

BENVENUTO AL

porto



Das Porto versteht sich als urbaner Treffpunkt und Bistro des Hotels DAS TRIEST mitten im vierten Wiener Gemeindebezirk. Das Porto ist im wahrsten Sinne des Wortes ein Hafen für alle, die die italienische Lebensfreude und Genusskultur lieben.

Nehmen Sie sich eine Auszeit vom Trubel der Großstadt. Kosten Sie italienisch inspirierte Gerichte, ausgesuchte Weine oder genehmigen Sie sich einfach Ihren Lieblingsdrink.

ANKOMMEN, LEBEN & TREIBEN LASSEN.....

Porto sees itself as the urban meeting place and bistro of the Hotel DAS TRIEST in the heart of Vienna's fourth district. Porto is literally a harbour for those who love the Italian joie de vivre and culinary culture.

Escape the hustle and bustle of the big city. Try Italian-inspired delicacies, selected wines or just enjoy your favourite drink.

ARRIVE; LIVE; AND LET GO.....

GENIESSEN SIE IHRE LIEBELINGSGERICHE AUCH ZUHAUSE



KEINE LUST ZU BLÄTTERN...?



ÖFFNUNGSZEITEN | OPENING HOURS:

DIENSTAG - DONNERSTAG | TUESDAY - THURSDAY

11.00 – 24.00

FREITAG - SAMSTAG | FRIDAY - SATURDAY

11.00 – 02.00

KÜCHE | KITCHEN HOURS

11.30 – 21.00

IL MENU

WOLFSBARSCHCARPACCIO

18

Fenchel | Limette | Basilikum | Olivenstaub ^{DLO}

SEA BASS CARPACCIO

Fennel | Lime | Basil | Olive powder



MALTAGLIATI (Italienische Pastaspezialität)

18 | 20

Zweierlei Erbsen | Kalbstartare ^{ACGLMO}

MALTAGLIATI (Italian pasta speciality)

Peas on two ways | Veal Tartare



GESCHMORTE ENTENKEULE

24

Cremige Kürbispolenta | Kren | Feigensenf ^{AGLMO}

BRAISED DUCK LEG

Creamy pumpkin polenta | Horseradish | Fig mustard



V KAMPELLISIERTE ZWETSCHGEN

11

Marsalasabayone | Vanilleeis | Amaretti ^{ACFGHO}

CARAMELIZED PLUMS

Marsala-sabayon | Vanilla ice cream | Amaretti

4 Gänge | 4 Courses

59

CROSTINIS

2 STÜCK | 2 PIECES

BEEF TARTARE

8

Trüffelmayonnaise ^{ACGLMO}

BEEF TARTARE

Truffle mayonnaise

OKTOPUS

8

Cannellinibohnen | Bohnencreme ^{ALOR}

OCTOPUS

Cannellini beans | Cream of beans

SALAMI "VENTRICINA"

8

Morlaccokäse vom Monte Grappa | Nostrana Zwiebel ^{AGLO}

SALAMI "VENTRICINA"

Morlacco cheese from Monte Grappa | Nostrana onions

V TOMATEN-FENCHELCREME


7

Marinierter Fenchel | Geriebener Ricotta ^{AGLO}

TOMATO-FENNEL CREAM

Marinated fennel | Grated ricotta

SNACKS

- V BROTKORB** 4.5
Olivenöl (Fudas) | Fleur de Sel aus Wales ^{AFNO}
BREAD BASKET
Olive oil (Fudas) | Fleur de Sel from Wales
- GEBACKENE MAISPOULARDENBRUST STICKS** 8
Zitronen – Safrandip ^{ACGLMO}
FRIED MAIZE POULARD BREAST STICKS
Lemon-saffron dip
-  **GEMISCHTE OLIVEN** ^O 4.5
ASSORTED OLIVES
- V PARMESAN & MONTASIO (KÄSE)** 8
Grissini | Oliven ^{AGO}
PARMESAN & MONTASIO (CHEESE)
Grissini | Olives

