míos

RESTAURANT & LOUNGE

MENU

PROSECCO
Feierlich

	0,1 L	0,75 L
Martini Prosecco DOC	5,90	34,00
Martini Prosecco Doc Rose		34,00

BIER
Braukunst

Corona Extra 0,35 L	5,30
Corona Cero 0,35 L 0,0%	5,30
Heineken 0,33 L	5,30
Stella Artois 0,33 L	4,20
Stella Artois 0,50 L	5,30

SPARKLING
Lebhaft

Weißer Spritzer	4,80
Kaiser Spritzer	4,90
Hugo Prosecco / Soda / Minze / Limette / Holunder	7,50
Lillet Berry Lillet / Wildberry / Minze / Beeren	6,90
Aperol Prosecco	7,50
Mios Sprizz Prosecco / Soda / Pink Grapefruit / Minze / Limette	7,50
Mios Bali Sprizz Prosecco / Soda / Exotic Homemade Limo / Minze / Orange	7,50
Campari Spritz	7,90
Campari Orange	7,90
Sarti Spritz	7,90
St. Germain Royal St Germain Holunder Liquer, Prosecco	8,90
St. Germain Spritzer Soda, Weißwein, St. Germain Holunder Liquer	6,90

WEIN
Genuss

Weiß

	1/8	0,75 L
Riesling Classic / Hagn / Weinviertel	5,90	32,00
Pinot Grigio / Bio Rebe / Venetien	5,90	33,00
Gelber Muskateller / Hagn / Weinviertel	6,50	34,50
Grüner Veltliner Ried Hundschupfen / Hagn / Weinviertel	6,90	38,50
Wiener gemischter Satz / Mayer am Pfarrplatz / Wien	6,90	38,50
Gelber Muskateller / Nigl / Kremstal		42,00
Cuvee Blanc Bio GREEN CAT / Hagn / Weinviertel		48,50
Chablis / Jean-Marc Brocard / Frankreich		56,00
Riesling / F.X Pichler / Wachau		59,00

Rot

	1/8	0,75 L
Merlot DOC / Vinorganic / Puglia	5,90	33,00
Black Gorilla / Domaine Guinand / Languedoc	6,90	39,00
Cuvee Komptur / Hagn / Weinviertel	7,50	42,00
Cuvee Avus / Hagn / Weinviertel		64,00
Aalto Tempranillo / Ribera del Duero / moderner Ribera als Klassiker		105,00
Tenute Luce / Luce Della Vite / Toskana		190,00

Rose

	0,75 L
Rose Zweigelt „Blumentanz“ BIO / Hagn / Weinviertel	42,00

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

miosrestaurant

GETRÄNKE
Alkoholfrei

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 0,3 L		4,90
Fanta 0,3 L		4,90
Sprite 0,3 L		4,90
Red Bull 0,25 L div. Sorten		5,90
Kinley 0,25 L div. Sorten		5,90
Vöslauer prickelnd 0,7 L / 0,3 L	6,90	3,90
Vöslauer still 0,7l / 0,3 L	6,90	3,90
Rauch Eistee Pfirsich / Zitrone 0,3 L		4,90
Rauch div. Sorten 0,2 L		4,50
Franz Josef Rauch Bio Apfel G'spritzt 0,5 L		5,90
Soda Zitrone mit frisch gepresstem Zitronensaft 0,5 L		5,40
Soda Himbeere 0,5 L		4,90
Soda Holunder 0,5 L		4,90

LIMONADE
Hausgemacht

Himbeere Zitrone Soda / Beeren / Zitrone / Minze	6,90
Lime x Lemon Soda / Limette / Minze	6,90
Wild Holy Berry Beerenragout / Zitronensaft / Soda / Wildberry / Zitrone / Minze	6,90
Exotic Soda / getrocknete Orangen / Minze	6,90
Ingwer Zitrone Soda / frischer Ingwer / Minze	6,90
Pink Grapefruit Soda / Minze / Limette	6,90
Lavendelblüte Soda / Minze / Limette / Beeren	6,90
Bio Sicilian Orangepeel Orange / Minze / Soda	6,90

