

Du isst und trinkst
nicht irgendwo,
du bist bei uns im

Aprico 

Beachbar & Restaurant

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Steirischer Backhendlsalat	€	9,20
<i>mit echtem steirischem Kürbiskernöl</i>		
Gegrillte Putenstreifen auf Blattsalat	€	9,20
Frankfurter mit Senf und 1 Semmel	€	4,90
Frankfurter mit Saft und 1 Semmel	€	6,20
Käsekrainer inkl. 1 Beilage nach Wahl	€	8,80
Berner Würstel inkl. 1 Beilage nach Wahl	€	8,80

SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	€	3,70
Fleischstrudelsuppe	€	3,70
Bouillon mit Ei	€	3,70
Knoblauchcremesuppe	€	4,10
Erdäpfelsuppe	€	4,30
Gulaschsuppe	€	4,30

GEBÄCK

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

HAUPTSPEISEN

Schnitzel natur (wähle deine Beilage)	€	11,50
Schnitzel gebacken (wähle deine Beilage)	€	11,50
Cordon bleu (wähle deine Beilage)	€	12,90
Bauerncordon bleu (<i>Speck, Käse, Zwiebel</i>) (wähle deine Beilage)	€	13,90
Gegrillte Hühnerbrust auf Röstgemüse	€	11,50
Bauernspätzle (<i>Käse, Speck, Schinken</i>) mit grünem Salat	€	10,90
Schinkenfleckerl mit grünem Salat	€	9,20
Schinkenfleckerl mit Käse überbacken und grünem Salat	€	9,90
Gebackene faschierte Laibchen (wähle deine Beilage)	€	10,90
Leber gebacken (wähle deine Beilage)	€	11,50
Leber geröstet (wähle deine Beilage)	€	11,50
Tiroler Leber mit Reis (<i>gebratene Leber mit Speckstreifen</i>)	€	12,50
Spare Ribs inkl. 1 Sauce und 1 Beilage nach Wahl	€	15,80
Chili Cheese Ribs (<i>mit Käse überbacken</i>) hot inkl. 1 Sauce u. 1 Beilage	€	17,50
Grillplatte (wähle deine Beilage)	€	14,20
<i>(Schweinslungenbraten, Hühnerfilet, Schweinskotelett, Speck, Würstel und Ajvar)</i>		
Schweinsmedaillons rosa gebraten in Pfeffersauce (1 Beilage n.W.)	€	15,50
Hirschragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	€	18,50
Tafelspitz mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce	€	18,90
Rindsgulasch mit 1 Semmel	€	9,90
Fiakergulasch (<i>Würstel, Spiegelei, Essiggurkerl</i>) mit Salzkartoffeln	€	12,90
Backhuhn (wähle deine Beilage)	€	12,90

Gerne können diverse Speisen auch in hausgemachtem **Chiliöl** gebraten werden € 0,20

Fast jede Speise auch als kleine Portion erhältlich € - 1,00

AUCH OHNE FLEISCH EIN GENUSS

Gemüselaibchen mit Sauce Tartare	€ 8,90
Geröstete Knödel mit Ei und grünem Salat	€ 9,60
Käsespätzle mit grünem Salat	€ 9,90
Gebackener Emmentaler mit Sauce Tartare	€ 9,90
Wiener Krautfleckerl mit grünem Salat	€ 9,60
Gemüseplatte (<i>Röstgemüse mit Petersilerdäpfel und Spiegelei</i>)	€ 9,20
Veggie Patty (<i>Gemüselaibchen</i>) auf Blattsalat	€ 9,20
Veganes Wok-Gemüse (<i>Röstgemüse, Reis und schwarze Bohnen, mit Sojasauce und Ingwer verfeinert</i>)	€ 10,90

VOM FISCH

Zanderfilet gebraten (wähle deine Beilage)	€ 14,50
Scholle gebacken (wähle deine Beilage)	€ 13,90
Forellenfilet gebraten (wähle deine Beilage)	€ 16,90
Garnelen auf Blattsalat	€ 11,50
Garnelen-Reis-Wok auf Blattsalat (<i>Reis und schwarze Bohnen, mit Sojasauce und Ingwer verfeinert</i>)	€ 13,90