ANTIPASTI

GEBRATENE GARNELEN 16

Cherrydatteltomaten | Knoblauch | Basilikum ^{BGLO}

ROASTED PRAWNS

Cherry tomatoes | Garlic | Basil

GEBRATENER OCTOPUS 16

Belugalinsen Salat | Bohnencreme ^{GLO R}

ROASTED OCTOPUS

Beluga lentil salad | Cream of beans

RINDERCARPACCIO 16

Rucola | Parmesan | Pinienkerne ^{GHLO}

BEEF CARPACCIO

Rucola | Parmesan | Pine nuts

ROHSCHINKEN "SAN DANIELE" 15

Birne | Montasio ^{GLO}

PROSCIUTTO "SAN DANIELE"

Pear | Montasio

JAKOBSMUSCHELN 17

Zitronenkruste | Kürbiscreme | Quinoa mit getrockneten Tomaten ^{AGLOR}

SCALLOPS

Lemon crust | Cream of pumpkin | Quinoa with dried tomatoes

ZUPPE



CREMESUPPE VON ROTEN LINSEN ^{LO}

7

RED LENTIL CREAM SOUP

RINDSUPPE MIT FRITTATEN ^{ACGLO}

6

CLEAR BEEF SOUP WITH SLICED PANCAKES

INSALATE



GEMISCHTER BLATTSALAT "PRIMAVERA" ^{LO}

8

MIXED LEAF SALAD "PRIMAVERA"

V PORTO CAESAR SALAD

10

Geröstete Mandeln | Parmesancroutons ^{ACGLMO}

PORTO CAESAR SALAD

Roasted almonds | Parmesan croutons



QUINOA-ROTE RÜBENSALAT

11

Walnüsse | Birne | Avocado ^{AHLMO}

QUINOA VEGETABLE SALAD

Walnuts | Pear | Avocado

V RUCOLASALAT

10

Tomaten | Oliven | Parmesan ^{GLMO}

RUCOLA SALAD

Tomatoes | Olives | Parmesan

PASTA

V KÜRBISTORTELLONI

13 | 16

Kürbis | Salbei | Geräucherter Ricotta ^{ACGL}

PUMPKIN TORTELLONI | Pumpkin | Sage | Smoked ricotta



RIGATONI | Cherrydatteltomaten | Basilikum ^{ALO}

11 | 14

RIGATONI | Cherry tomatoes | Basil

GARGANELLI

13 | 16

Entenkeulenragout | Pilze | Feigensenf ^{ACGLMO}

GARGANELLI | Ragout of duck leg | Mushrooms | Fig mustard

V HAUSGEMACHTE GNOCCHI

11 | 14

Salbei | Braune Butter | Geräucherter Ricotta

Geschroteter schwarzer Pfeffer ^{ACGL}

HOMEMADE GNOCCHI

Sage | Brown butter | Smoked ricotta | Crushed black pepper

HAUSGEMACHTE GNOCCHI

12 | 15

Blutwurst | Weißkraut | Apfel | Kren | Südtiroler Schüttelbrot ^{ACGLMO}

HOMEMADE GNOCCHI | Black pudding | Cabbage

Apple | Horseradish | South Tyrolean "Schüttelbrot"

LINGUINE

11 | 14

Ölsardinen | Knoblauch | Chili | Petersilie | Zitrone ^{ACDGL}

LINGUINE | Sardines | Garlic | Chili | Parsley | Lemon

SPAGHETTI BOLOGNESE | Fleischsauce | Parmesan ^{AGL}

11 | 14

SPAGHETTI BOLOGNESE | Meat Sauce | Parmesan

SECONDI PIATTI

AUSGELÖSTE GEBRATENE HÜHNERKEULEN

19

mariniert mit Crème von getrockneten Tomaten | Pinienkernen

Rucola | Oliven Taggiasche | Chili ^{GHLO}

DEBONED ROASTED CHICKEN LEGS

Marinated with cream of dried tomatoes | Pine nuts

Rucola | Olive taggiasche | Chili

GEBRATENES RINDSBEIRIED

28

Mitgebratene Pilze | Rucola | Geschmorte Melanzani ^{GLO}

ROASTED ROAST BEEF

Mushrooms | Rucola | Braised eggplant

WOLFSBARSCHFILET “VERDURE VERDE”

26

Gebratenes grünes Gemüse | Kapern in Öl | Brokkolicreme ^{ADGLO}

FILET OF SEA BASS “VERDURE VERDE”

