

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

Aprico 

Beachbar & Restaurant

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Geb. Putenstreifen auf Erdäpfel-/Blattsalat mit orig. steir. Kernöl	€	10,20
Gegrillte Putenstreifen auf Blattsalat	€	9,90
Frankfurter mit Senf und 1 Semmel	€	5,40
Frankfurter mit Saft und 1 Semmel	€	6,80
Käsekraider inkl. 1 Beilage nach Wahl	€	9,60
Berner Würstel inkl. 1 Beilage nach Wahl	€	9,60

SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	€	3,90
Fleischstrudelsuppe	€	3,90
Bouillon mit Ei	€	3,90
Knoblauchcremesuppe	€	4,60
Erdäpfelsuppe	€	4,90
Gulaschsuppe	€	4,90

GEBÄCK

Semmel	€	1,10
Kornspitz / Salzstangerl	€	1,40

HAUPTSPEISEN

Schnitzel natur (wähle deine Beilage)	€	12,90
Schnitzel gebacken (wähle deine Beilage)	€	12,90
Cordon bleu (wähle deine Beilage)	€	14,20
Bauerncordon bleu (<i>Speck, Käse, Zwiebel</i>) (wähle deine Beilage)	€	15,20
Gegrillte Hühnerbrust auf Röstgemüse	€	12,60
Bauernspätzle (<i>Käse, Speck, Schinken</i>) mit grünem Salat	€	11,90
Schinkenfleckerl mit grünem Salat	€	10,20
Schinkenfleckerl mit Käse überbacken und grünem Salat	€	10,90
Gebackene faschierte Laibchen (wähle deine Beilage)	€	11,90
Leber gebacken (wähle deine Beilage)	€	12,60
Leber geröstet (wähle deine Beilage)	€	12,60
Tiroler Leber mit Reis (<i>gebratene Leber mit Speckstreifen</i>)	€	13,70
Spare Ribs inkl. 1 Sauce und 1 Beilage nach Wahl	€	17,30
Chili Cheese Ribs (<i>mit Käse überbacken</i>) hot inkl. 1 Sauce u. 1 Beilage	€	18,50
Grillplatte (wähle deine Beilage)	€	15,90
<i>(Schweinslungenbraten, Hühnerfilet, Schweinskotelett, Speck, Würstel und Ajvar)</i>		
Schweinsmedaillons rosa gebraten in Pfeffersauce (1 Beilage n.W.)	€	17,00
Hirschragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	€	19,90
½ Ente mit Rotkraut und Knödel	€	19,90
Tafelspitz mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce	€	20,10
Rindsgulasch mit 1 Semmel	€	11,20
Fiakergulasch (<i>Würstel, Spiegelei, Essiggurkerl</i>) mit Salzkartoffeln	€	14,50
Backhuhn (wähle deine Beilage)	€	14,50

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

Gemüselaiichen mit Sauce Tartare	€ 9,80
Geröstete Knödel mit Ei und grünem Salat	€ 10,50
Käsespätzle mit grünem Salat	€ 10,90
Gebackener Emmentaler mit Sauce Tartare	€ 10,90
Gemüseplatte (<i>Röstgemüse mit Petersilerdäpfel und Spiegelei</i>)	€ 10,10
Veggie Patty (<i>Gemüselaiichen</i>) auf Blattsalat	€ 9,50
Veganes Wok-Gemüse (<i>Röstgemüse, Reis und schwarze Bohnen, mit Sojasauce und Ingwer verfeinert</i>)	€ 11,90

VOM FISCH

Zanderfilet gebraten (wähle deine Beilage)	€ 15,90
Scholle gebacken (wähle deine Beilage)	€ 15,30
Forellenfilet gebraten (wähle deine Beilage)	€ 18,60
Garnelen auf Blattsalat	€ 12,50
Garnelen-Reis-Wok auf Blattsalat (<i>Reis und schwarze Bohnen, mit Sojasauce und Ingwer verfeinert</i>)	€ 15,30

