

Soft drinks

Mineralwasser (still / prickelnd)	0,33L / 0,75L	3,40 / 5,90
Soda / Soda Zitron	0,25L / 0,5L	2,50 / 3,90
Apfelsaft gespritzt	0,25L / 0,5L	2,90 / 4,90
Coca Cola, Light, Zero	0,33L	3,60
Almdudler	0,35L	3,60
Eistee	0,33L	3,60

Kaffee/Tee



Espresso / Doppelter Espresso	3,10 / 4,60
Kleiner Brauner / Grosser Brauner	3,10 / 4,60
Espresso Macchiato	3,10
Cappuccino	4,20
Melange	4,20
Latte Macchiato	4,90
Demmer Tee (diverse Sorten)	4,20

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Aperitif

Fizzy Lobster	8,80
Rose'cco	8,80
Hugo Exotic	8,80
Pink Aperol (Aperol Pink Grapefruit, Thymian)	8,80
Campari Orange / Soda	6,50
Hugo Spritzer	6,50
Aperol Spritz	6,90

Cava/Champagner

	 0,1 L	 0,75L
Bianca Vigna Spumante Italiano 1903	5,60	36,00
Torre del Gall Cava Brut Vintage	6,50	42,00
Torre del Gall Cava Rosé Brut	6,50	42,00
Veuve Clicquot Brut Yellow Label	12,50	83,00

Bier vom Fass

	0,2L	0,3L	0,5L
Reininghaus Jahrgangs-Pils	2,90	3,80	4,90
Kaltenhauser Kellerbier	2,90	3,80	4,90

Flaschenbier

Weihenstephaner Hefetrüb Weissbier	0,5L	4,90
Zipfer Limetten Radler	0,33L	3,50
Zipfer Hell Alkoholfrei	0,33L	3,50

Wein

Weisser Spritzer	0,25L	3,70
------------------	-------	------

Weiss - Rosé

	 1/8 L	 0,5L	 0,75L
Grüner Veltliner Steinleiten Tassilo - Wachau	4,50	17,00	26,00
Riesling Kamptal DAC Terrassen Bründlmayer - Kamptal	5,80	22,50	34,00
Gavi di Gavi DOCG (Cortese) Tenuta Olim Bauda (Italien)	6,90	27,50	42,00
Rosé Mediodía Inurieta - Navarra (Spanien)	4,80	19,00	29,00

Rot

	1/8 L	0,5L	0,75L
Cuvée Gesellmann zb Gesellmann - Mittelburgenland	5,50	21,50	32,00
Antonio Moral Moral Diez Vinos y Viñas Ribera del Duero (Spanien)	7,50	29,50	44,00



RESERVIERUNGEN

Gerne nehmen wir Tischreservierungen telefonisch während unserer Öffnungszeiten oder per Email entgegen.

+43 (0) 1 532 15 25 | office@crazylobster.at

TAKE AWAY

Werfen Sie einen Blick auf unser gut sortiertes Take Away Sortiment.

VEGETARIER

Selbstverständlich bieten wir diverse Speisen auch vegetarisch an. Unser Servicepersonal steht Ihnen gerne beratend zur Verfügung.

BEZAHLUNG

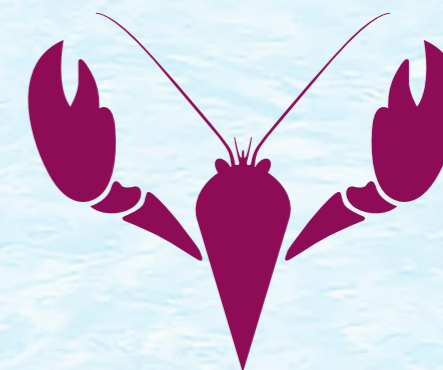
Wir akzeptieren Bankomatkarten und alle Kreditkarten. Gerne auch Sodexo oder Ticket Restaurant Gutscheine.

ALLERGENINFORMATION

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch oder Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere

COUVERT

Unser Couvert inkludiert frisches Brot und hausgemachten Aufstrich: 2,40



**CRAZY
LOBSTER**

— dive in, take out —

crazylobster.at



Vorspeise

	Hummerceviche Hummer Zitronenthymian Blattsalat Noilly Prat (B/M/O)	18,90
	Dreierlei Hummercocktail Hummer gedämpft Cocktailsauce Hummermayonnaise Minzuna Frisee Salat Wasabi (B/C/G/M/O)	18,90
	Hummerschaumsuppe Hummer-Crostini Viola Chips (B/G/L/O)	8,90
	Crazy Lobster Maki Marinierter Hummer Mango rosa Ingwer Soja Sauce (B/C/G/N)	5 Stück 8,90 8 Stück 13,90 11 Stück 16,90
	Schneekrabbensalat an gebratener Avocado Marinierte Schneekrabbe Baby Leaf Salat gebratene Avocado (B/O/M)	9,90
	Beef Tartare (klein / groß) Klassisch zubereitet getoastetes Hausbrot (A/M/C/G)	10,90 / 17,90

Steak/Burger/Grill

vom Hochleistungs-Lavasteingrill

Unser Premium Rindfleisch beziehen wir von ausgewählten Rinderfarmen in Nord- und Südamerika sowie von Bauern aus Österreich.