BELAGEN

Süßkartoffel – Wedges (<i>Wahlbeilage € 1,70 Aufpreis</i>)	€	4,80
Kartoffelpuffer 1 Stk. (hausgemacht)	€	3,10
Maiskolben gegrillt 1 Stk.	€	3,10
Pommes Frites	€	3,10
Dollar Chips	€	3,10
Kroketten (hausgemacht)	€	3,10
Reis	€	3,10
Serviettenknödel (hausgemacht)	€	3,10
Petersilerdäpfel	€	3,10
Mediterranes Röstgemüse	€	3,10
Erdäpfelsalat	€	3,10
Krautsalat	€	3,10
Grüner Salat	€	3,10
Gemischter Salat	€	3,10
Portion Kernöl	€	1,80
Portion Preiselbeeren	€	1,80

HAUSGEMACHTE SAUCEN

Knoblauch, Cocktail, BBQ oder Sauce Tartare	€	1,80
---	---	------

DESSERT

Palatschinken (2 Stück)	€ 4,90
Marillenmarmelade, Schokolade oder Eis	
Tiramisu	€ 4,70
Apfelstrudel	€ 3,50
Kuchen <i>frag nach unserem Tageskuchen</i>	€ 3,20
Mohr im Hemd	€ 3,90
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	€ 8,90
Dessertvariaton	€ 7,90
<i>(Tiramisu, Apfelstrudel, Marillenpalatschinke und 1 Kugel Eis)</i>	

EISBECHER

Bananensplit	€ 5,90
Schoko Traum	€ 5,90
Früchte Becher	€ 6,90
Eiskaffee	€ 5,80

GETRÄNKE

Fruchtsäfte vom Obsthof Altenriederer

Marille-/ Erdbeere-/ Johannisbeere-/ Williamsbirnennektar

0,25 l / 0,50 l	€	3,90/7,70
0,25 l gespritzt Soda/Leitung	€	2,60/2,20
0,50 l gespritzt Soda/Leitung	€	5,10/4,30

Trauben-Hollundersaft

0,25 l / 0,50 l	€	2,80/5,50
0,25 l gespritzt Soda/Leitung	€	2,20/1,70
0,50 l gespritzt Soda/Leitung	€	4,30/3,30

Apfelsaft naturtrüb

0,25 l / 0,50 l	€	2,50/4,90
0,25 l gespritzt Soda/Leitung	€	2,00/1,60
0,50 l gespritzt Soda/Leitung	€	3,90/2,90

Apfelmost

0,25 l / 0,50 l	€	2,00/3,90
0,25 l gespritzt Soda/Leitung	€	1,80/1,30
0,50 l gespritzt Soda/Leitung	€	3,40/2,40

Hollunderblütensirup

0,25 l Soda / Leitung	€	1,70/1,10
0,50 l Soda / Leitung	€	3,20/2,10

Himbeersirup

0,25 l Soda / Leitung	€	1,70/1,10
0,50 l Soda / Leitung	€	3,20/2,10

Leitungswasser	0,25 l	€	0,50
Sodawasser	0,25 l	€	1,50
Soda Zitrone (frische Zitrone)	0,25 l	€	1,80
Soda Zitrone (frische Zitrone)	0,50 l	€	3,50
Hausgemachte Minze-Limetten Limonade	0,50 l	€	3,90



SOFT DRINKS

Coca Cola	0,50 l	€	3,40
Coca Cola Zero	0,50 l	€	3,40
Fuzetea (<i>Pfirsich / Zitrone</i>)	0,50 l	€	3,40
Frucade	0,50 l	€	3,40
Almdudler	0,50 l	€	3,40
Cappy Orange	0,33 l	€	3,20
Cappy Orange gespritzt	0,50 l	€	3,40
Römerquelle	0,50 l	€	3,20
Römerquelle Emotion div. Sorten	0,50 l	€	3,40
Red Bull	0,25 l	€	3,80
Red Bull Organics <i>Tonic Water</i>	0,25 l	€	3,80