SHOTS
Verlockend

Kamikaze Sour 4cl Vodka, Limettensaft, Triplesec	4,90
Exotic Shot / Vodka N´xotic 4cl	4,90
Strawberry Shot / Vodka N´berry 4cl	4,90
Love66 4cl Rum, Erdbeermark, Obers, Ananas	4,90
Grey Goose 4cl	9,90
Patron Tequila 2cl	5,90
Jack Daniel´s 4cl	8,90
Chivas Regal 4cl	9,90
Glenfiddich 12 Yrs 4cl	10,90
Diplomatico Reserva Exclusiva Rum 4cl	10,50
Hennesy 4cl	10,90
Jägermeister 2cl	4,00
Averna Sour	5,90
Williamsbirne / Freihof 2cl	5,90
Wallnussschnaps 2cl	5,90
Zwetschkenschnaps 2cl	5,90
Limoncello 4cl	6,90
Grappa / Poli Cleopatra 2cl	6,90

Espresso Martini Shot [10 Stk.]	49,00

Special Tipp

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

miosrestaurant

POP THE BOTTLES

Genuss

Grey Goose	0,70 L	139,00
Grey Goose	1,50 L	329,00
Jack Daniel´s	0,70 L	129,00
Jack Daniel´s Gentleman Jack	0,70 L	199,00
Chivas Regal 12	0,70 L	139,00
Jägermeister	0,70 L	119,00
Bombay Sapphire	0,70 L	129,00
Hendricks Gin	0,70 L	149,00
Patron Tequila	0,70 L	169,00
Hennesy	0,70 L	179,00

CHAMPAGNER

Eleganz

Moet & Chandon Brut	0,75 L	119,00
Moet & Chandon Brut	1,50 L	249,00
Moet & Chandon Ice	0,75 L	179,00
Dom Pérignon	0,75 L	389,00
Armand de Brignac	0,75 L	539,00

mios

Gin Tonic 11,50
Bombay Sapphire, Organics Tonic Water, Orangenzeste

Mojito 11,50
Havanna Club 3 YO, Minze, Braunerzucker, Limettensaft

Ananas Mojito 12,90
Smash Lime, Ananas-Püree, Clubsoda, Minze, Rum

Maracuja Mojito 8,90
Smash Lime, Maracuja-Püree, Clubsoda, Minze, Rum

Cosmopolitan 11,50
Grey Goose, Cointreau, Cranberry juice, Limettensaft

Espresso Martini 13,90
Grey Goose, Kaffeelikör, Galliano Vanilla, Kaffee

Long Island 14,00
Rum, Tequila, Grey Goose, Gin, Cointreau, Limettensaft, Coca Cola

Negroni 8,90
Gin, Campari, Roter Wermut

Negroni Sbagliato 9,90
Campari, roter Wermut, Prosecco, Orangenscheibe

Caipirinha 8,90
Cachaca, Limette, Rohrzucker

Amaretto Sour 12,90
Amaretto, Orange, Zitrone

Whiskey Sour 12,90
Bourbon Whiskey, Zuckersirup, Zitronensaft

Vodka Sour 12,90
Grey Goose, Zuckersirup, Zitronensaft

Coconut Colada 14,20
Baileys, Ananassaft, Rum, Obers, Cocos

Mios Garden 14,00
Grey Goose, Limettensaft, Monin Gurke, Lime-Lemon, Clubsoda

Vodka Wellness 13,90
Grey Goose, Frisch gepresster Zitronensaft, Clubsoda

Amalfi Coast 12,90
Prosecco, Bitterlemon, Pink Grapefruit, Orange, Limette

Mexican Viper 14,50
Patron Tequila, Bitter Lemon, Limettensaft, dash of Tabasco

Barkeeper's Choice

Pornstar Martini 13,90
Grey Goose, Passionsfruchtsaft, Limettensaft, Vanillesirup, 4cl Mionetto on the side