Roasted green vegetables | Capers in oil | Broccoli cream

...DAZU PASST PERFEKT

4

...SIDE DISH

Gebratene Polenta | Roasted polenta ^{AGLO}

 Rosmarinkartoffeln | Rosemary potatoes

 Kartoffel-Olivenpüree | Mashed potatoes with olives ^{AGLO}

 Gemischter Blattsalat | Mixed leaf salad ^{LO}

DER KLASSIKER IN DER PFANNE SOUFFLIERT

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

23

Petersilienkartoffeln ^{ACGLO}

„WIENER SCHNITZEL“

Veal escalope / Parsley potatoes

DOLCI

DESSERT VARIATION

Warum nur ein Dessert wählen? Kosten Sie sich doch einfach durch unsere süßen Köstlichkeiten, serviert in kleinen Gläsern.

DESSERT VARIATION

Why choose only one dessert?

Taste our sweet treats, served in small glasses

3er-Variation | Variation of 3

9

pro Glass | per glass

3-5

V BANANENSPLIT EINMAL ANDERS

Banane | Schokolade | Vanilleeis

Mascarponecreme | Hippencrunch ^{ACFGHO}

BANANA SPLIT IN A DIFFERENT WAY

Banana | Chocolate | Vanilla ice cream | Mascarpone cream

Waffle crumbles

V SCHOKO-NUSSKUCHEN mit Valrhona-Schokolade

Nougateis ^{ACFGHO}

CHOCOLATE-NUT CAKE with Valrhona chocolate

Nougat ice cream



SORBET DES TAGES ^o

SORBET OF THE DAY

V TIRAMISU ^{ACFGHO}

V PISTAZIEN PANNA COTTA

Vanille-Birnen ^{GHO}

PISTACHIO PANNA COTTA

Vanilla pear

UNSERE PRODUZENTEN

DAS BESTE VON DEN BESTEN

Brot & Gebäck	Müller Gartner , Groß Enzersdorf/NÖ Renato Bosco , Verona/Italien Steiner Brot / NÖ
Eier	Wallseer , Wallsee/NÖ
Olivenöl	Fudas /Griechenland, Ota /Italien
Wolfsbarsch	Cromaris /Kroatien
Süßwasserfisch	Gut Dornau , Dornau/NÖ
Blutwurst	Windisch , Wr. Neustadt/NÖ
Fleisch & Wurstwaren	Wiesbauer Gourmet/NÖ, San Marco /NÖ
Gemüse	Wiesenland /Wien R&S Gourmets /Salzburg San Marco /NÖ Ökogarten , Mödling/ NÖ Theuringer , Marchfeld/ NÖ
Italienische Spezialitäten	Cibus /NÖ San Marco /NÖ Ciao Cino /Wien

Viele unserer Spezialitäten erhalten sie auch in unserem **ALIMENTARI**.