BELAGEN

Süßkartoffel – Wedges <i>(Wahlbeilage € 1,80 Aufpreis)</i>	€	5,40
Kartoffelpuffer 1 Stk. (hausgemacht)	€	3,60
Maiskolben gegrillt 1 Stk.	€	3,60
Pommes Frites	€	3,60
Dollar Chips	€	3,60
Kroketten (hausgemacht)	€	3,60
Reis	€	3,60
Serviettenknödel (hausgemacht)	€	3,60
Petersilerdäpfel	€	3,60
Mediterranes Röstgemüse	€	3,60
Erdäpfelsalat	€	3,60
Krautsalat	€	3,60
Grüner Salat	€	3,60
Gemischter Salat	€	3,60
Portion Kernöl	€	1,20
Portion Preiselbeeren	€	1,90

HAUSGEMACHTE SAUCEN

Knoblauch, Cocktail, BBQ oder Sauce Tartare	€	1,90
---	---	------

DESSERT

Palatschinken (2 Stück) Marmelade oder Schokolade	€	5,00
Eis Palatschinken (2 Stück) mit Schokosauce und Schlagobers	€	6,20
Tiramisu	€	4,90
Apfelstrudel	€	3,80
Kuchen <i>frag nach unserem Tageskuchen</i>	€	3,70
Schokoküchlein mit Schokosauce und Schlagobers	€	4,10
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	€	9,30
Dessertvariaton <i>(Tiramisu, Apfelstrudel, Marillenpalatschinke und 1 Kugel Eis)</i>	€	8,90

EISBECHER

Bananensplit	€	6,90
Schoko Traum	€	6,90
Früchte Becher	€	7,90
Eiskaffee	€	6,50

GETRÄNKE



Unsere Fruchtsäfte sind vom Obsthof Altenriederer

Marillen-/ Johannisbeer-/ oder Erdbeernektar *(saisonal)*

0,25 l / 0,50 l	€	4,00/7,90
0,25 l gespritzt	€	2,90

Apfelsaft naturtrüb oder Trauben-Hollundersaft *(rot)*

0,25 l / 0,50 l	€	2,90/5,80
0,25 l gespritzt	€	2,30

Hollunderblüten-/ oder Himbeersirup

0,25 l Soda / Leitung	€	1,90/1,30
0,50 l Soda / Leitung	€	3,70/2,50

Sodawasser	0,25 l	€	1,70
Soda Zitrone <i>(frische Zitrone)</i>	0,25 l	€	2,00

Hausgemachte Minze-Limetten Limonade	0,50 l	€	4,30
--------------------------------------	--------	---	------

Coca Cola / Zero	0,50 l	€	3,90
------------------	--------	---	------

Fuzetea <i>(Pfirsich / Zitrone)</i>	0,50 l	€	3,90
-------------------------------------	--------	---	------

Frucade	0,50 l	€	3,90
---------	--------	---	------

Almdudler	0,50 l	€	3,90
-----------	--------	---	------

Römerquelle <i>(prickelnd, still)</i>	0,50 l	€	3,60
---------------------------------------	--------	---	------

Römerquelle Emotion <i>(Birne-Melisse)</i>	0,50 l	€	3,70
--	--------	---	------

Red Bull	0,25 l	€	4,00
----------	--------	---	------

Red Bull Organics <i>Tonic Water</i>	0,25 l	€	4,00
--------------------------------------	--------	---	------

Apfelmost	0,25 l	€	2,50
-----------	--------	---	------



Weine vom Weingut Altenriederer



Grüner Veltliner/ Blauer Portugieser	1/8 l	€	1,90
G´spritzer	1/4 l	€	2,50
Sommerspritzer (Wüstenspritzer)	1/2 l	€	3,90
Gelber Muskateller	1/8 l	€	3,20
Zweigelt Rosé	1/8 l	€	3,00

Grüner Veltliner	Flasche	1,0 l	€	13,00
Gelber Muskateller	Flasche	0,75 l	€	17,00

Sein finessenreicher und fruchtbetonter Geschmack erinnert an frische Muskatellertrauben.

Blauer Portugieser	Flasche	1,0 l	€	13,00
Zweigelt Rosé	Flasche	0,75 l	€	16,00

Helles Himbeerrot; frische rassige Säure mit einem Hauch von Zitruszesten – der Erfrischende

Regionale Weine

Grüner Veltliner Vom Löss Weingut Figl	1/8 l	€	3,50
--	-------	---	------

Klare, strahlende Fruchtnase, gelber Apfel, Marille, Litschi, Citrus, lebendige, vibrierende Säure

Riesling Federspiel Terrassen Domäne Wachau	1/8 l	€	4,20
---	-------	---	------

Zarte Steinobstaromen paaren sich mit dem Aroma exotischer Früchte.

Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war.

Chardonnay Weingut Hagn	1/8 l	€	3,50
-------------------------	-------	---	------

In der Nase spiegelt sich eine gelungene Variation von gelben Äpfeln, Ananas mit einem Hauch Honigmelone wieder, gut ausbalancierter kräftiger Mittelteil, cremige Textur am Gaumen

Cuvée Coloredo Weingut Hagn	1/8 l	€	4,00
-----------------------------	-------	---	------

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Ein facettenreicher Speisewein

Blauer Zweigelt Selection Lenz Moser	1/8 l	€	3,50
--------------------------------------	-------	---	------

Dunkles Rubinrot, mit einem feinfruchtigen, würzigen Bukett, intensiver Kirschduft am Gaumen.

BIERE

Wieselburger Seidel vom Fass		0,3 l	€	3,80
Wieselburger Krügel vom Fass		0,5 l	€	4,50
Wieselburger Mass vom Fass		1,0 l	€	8,50
Saurer Radler		0,3 l	€	3,40
Saurer Radler		0,5 l	€	4,00
Wieselburger	Dose	0,5 l	€	4,50
Puntigamer	Flasche	0,5 l	€	4,60
Wieselburger Zwickl	Flasche	0,5 l	€	4,60
Edelweiß Hefetrüb	Flasche	0,5 l	€	4,60
Gösser Natur Radler Zitrone	Flasche	0,5 l	€	4,60
Wiesel 0,0 Alkoholfrei	Flasche	0,5 l	€	4,60
Gösser Stiftsbräu Dunkles	Flasche	0,5 l	€	4,60

WARME GETRÄNKE

Kleiner Espresso	€	2,70
Großer Espresso	€	3,90
Cappuccino mit Schlagobers	€	3,80
Melange mit Milchschaum	€	3,60
Verlängerter Brauner	€	3,10
Cafe Latte	€	3,80
Kakao / mit Schlagobers	€	3,80/4,10
Heiße Schokolade mit Schlagobers	€	5,50
Tee mit Zitrone / mit Rum	€	3,40/4,20
Früchtetee	€	3,20
Grüner Tee, Kamille, Pfefferminz und Kräutertee	€	3,20

SONSTIGES

Apfel Frizzante 0,1 l	€	3,30
Apfel Frizzante 0,75 l	€	18,00
Apfel Frizz Spritz (Apfel Frizzante, Soda, mit 1 Schuss Williamsbirnennektar)	€	4,90
Kaiserspritzer (Wein, Soda, Hollunderblütensirup)	€	2,80
Aperol Spritz (Wein, Soda, Aperol, Orangenscheibe)	€	4,60
Hugo (Frizzante, Soda, Hollunderblütensirup, Minze, Limette)	€	5,00
Birnenspritzerl (Römerquelle Emotion Mix Drink)	€	5,70
Apfel Frizzante, Römerquelle Emotion Birne Melisse, Minze, Zitronenscheibe		

Cocktails

Mojito <i>(Rum, Soda, brauner Zucker, Limette, Minze)</i>	€	8,50
Caipirinha <i>(Cachaca, brauner Zucker, Limette)</i>	€	8,50
Margarita blue <i>(Limettensaft, Orangenlikör, Tequila, Limette)</i>	€	8,50
Pina Colada <i>(Zitronensaft, Cream of Coconut, Obers, Rum, Ananassaft)</i>	€	8,90
Ho-Zi-Mo (Hollunder-Zitronen-Mocktail) (alkoholfrei) <i>(Zitronensaft, brauner Zucker, Hollersirup, Soda, Minze)</i>	€	5,00



EDELBRÄNDE & LIKÖRE

von der Destillerie Ewald Schalk

Marillenbrand	2 cl	€	2,50
Zwetschkenbrand	2 cl	€	2,50
Hirschbirnenbrand	2 cl	€	2,90
Uhudlerlikör	2 cl	€	2,50
Kräuterlikör	2 cl	€	2,50
Zwetschkenlikör	2 cl	€	2,50
Marillenlikör	2 cl	€	2,50
Zirbenlikör	2 cl	€	2,90

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 Badensee 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