Mios Tahiti Beach 12,20
Orangensaft, Maracuja, Ananassaft, Zitrone, Grey Goose

0,0%

Coconut Kiss 12,90
Obers, Erdbeermark, Coconut, Ananassaft

Florida 11,50
Ananassaft, Orangensaft, Maracuja, Zitrone, Minze, Grenadine

Virgin Mojito 11,50
Clubsoda, Smashed Minze und Limette, Rohrzucker

Virgin Mojito Maracuja 11,50
Smash Lime, Maracuja-Püree, Clubsoda, Minze

Virgin Mojito Mango 11,50
Smash Lime, Mango-Püree, Clubsoda

Virgin Mojito Ananas 11,50
Smash Lime, Ananas-Püree, Clubsoda, Minze

Blue Hawaii 11,50
Ananassaft, Obers, Blue Curacao, Cocosmark

Spicy Beef Tartar Roll 8 Stk. 18,50
Gurken / Schnittlauch / Chilicreme /Togarashi/ Kresse / Crispy Onions

Surf and Turf Roll 8 Stk. 18,90
Beef Carpaccio hauchdünn geschnitten / Ebi Tempura / Teriyakisauce / Japanische Creme / Röstzwiebel / Sesam Körner

California Lachs Roll 8 Stk. 17,00
Avocado / Ebi / Gurke / Lachs

Spicy Tuna Tartar Roll 8 Stk. 17,90
Gurken / Jungzwiebel / Avocado / Ebi Tempura

Dragon Roll 8 Stk. 17,00
Gurken / Tempura-Crevetten / Avocado-Mantel / Japanische Creme / Teriyaki / Chili-Creme

Popcorn-Shrimps-Roll 8 Stk. 17,50
Gurke / Avocado / Backteig-Garnelen / Chili-Crème Tüpfchen

Crunchy Salmon Roll 10 Stk. 23,00
Tempura Lachs / Avocado / Chilicreme / Teriyaki /Mangocreme

Crunchy Mios Roll 8 Stk. 17,50
Crunchy Paprika - Jungzwiebel / Frisch filetierter Lachs / Miso sauce / Teriyaki sauce / Sesamkörner

Mios Sweet ´n Chili Bomb-Roll 18,70
Avocado / Gurke / Ingwer / Lachs Tartar / Teriyaki / geschrotetes Chilipulver

Yuzu Salmon-Roll 18,70
Tempura Avocado / Cream-Cheese / Yuzu-Mayo / Kresse / frisch filetiertes Lachsfilet

Fried Rice Sushi Balls 18,00
Frittierte Reis-Bällchen / Chili-Creme / Kresse

Sushi Set klein 6 Stk. 14,50
Ebi / Tuna / Lachs

Sushi Set groß 8 Stk. 17,90
Ebi / Tuna / Lachs

Lachs Nigiri 6 Stk. 14,50

Tuna Nigiri 6 Stk. 15,00

Ebi Nigiri 6 Stk. 13,00

Aburi Sushi 5 Stk. 15,00
Flambierte Lachs-Nigiri

Sashimi Klein 12 Stk. 24,00

Sashimi Groß 18 Stk. 34,00

Empfehlung von unserem Sushi Meister

SUSHI ON FIRE

Wir bringen Ihren Tisch zum Brennen / Fire Show

2 Personen - 49,00
4 Personen - 92,00

Fire Beefsteak Nigiri 6 Stk. 18,00
Karamellisierter flambierter Rinderfilet-Chili-Mayo Mantel / Medium

Fire Lachs Nigiri 6 Stk. 16,00
Karamellisierte flambierter Mango Lachs Mantel / Medium

SUPPE & SALATE

Energetisch *Erfrischend*

Tagessuppe 6,50
auf Empfehlung von unserem Servicepersonal

Mios Salat 13,90
Lollo Rosso Salat / Rucola / Walnüsse / Cherrytomaten / Avocado / Fetakäse / Balsamico-Dressing