Mo-SA: 11-19 Uhr | Wiedner Hauptstrasse 14, 1040



BIRRA

BIER | BEER

VOM FASS | DRAFT

Klassisch | Classic

OTTAKRINGER HELLES 0,2 l 2.9

Lager / Märzen | AT | 5,3% 0,3 l 3.5

0,5 l 5

OTTAKRINGER ROTES ZWICKEL 0,2 l 2.9

„Kellerbier“ | AT | 5,2% 0,3 l 3.5

(ungefiltert | unfiltered) 0,5 l 5

Kreativ | Creative

TOCCALMATO 0,3 l 6

Zona Cesarini IPA | AT | 6,6%

AUS DER FLASCHE | BOTTLED

Klassisch | Classic

DIE WEISSE HELL | Weizenbier | Wheatbeer | AT | 5,2% 0,33 l 5

OTTAKRINGER | Wiener Original | AT | 5,3% 0,33 l 4.5

OTTAKRINGER | Citrus Radler | Shandy | AT | 2,1% 0,33 l 4

STIEGL | Pils | AT | 4,9% 0,33 l 4.5

STIEGL FREIBIER | **Alkoholfrei** | **Non Alcoholic** | AT 0,33 l 4.5

Kreativ | Creative

BIEROL | The Padawan Pale Ale | AT | 5,6% 0,33 l 6.5

BOON KRIEK | Mariage Parfait | BE | 8% 0,375 l 10.5

BREW AGE | Chicxulub Oatmeal Stout | AT | 5,4% 0,33 l 6.5

SCHREMSER | Vienna IP | AT | 4,8% 0,33 l 5

DEL DUCATO | Chrysopolis Oude Geuze | IT | 5% 0,33 l 9

VINO

WEIN | WINE

WEISS & ROSE & NATURAL

CHARDONNAY FALKENSTEIN 2015	0,125 l	6
Dürnberg Weinviertel AT	0,75 l	29
GELBER MUSKATELLER RATSCH 2015	0,125 l	6
Kögl Südsteiermark AT	0,75 l	29
GRÜNER VELTLINER LÖSS DAC 2019	0,125 l	5
Jurtschitsch-Sonnhof Kamptal AT BIO	0,75 l	25
PINOT GRIGIO DOC 2019	0,125 l	6
Livon Friaul IT	0,75 l	29
ROSÉ BY NATURE 2020	0,125 l	6.5
Gerhard und Brigitte Pittnauer Neusiedlersee AT BIO	0,75 l	34
ORANGE PUGLIA FALANGHINA	0,125 l	6
Calcarius Apulien IT BIO	1 l	45
MAISCHEVERGOREN FERMENTED ON THE MASH		

ROT

BECK INK ZW, SL 2016	0,125 l	4.5
Judith Beck Neusiedlersee AT BIO	1,5 l	48
BLAUFRÄNKISCH LEITHABERG DAC 2014	0,125 l	9.5
Anita & Hans Nittnaus Leithaberg AT	0,75 l	54
REFOSCO DOC 2013	0,125 l	7
Giovanni Dri Friaul IT	0,75 l	35
SCHIOPPETTINO SDRICA DOC 2013	0,125 l	7
Ca´Tullio Friaul IT	0,75 l	36
ZWEIGELT STRASSER TAL 2013	0,125 l	6
Topf Kamptal AT	0,75 l	29

SOMMELIER'S CHOICE

NATURAL

BLANC GG, MAC 2015	0,125 l	15
Matassa Roussillon Frankreich BIO	0,75 l	69
MAISCHEVERGOREN FERMENTED ON THE MASH		
PINOT GRIGIO NOT DOC 2013	0,125 l	10
Paraschos Friaul IT	0,75 l	49
MAISCHEVERGOREN FERMENTED ON THE MASH		

WEISSWEINE

CHARDONNAY PANDKRÄFTN 2008	0,125 l	16
Ernst Triebaumer Leithaberg AT	0,75 l	75
SAUVIGNON BLANC MOARFEITL 2011	0,125 l	18
Neumeister Südsteiermark AT	0,75 l	89

ROTWEINE

RIED BÜHL BF,M,ZW 2011	0,125 l	16
Payr Carnuntum AT	0,75 l	76
SOLARE IGT SG, MN 2007	0,125 l	22
Capannelle Toskana IT	0,75 l	119
TESORO BF,M 2011	0,125 l	19
Esterhazy Leithaberg AT	0,75 l	95

BF Blaufränkisch
GG Grenache gris
M Merlot
MAC Maccabeu

MN Malvasia Nera
SL Sankt Laurent
SG Sangiovese
ZW Zweigelt

PROSECCO, CIDER & FRANCIACORTE

PROSECCO

BREGANZE Spumante Rosa di Sera Extra Dry	0,1 l	6
	0,75 l	36
LA JARA Spumante Treviso DOC Brut	0,1 l	6
	0,75 l	36
...mit Holunderblütensirup with elderflower sirup	0,1 l	6.5
...mit hausgemachtem Zitronenmelissen-Rosmarinsirup	0,1 l	6.5
...with homemade lemon balm – rosemary sirup		

CIDER

CIDRE DU ST. BERNARD Cantine Maley Aostatal IT	0,75 l	24
---	--------	----

Bitte fragen Sie nach unserer **WEINKARTE** für eine größere Auswahl.

Please ask for our **WINE LIST** for a bigger choice.

