

WIR FREUEN UNS SIE IN UNSEREM

RESTAURANT • BAR  
**HAVANNAH**

BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN!

*Als Aperitif empfehlen wir:*

*Martini Bianco - Dry oder Rosso*

*Martini Fiero mit Tonic Water*

*PE GIN - Gin trifft auf Pongauer Birn'  
mit Tonic Water - Mitterunterberghof*

*Campari Orange*

*Glas Hochriegl Frizzante*

*Glas Hochriegl Frizzante mit Hollersirup*

*Pfifferl - Stiegl Bier*

---

**ALLERGENE ERKLÄRUNG**

*Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne.*



## Suppen

*Kräftige Rindsuppe  
mit Kräuterfrittaten*

*Tomatencremesuppe  
mit Shrimps und Creme fraîche*

## Vorspeisen

*Falsche Schnecken  
Rinderfiletspitzen in Knoblauchbutter mit Käse überbacken*

*Gemischter Vorspeisenteller „HavannaH“*

*Tafelspitzsülzchen  
auf buntem Salatbouquet mit Kernöldressing*

*Carpaccio vom Tauernrind  
mit Basilikumpesto und Parmesan*

*Quesadilla  
mit Schinken und Käse gefüllte Weißmehltortilla*

*Frische Jakobsmuscheln (3 Stück)  
mit frischem Knoblauch und Zitrone*

*Pill-Pill  
Königsshrimps in Chili-Knoblauchbutter*

## Unsere Nudelspezialitäten

*Fettuccine  
mit Räucherlachsstreifen und Basilikumpesto*

*Penne „Arrabbiata“  
mit würzig, scharfer Tomatensauce und Gemüse* *Vegetarisch*

*Asiatische Gemüsepfanne „HavannaH“  
mit Fettuccine und süß-saurer Curryscharfe* *Vegetarisch*

*Fettuccine  
im feinem Trüffelschaum mit frittierten Kirschtomaten* *Vegetarisch*





# Salate

*Gemischter Salatteller*

*klein*

*groß*

*Beilagensalat*

*Verschiedene Blattsalate  
mit gegrillten Hühnerbruststreifen*

*Bunter Salatteller  
mit gegrillten Rinderfiletstreifen*

*Salatvariation  
mit asiatisch marinierten Lachswürfeln*

*Riesengarnelensalat „HavannaH“  
Salatteller mit in Knoblauch gebratenen Riesengarnelen*

*Vogerlsalat mit Flusskrebse  
warmen Kartoffeln, Knoblauch und Balsamicodressing*

*Salat „Kuba“  
mit Knoblauch marinierten Meeresfrüchten*

*Salatteller  
mit Thunfisch und Zwiebelringen*

*Bunte Blattsalate  
mit Mini-Gemüsefrühlingsrollen*

*Vegan*

*Salatvariation  
mit Kartoffel-Gemüsegröstl*

*Vegan*

*dazu Knoblauchbrot*





# Hauptgerichte

## *Filetsteak vom Rind*

*mit Babykartoffeln, gegrilltem Maiskolben und verschiedenen Saucen*

## *Lady-Filetsteak vom Rind*

*mit Folienkartoffel, Sauerrahmsauce und gemischtem Salat*

## *Rumpsteak vom Grill*

*mit Kräuterbutter, Pommes frites und Saucen*

## *Schweinefilet-Medaillons*

*auf Rotweinsauce, mit Tagliatelle, italienischem Gemüse*

## *Wiener Schnitzel vom Schwein*

*mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren*

## *Cordon Bleu vom Schwein*

*mit Pommes frites*

## *Steaktoast vom Schweinefilet*

*mit Beilagensalat und Kräuterbutter*

## *Rinderfilet rosa gebraten auf Toast*

*mit Beilagensalat und Kräuterbutter*

## *Hühnerbrustfilet vom Grill*

*dazu Curry-Reis und knackiges Saisongemüse*

## *Dreierlei Tournedos auf Pfefferrahmsauce*

*(Rind, Schwein, Huhn) auf Saisongemüsebeet mit Kartoffelgebäck*

## *Rosa gebratene Entenbrust*

*auf Asiagemüse im Reiring*

## *Lammkrone*

*an Thymiansaft'l mit Kohlsprossen-Karottengemüse und Röstitaler*

## *Gemüsespieß vom Grill*

*mit veganer Tomatensauce und Bratkartoffel*

*Vegan*

## *Spinatknödel*

*auf Gemüse-Tomatenragout*

*Vegetarisch*

## *Gebackene Kräuterseitlinge*

*mit Sauce Tartare und Babykartoffel*

*Vegetarisch*





## *Fischspezialitäten*

*Zanderfilet vom Grill auf Rieslingschaum  
mit italienischem Gemüse, Butterkartoffel*

