l	€	2,90
Apfel Frizzante Spritz (mit 1 Schuss Williamsbirnenektar)	€	4,70
Kaiserspritzer	€	2,70
Aperol Spritz	€	3,90
Hugo (Frizzante, Soda, Hollunderblütensirup, Minze, Limette)	€	4,70

Mix-Getränke, Longdrinks und Cocktails (fragen Sie nach der Karte)

Römerquelle Emotion Mix Drinks

Beerlerl	€	4,90
Muskateller, Römerquelle Emotion Brombeere-Limette, Ingwer, Brombeeren, Limettenscheiben		
Birnenspritzerl	€	4,90
Apfel Frizzante, Römerquelle Emotion Birne, Minze, Zitronenscheibe		
Rolerl	€	4,90
Grüner Veltliner, Aperol, Römerquelle Emotion Marille- Holunderblüte, Orangenscheibe		

EDELBRÄNDE & LIKÖRE

von der Destillerie Ewald Schalk



Marillenbrand	2 cl	€	2,30
Zwetschenbrand	2 cl	€	2,30
Hirschbirnenbrand	2 cl	€	2,70
Uhudlerlikör	2 cl	€	2,30
Kräuterlikör	2 cl	€	2,30
Zwetschenlikör	2 cl	€	2,30
Marillenlikör	2 cl	€	2,30
Zirbenlikör	2 cl	€	2,70

Ewalds Edelbrände & Liköre gibt es auch in Flaschen für zu Hause

Original steirisches Kürbiskernöl 1/4, 1/2 oder 1 Liter zum Mitnehmen

Mai – Sept. täglich von 10:00 – 21:00 Uhr

Okt. – April Do – So 11:00 – 21:00 Uhr

Küche bis 21:00

Preise sind inkl. aller Abgaben

Allergenauskunft mündlich

Lassen Sie Ihr nächstes Event im
APRICO Beachbar & Restaurant stattfinden!

Wir kümmern uns um Ihr Anliegen!

Bitte kontaktieren Sie uns, um Genaueres zu besprechen

Aprico – ein Lokal mit Flair

Wir begrüßen Sie in unserem Restaurant in Traismauer.

Mein Bruder, unser Vater, und ich führen das Lokal als Familienbetrieb.

Gerhard ist mit seinen über 40 Jahren Berufserfahrung Koch mit Leib und Seele und für Ihr leibliches Wohl verantwortlich.

Sie genießen bei uns Speisen aus Opa´s Küche, alles hausgemacht und ohne Geschmacksverstärker!

Christopher unterstützt ihn in der Küche und ist als Organisator/Manager im Betrieb tätig.

Ich selbst, Stefan, gelernter Gastronomiefachmann bin im Service für die Wünsche unserer Gäste zuständig!

Natürlich unterstützen uns noch viele helfende Hände, damit Sie angenehme und wohlfühlende Stunden bei uns verbringen können.

Worauf immer Sie Lust haben – unser Team im Aprico – Beachbar & Restaurant, direkt am Badesee in Traismauer freut sich darauf, Ihnen eine vergnügliche und entspannte Zeit zu bereiten.

Natur, Romantik, Vergnügen und Genuss – das ist Aprico!



Aprico



Beachbar & Restaurant



In der Traisenau 1

3133 Traismauer

Tel.: 0680/1541486

office@aprico.at

www.aprico.at