Weine vom Weingut Altenriederer



Grüner Veltliner	1/8 / 1/4	l	€	1,70 / 3,40
Grüner g'spritzt	1/4	l	€	2,30
Sommerspritzer (Wüstenspritzer)	1/2	l	€	3,60
Blauer Portugieser	1/8 / 1/4	l	€	1,70 / 3,40
Blauer g'spritzt	1/4	l	€	2,30
Gelber Muskateller	1/8	l	€	3,00
Zweigelt Rosé	1/8	l	€	2,60

Grüner Veltliner Sonnleiten	Flasche	0,7	l	€	14,00
Grüner Veltliner	Flasche	1,0	l	€	11,00
Gelber Muskateller	Flasche	0,7	l	€	16,00
Blauer Portugieser	Flasche	1,0	l	€	11,00

Regionale Flaschenweine

Grüner Veltliner	0,7	l	€	16,00
Weingut Figl				
Riesling Terrassen Federspiel	0,7	l	€	17,00
Weingut Domäne Wachau				
Chardonnay	0,7	l	€	17,00
Weingut Hagen				
Cuvée Colloredo	0,7	l	€	20,00
Weingut Hagen				
Zweigelt Selection	0,7	l	€	17,00
Weingut Lenz Moser				

BIERE

Wieselburger Seidel vom Fass		0,3 l	€	3,40
Wieselburger Krügel vom Fass		0,5 l	€	4,00
Wieselburger Mass vom Fass		1,0 l	€	7,50
Saurer Radler		0,3 l	€	3,20
Saurer Radler		0,5 l	€	3,80
Wieselburger	Dose	0,5 l	€	4,00
Puntigamer	Flasche	0,5 l	€	4,00
Wieselburger Zwickl	Flasche	0,5 l	€	4,30
Edelweiß Hefetrüb	Flasche	0,5 l	€	4,00
Gösser Natur Radler Zitrone	Flasche	0,5 l	€	4,00
Wiesel 0,0 Alkoholfrei	Flasche	0,5 l	€	4,30
Gösser Stiftsbräu Dunkles	Flasche	0,5 l	€	4,30

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
Heiße Schokolade mit Schlagobers	€	5,20
Tee mit Zitrone / mit Rum	€	3,20/4,00
Früchtetee	€	3,20
Grüner Tee, Kamille, Pfefferminz und Kräutertee	€	3,20

SONSTIGES

Apfel Frizzante 0,1 l	€	3,30
Apfel Frizz Spritz (Apfel Frizzante mit 1 Schuss Williamsbirnennektar)	€	4,90
Kaiserspritzer (Wein, Soda, Hollunderblütensirup)	€	2,90
Aperol Spritz (Wein, Soda, Aperol, Orangenscheibe)	€	4,50
Hugo (Frizzante, Soda, Hollunderblütensirup, Minze, Limette)	€	4,90
Birnenspritzerl (Römerquelle Emotion Mix Drink)	€	5,50
Apfel Frizzante, Römerquelle Emotion Birne Melisse, Minze, Zitronenscheibe		

Cocktails

Mojito <i>(Rum, Soda, brauner Zucker, Limette, Minze)</i>	€	7,90
Caipirinha <i>(Cachaca, brauner Zucker, Limette)</i>	€	7,90
Margarita blue <i>(Limettensaft, Orangenlikör, Tequila, Limette)</i>	€	7,90
Pina Colada <i>(Zitronensaft, Cream of Coconut, Obers, Rum, Ananassaft)</i>	€	8,50



EDELBRÄNDE & LIKÖRE

von der Destillerie Ewald Schalk

Marillenbrand	2 cl	€	2,40
Zwetschenbrand	2 cl	€	2,40
Hirschbirnenbrand	2 cl	€	2,80
Uhudlerlikör	2 cl	€	2,40
Kräuterlikör	2 cl	€	2,40
Zwetschenlikör	2 cl	€	2,40
Marillenlikör	2 cl	€	2,40
Zirbenlikör	2 cl	€	2,80

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

Durchgehend warme Küche

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 Christopher, unsere Mutter Sylvia, unser Vater Gerhard, und ich, Stefan, 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.

Sylvia, und ich selbst, Stefan, gelernte Gastronomiefachleute sind 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