Caesar Salat mit Hühnerbruststreifen / oder mit Garnelen 14,90 /21,00
Cherrytomaten / Parmesan / Croutons / Caesar-Dressing

Rucola-Babytomaten-Salat 12,50
Parmesan / Balsamico-Dressing

Knuspriger Crevetten Salat 18,00
Marinierte Salatblätter in Soja-Limetten-Dressing / Sesamkörner / Backteig-Garnelen / leichte Chili-Creme / Kresse

Avocado – Tomatensalat 14,00
Salatblätter / Limetten-Wasabi-Dressing

STARTERS

Unwiderstehlich

Sharing is caring*
Lassen Sie sich von uns Vorspeisen mittig einstellen und tauchen Sie in die Welt der Fusionsküche ein!

Edamame 8,00
Gekochte Sojabohnen mit Meersalz

Oriental Mezze Trip 14,00
Hummus / Tomaten-Chutney / Tzatziki / Gebäck

Spicy Beef Tartar 18,50
Asiatisch mariniert / Rucola / frische Kresse / Gebäck

Burrata 14,50
Rucola / Cherrytomaten / Balsamico Glace

New Style Beefcarpaccio 18,00
Wakame / Chillicreme / Zitronensaft / gegrillte Garnelen / frische Kresse / Gebäck

Popcorn-Shrimps 18,00
Marinierte Black Tiger-Garnelen in Backteig / Karamellisierte Limette

Tuna-Tataki 17,90
Medium rare gebratene Tuna Filets / Marinierter Algensalat / Jungzwiebeln / Sesamkruste / frische Kresse / Limette / Wasabi-Dressing

Lollypopsteak 22,00
Medium gebratene Rinderfilet-Spieße / getrüffeltes cremiges Rotkraut / Sesam-Karamellsauce

Spicy Salmon Tartar 17,00
Avocado-Creme / Handgeschnittener frischer Lachs aus dem Nordatlantik / Hummerchips / Kresse / Limettenperlen

MAIN COURSE

Feuerig

Rinderfilet-Steak 43,00
Erdäpfel-Püree / Grill-Gemüse / Pfeffersauce

Thai-Basil-Beef 26,00
Sautierte Rinderfiletspitzen / Paprika / Jungzwiebel / Thailändischer Basilikum / gedämpfter Reis / Sesam

Gegrilltes Hühnerbrust-Steak 23,00
Mediterrane Zucchini / Kräuter-Frischkäse / Pfeffersauce / Maiskolben mit brauner Butter

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 27,00
Erdäpfel-Vogerlsalat

Bangkok Streetfood experience 26,90
Sweet ´n SourWolfsbarsch / gegrillter Babymaiskolben / geräucherter Romanasalat / gedämpfter Reis

Gegrilltes Lachsfilet 25,90
Zitronen-Thymian-Risotto / Limettenschaum / Zitronenzeste / frische Kresse

Gegrillter Lachsfilet Wok 26,00
Karamellisiertes Gemüse / Hausgemachte Wok-Sauce / Gegrillte Lachsfiletstücke / gedämpfter Reis / Sesam

Gambas al ajiloo / ein Gedicht aus Spanien 29,00
Gegrillte Garnelen in Olivenöl / Pimientios / Jungzwiebel / Cherrytomaten / Gebäck

Beef Tournedos 31,00
Beef Medallions / Trüffelpüree / Rucolasalat mit Parmesan / Balsamico Glace

Red-Thai-Curry 24,00
mit Hühnerbruststreifen / gedämpfter Reis / Paprika / Karotten /Thai-Fisolen / Kokosmilch / frische Kresse

Turkish Delight of Meat (Lokum) 43,00
Rinderfilet Medaillons / gegrillte Tomaten / Pimientos de Padron / geklärte Butter / Gebäck

Unsere Empfehlung

mios

BURGER
Saftig

Crispy Chicken Burger 15,90
Cheddar Cheese / Tomaten / Salatblätter / Cocktailsauce / Pommes