*Riesengarnelenspieß  
auf Folienkartoffel, mit gebratener Ananas*

*Lachssteak vom Grill  
mit Folienkartoffel, Beilagensalat und Kräuterbutter*

***Über weitere, spezielle Fischgerichte  
informiert Sie gerne unser Team!***

## *Desserts*

*Topfennockerl  
auf Fruchtspiegel*

*Topfen-Nougatknödel  
mit frischen Früchten*

*Mousse von der dunklen Schokolade  
auf Beerentraum*

*Knusper-Apfelradl'n  
mit Vanilleeis und Schlagsahne*

*Dessertteller „HAVANNAH“  
fein garniert*





# *Auf Vorbestellung*

## *Gemischte Fischplatte*

*Curry-Reis, Folienkartoffel mit Sauerrahmsauce  
und Grillgemüse*

*pro Person*

## *Ripperl*

*mit Kartoffeln, Knödel und Rettichsalat*

*pro Person*

## *Spareribs*

*Folienkartoffel mit Sauerrahmsauce, Pommes,  
Maiskolben, verschiedene Saucen und Gebäck*

*pro Person*

## *HavannaH Hausplatte*

*verschiedene Filetstücke, Wiener Schnitzel vom  
Schwein, Würstel, Gemüse, Pommes, Früchtespieß,  
dazu verschiedene Saucen*

*pro Person*





*Wir wünschen guten Appetit*

*Familie TEPPAN und Team*







*GetränkekarTE*



# Getränkekarte

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite und Spezi	0,2l
Coca Cola light in der Fl.	0,35l
Apfelsaft	0,2l
Orangensaft	0,2l
Almdudler in der Flasche	0,35l
Apfelsaft gespr.	0,2l
Apfelsaft gespr.	0,5l
Bitter Lemon/Tonic/Ginger Ale	0,2l
Red Bull	0,25l
Montes perlend	0,25l
Montes still	0,25l
Montes perlend	0,75l
Kombucha Carpe Diem	0,33l
Rauch Fruchtsäfte	0,2l
Rauch Fruchtsäfte gespritzt	0,3l
	0,5l
Eistee Pfirsich/Lemon	0,33l

## Wein offen

Grüner Veltliner Müller	1/8l
	1/4l
Blaufränkisch Burda	1/8l
	1/4l
Zweigelt Burda	1/8l
	1/4l
Gespritzter rot/weiß	1/4l
Sommerspritzer	1/4l
Gespritzter süß	1/4l
Gespritzter mit Red Bull	1/4l
Hugo	1/4l

Bitte beachten Sie unser weiteres  
Tagesangebot an Weinempfehlungen!

## Kaffee und heiße Getränke

Kleiner Espresso
Großer Espresso
Verlängerter
Cappuccino mit Milch
Café Latte
Heiße Schokolade
Tee Zitrone oder Milch
Früchtetea

## Bier

Stiegl Goldbräu	0,1l
Stiegl Goldbräu	0,2l
Stiegl Goldbräu	0,3l
Stiegl Goldbräu	0,5l
Stiegl Radler	0,2l
Stiegl Radler	0,3l
Stiegl Radler	0,5l
Stiegl Freibier alkoholfrei	0,3l

## Stiegl Weisse

vom Fass	0,3l
	0,5l
Stiegl Weisse Alkoholfrei	0,5l

Franziskaner dunkel in der Flasche	0,5l
---------------------------------------	------

## Apéritif

Martini Bianco	4cl
Martini Rosso	4cl
Martini extra Dry	4cl
Martini Fiero	4cl
Martini Rosato	4cl
Campari Soda	
Campari Orange	
Cynar Orange	
Portwein Ruby	4cl
Sherry Seco	4cl
Sherry Medium Dry	4cl

## Digestif

Tequila Camino	2cl
Tequila Patron	2cl
Sambuca Luxardo	2cl
Ouzo 12	2cl
Pernod	2cl

## Weinbrand und Cognac

Baron Otard VSOP	2cl
Remy Martin	2cl
Hennessy	2cl
Metaxa*****	2cl
Scharlachberg	2cl
Asbach Uralt	2cl
Remy XO	2cl