	Cheese Burger Cheddar Salat Zwiebel Tomate Pommes Frites Sauce nach Wahl (A/C/G/M/P)	16,90
	Crazy Lobster Steak Burger Gegrilltes Angus Filet Steak Tomaten-Zwiebel-Salsa Maiskolben Pommes Frites (A/C/G/P)	23,90
	Angus Filet Steak Trüffelpüree Waldpilzeragout (G/L/O/P/H)	150g 25,90 250g 32,90 350g 39,90
	Angus Rib Eye Steak (300g) Tomaten-Couscous Fisolen im Speckmantel (G/L/O) Option: mit Spiegelei (C)	32,90 +2,50
	Angus Hochrippe vom Kalb Spicy Baby Kartoffeln Wokgemüse süß-saurer Ingwer-Jus (G/L/O) Option: mit zwei Stück Riesengarnelen	26,90 +8,90
	Tafelspitz vom Jungkalb Sautierter Blattspinat Röstkartoffeln (G/L/O)	24,90







Lobster/ Crab



Unsere frischen Hummer werden in ihrem natürlichen Lebensraum in Maine und Nova Scotia von ausgewählten lokalen Fischern gefangen.




Unsere Schneekrabben stammen von der Ostküste Kanadas aus nachhaltigem, regionalem Ökofischfang.

	Crazy Lobster Ganzer Hummer gedämpft Blattsalat Pommes Frites Cocktailsauce oder Sauce Hollandaise (B/C/G/O/M)	Der Klassiker - „The Classic“ (ca. 550g) 26,90 Der Stattliche - „The Grand“ (ca. 700g) 32,90 Der Verrückte - „The Crazy“ (ca. 1,4 kg)* 69,90 *Auf Anfrage
	Crazy Lobster vom Grill (ausgelöst) Trüffelpüree geschmorter Hokkaido-Kürbis Hollandaise (B/G/C/O/H)	Halber Hummer (ca. 275g) 21,90 Ganzer Hummer (ca. 550g) 29,90
	Hummer Thermidor (ausgelöst) Ganzer Hummer gedämpft gratiniert Baby Pak-Choi Safran-Risotto Zitronen-Hollandaise (B/G/M/O/C)	29,90
	Crazy Lobster Roll Marinierter ganzer Hummer hausgemachtes Brötchen Süßkartoffel Pommes Frites (A/B/C/G)	23,90
	Pasta Crazy Lobster Hausgemachte Linguine Hummer gedämpft Bisque (A/B/C/G/L/O)	19,90
	Crazy Lobster Schneekrabbenrisotto Gedämpfte Schneekrabbe Passionsfruchtjus Noilly Prat Limette (G/O/B)	17,90

Surf & Turf

	Crazy Lobster Burger Marinierter Hummer Angus Beef Salat Pommes Frites Sauce nach Wahl (A/B/C/G/M/P)	23,90
	Das perfekte Duo Angus Filet Steak halber Hummer gedämpft Erbsenmouseline Glacierte Zuckerschoten Sauce Hollandaise (B/C/G/O/M/L)	Standard Cut (125g) & halber Hummer (ca. 275g) 32,90 Lady Cut (150g) & halber Hummer (ca. 275g) 35,90 Gentleman Cut (250g) & halber Hummer (ca. 275g) 42,90

Big Crazy Lobster

	Crazy Lobster Combo (für 2 Personen serviert auf 2 Tellern) Der Klassiker (ganzer Hummer gedämpft) 250g Gentleman Cut Filet Steak Schneekrabbenrisotto Saisonales Gemüse (B/C/G/O/M/L)	65,90
---	--	-------

Beilagen

Pommes Frites (Süßkartoffeln klassisch) (A)	
Tomaten-Couscous (O)	
Blattsalat (M)	
Wokgemüse	
Trüffelpüree (G/H)	
Safran-Risotto (G/O)	
Erbsenmouseline (G)	
Röstkartoffeln	
Maiskolben (A)	

Beilage extra je 4,80

Saucen

Sauce Hollandaise / Sauce Bernaise (O/C/M/G)	
Hot Chili Sauce (O/P)	
Cocktailsauce (G/C/M/P/O)	
BBQ-Craft Beer Sauce (O)	
Sauce Aioli (C/G/L)	
Pfeffersauce (L/O/P)	
Sauce extra je	2,50
Zitronenbutter / zerlassene Butter (G)	1,50

Dessert

Schoko-Trifle	7,90
Flaumige Schokoladentarte Vanilleeis Sauerkirschenragout Baileys Zabaglione (A/C/G/O)	
Topfen-Nougat-Knödel	8,50
Schokoladenerde Casissauce (A/C/G/B)	
New York Cheesecake	7,90
Grand Marnier Waldbeeren (A/C/G/O)	
Crazy Scheiterhaufen	8,50
Karamelisierter Zimt-Apfel und Vanillesauce (A/C/G/O)	

GETRÄNKE

Hausgemachte Limonaden

Hagebutte-Hibiskus	0,5L	5,90
Hagebutten-Hibiskus, Kardamon		
Ingwer-Limette	0,5L	5,90
Ingwer-Limette, Zitronenmelisse		

FrISCHE Fruchtsäfte

Apfel naturtrüb	0,25L	3,90
Traube und Holunder	0,25L	3,90