Mios Cheeseburger 17,90
Cheddar Cheese / Tomaten / Zwiebel / Chili-Creme / Süßkartoffel-Pommes

PASTA
Aromatisch

Pasta Gamberetti 17,90
Penne mit Shrimps / Parmesan / Oberssauce / Cherrytomaten / Petersilie

Trüffel Linguine 16,90
Frische Trüffel / Parmesan / Oberssauce / frische Kresse

Gnocchi Pomodoro 14,50
Frische Tomatensauce / Cherrytomaten / sonnengetrockneten Tomaten aus Sizilien / Rucola / Parmesan

Veggatoni 13,00
Linguini / Babyblattspinat / Kirschtomate / Parmesan

PINSA
Knusprig

Margarita 10,90
Tomatensauce / Mozzarella

Conzandina 13,90
Tomatensauce / Mozzarella / Schinken / Zwiebel / Champignons

Peperoni 12,90
Tomatensauce / Mozzarella / Salami

Tonno 12,90
Tomatensauce / Mozzarella / Rote Zwiebel / Oliven

Nutella Pinsa 14,90
Erdbeeren / Himbeeren / Bananen

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

miosrestaurant

BEILAGEN
Ergänzungen

Pommes	5,90
Süßkartoffel-Pommes	6,90
Wakame Salat / Algensalat	5,00
Grillgemüse	7,50
Erdäpfelpüree	6,00
Trüffelpüree	7,50
Trüffelgnocchi	9,00
Gemischter Salat	7,90
Grüner Salat	5,50
Brot	2,50

SAUCEN
Veredelung

Trüffel-Mayonnaise	3,50
Pfeffersauce	4,50
Chili-Mayonnaise	3,00
Ketchup / Mayonnaise	2,00

mios

DESSERT
Verführerisch

Hausgemachtes Schokoladensouffle mit warmen flüssigen Schokoladenkern / Vanilleeis / frischen Erdbeeren	13,90
Kaiserschmarrn aus der Pfanne Beerenragout / Minze	12,90
Chilled chocolate Mousse Schokomousse Törtchen / Thai coconut jelly / Himbeeretüpfchen	13,90
Hausgemachtes Topfensouffle mit Beerenragout	12,90
Golden-White-Dress in Chocolate Passionsfrucht-Espuma / golden Spray / flüssige Schokolade / crumble / Mandelmousse	14,90
Frische Obstplatte für 2 Personen Früchte der Saison	21,00
Nutella Pinsa Erdbeeren / Himbeeren / Bananen	14,90
Hausgemachtes Pistazientörtchen Grobe dunkle Schokolade / gehackte Pistazien / Pistazien-Creme / Engelshaar / Schokoladencreme	15,00

WARME GETRÄNKE
Verwöhnend

Espresso	2,90
Americano	3,90
Americano mit Milch	4,10
Espresso Doppio	4,60
Latte Macchiato	5,90
Kleiner Brauner	3,10
Großer Brauner	4,80
Melange	4,40
Cappuccino	4,40
Mios Schokotraum mit Schlagobers	5,90
Hausgemachter Tee Sicilian Orangepeel Lavendelblüte Ingwer Zitrone	5,90

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

miosrestaurant

mío's
RESTAURANT & LOUNGE

mío's
RESTAURANT & LOUNGE

mios
RESTAURANT & LOUNGE

Ob Geburtstag, Firmenjubiläum oder
einfach ein besonderer Anlass –
das Mios-Team ist für Sie da und sorgt dafür,
dass Ihre Feier genau so wird, wie Sie es sich wünschen.

office@mioslounge.at oder +43 676 621 94 33

Bis bald,
Ihr Mios-Team

A Gluten
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Sojabohnen
G Milch
H Schalenfrüchte
L Sellerie
M Senf
N Sesamsamen
O Schwefeldioxid & Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere

www.mioslounge.at

miosrestaurant
mioslounge

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

míos

RESTAURANT & LOUNGE