## **Schnäpse**

### **vom heimischen Bauern**

Vogelbeer	2cl
Holler	2cl
Meisterwurz	2cl
Zirbe Mitterunterberghof	2cl
Alte Birne Mitterunterberghof	2cl
Kirsche	2cl
Marille oder Birne	2cl
Williams Edelbrand	2cl
Marille Edelbrand	2cl
Himbeer Edelbrand	2cl
Kirsche Edelbrand	2cl
Grappa Piave	2cl

## **Liköre**

Benedictine D.O.M	2cl
Drambuie	2cl
Cointreau	2cl
Grand Marnier	2cl
Tia Maria	2cl
Kahlua	2cl
Southern Comfort	2cl
Baileys	2cl
Peppermint Bols	2cl

## **Sekt und Champagner**

Glas Hochriegl Frizzante	0,1l
Hochriegl Frizzante	0,75l
Schlumberger Sparkling	0,2l
Schlumberger Sparkling	0,75l
Schlumberger Rose	0,75l
Schlumberger Ice	0,75l
Schlumberger Ice Rose	0,75l
Prosecco „il Fresco“ Rosé	0,75l
Francois Montand ICE	0,75l
Veuve Clicquot brut	0,75l
Veuve Clicquot brut	1,5l
Veuve Clicquot Rose	0,75l
Veuve Clicquot Rose	1,5l
Moet Chandon	0,2l
Moet Chandon	0,75l
Moet Chandon	1,5l
Moet Chandon Rose	0,75l
Moet Chandon Rose	1,5l
Moet Chandon Ice	0,75l
Dom Perignon	0,75l

## **Gin**

PE GIN - Gin trifft auf Pongauer Birn'	
Mitterunterberghof	
Bombay Sapphire	2cl
Bombay Dry Gin	2cl
Bosford rose	2cl
Hendricks	2cl
Monkey 47	2cl
Gin Mare	2cl

## **Whisky**

### **Scotch**

William Lawson	2cl
Dewar's 12 years	2cl
Chivas Regal	2cl
Johnnie Walker R.L	2cl
Ballantines	2cl

### **Bourbon**

Jack Daniels Single Barrel	2cl
Jack Daniels	2cl
Jim Beam	2cl
Four Roses	2cl

### **Spezial Whisky**

Glenfiddich	2cl
Canadian Club	2cl

## **Rum**

Bacardi Carta Blanca	2cl
Bacardi Oakheart	2cl
Bacardi Razz	2cl
Havana Club 3 Jahre	2cl
Havana Club 7 Jahre	2cl
Captain Morgan	2cl
Myers Rum	2cl
Malibu	2cl
Pitu	2cl
Stroh Rum	2cl
Pyrat	2cl
Santa Teresa	2cl
Dilpomatico Reserva	2cl
Dilpomatico Mantuano	2cl
Dilpomatico Planas	2cl
Metusalem	2cl
Mezan XO	2cl
Zacapa	2cl
Zacapa XO	2cl

## **Wodka**

<i>Grey Goose</i>	<i>2cl</i>
<i>Below 42</i>	<i>2cl</i>
<i>Eristoff weiß</i>	<i>2cl</i>
<i>Eristoff rot</i>	<i>2cl</i>
<i>Stolichnaya</i>	<i>2cl</i>

## **Magenbitter**

<i>Ramazzotti</i>	<i>2cl</i>
<i>Rossbacher</i>	<i>2cl</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>
<i>Averna</i>	<i>2cl</i>
<i>Cynar</i>	<i>2cl</i>
<i>Underberg</i>	<i>2cl</i>

## **Flaschen**

<i>Bacardi, Vodka, Gin</i>	
<i>mit 0,5l Cola oder Juice</i>	<i>0,35l</i>
<i>mit 1l Cola oder Juice</i>	<i>0,7l</i>

<i>Jack Daniels</i>	
<i>mit 0,5l Cola</i>	<i>0,35l</i>
<i>mit 1l Cola</i>	<i>0,7l</i>



# RESTAURANT • BAR **HAVANNAH**

*WIR HOFFEN SIE HATTEN  
EINEN WUNDERSCHÖNEN ABEND  
UND WIR WÜRDEN UNS FREUEN  
SIE BALD WIEDER  
BEI UNS BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN*

*Christine und Christian Teppan mit Team.*

[www.manhattan-werbung.eu](http://www.manhattan-werbung.eu)