FRANCIACORTA

VILLA FRANCIACORTA EMOZIONE Brut 2014	0,75 l	49
--	--------	----

Allergene | Allergens:

Weinprodukte, Prosecco und Champagner | wine products, prosecco and champagne

BEVANDE ANALCOLICHE

ALKOHOLFREI | NON ALCOHOLIC

HAUSGEMACHT | HOMEMADE

INGWERDRINK | Spezialität des Hauses 0,2 l 7.5

Ingwer | Frischer Limettensaft | Muskat | Zucker | Wasser

GINGER DRINK | House speciality

Ginger | Fresh lime juice | Nutmeg | Sugar | Water

FRISCHER ORANGENSAFT 0,25 l 6.5

FRESH ORANGE JUICE

WACHHOLDER TONIC 0,25 l 7

Hausgemachter Wacholdersirup | Tonic | Gurke

JUNIPER TONIC

Homemade juniper sirup | Tonic | Cucumber

VON UNSEREN PARTNERN | FROM OUR PARTNERS

ANDERT

Roter Traubensaft | Red grape juice 0,25 l 4.5

BALIS 0,25 l 4.5

„Basil“ | Basilikum Ingwer Limonade | Basil ginger lemonade

„Cosmo“ | Cranberry Rosmarin Limonade | Cranberry-rosemary

„Tiki“ | Ananas-Minz Limonade | Pineapple-mint lemonade

COCA COLA | COCA COLA ZERO 0,33 l 3.5

GALVANINA - LIMONADEN | BIO 0,355 l 5

Aranziata | Orange || Mandarino | Mandarine

Chinotto | Bitter Orange || Gassosa | Lemon

Pompelmo Rosso | Pink Grapefruit

Tè al limone | Lemon ice tea

HAKUMA	0,25 l	4-5
Matcha Eistee Matcha ice tea		
MAO	0,25 l	4-5
Mango Nektar Mango nectar		
MOHR-SEDERL	0,25 l	4-5
Apfelsaft naturtrüb Birnensaft naturtrüb Apple juice unfiltered Pear juice unfiltered		
PONA BIO	0,33 l	5
Apfel-Limette Limonade ohne Zuckerzusatz Apple-lime lemonade without added sugar		
RÖMERQUELLE	0,33 l 3	0,75 l 7
Prickelnd oder Still Sparkling or still		
SODA	0,25 l 2,5 l	0,5 l 4
SODA WITH... Jugendgetränke Youth Drinks	0,5 l	4-5
Holunderblütensirup Himbeersirup Frischer Zitronensaft Elderflower syrup Raspberry syrup Fresh lemon juice		
THOMAS HENRY	0,2 l	4-5
Bitter Lemon Ginger Ale Ginger Beer Tonic		
TONICS	0,2 l	4-5
Fever Tree Mediterranean Schweppes Dry		
WIE.BITTER	0,33 l	5
Zuckerarme Wermutbitterlimonade Low sugar Vermouth-bitter lemonade		

Wir empfehlen unsere hochwertigen Fruchtsäfte und -Nektare pur zu trinken.

Sehr gerne servieren wir Ihnen dazu

We recommend drinking our high-quality fruit juices and nectars straight.

We are happy to serve them with

SODA ZUM SAFT SODA TO MIX	0,25 l	+1
---	--------	----

LEITUNGSWASSER TAP WATER	p. Person	2
--	-----------	---

Ohne zusätzliche Getränkekonsumation | additional beverage consumption

BIBITE CALDE

HEISSE GETRÄNKE | HOT DRINKS

KAFFEE | COFFEE

ESPRESSO KLEIN SMALL	3
ESPRESSO GROSS DOUBLE	5
ESPRESSO MACCIATO ^G	3.5
ESPRESSO CORRETTO GRAPPA	5
CAFÉ LATTE ^G	5
MELANGE CAPPUCCINO ^G	4.5
VERLÄNGERTER AMERICANO	
IRISH COFFEE ^G	11
Espresso Zucker Obers Irish Whiskey	
Espresso Sugar Cream Irish Whiskey	

Unser Kaffee kommt von **Marco Salvatori**.

Alle Kaffeespezialitäten können sehr gerne mit BIO-Sojamilch zubereitet werden.

We serve coffee by **Marco Salvatori**.

All coffee specialities can be prepared with organic soy milk.

TEE IM KÄNNCHEN | TEA POT

5

SCHWARZ | BLACK

Assam | Earl Grey | English Breakfast | Darjeeling

GRÜN | GREEN

Green Manjolai | Wuyuan Jasmin | Tautröpfchen (aromatisiert)

KRÄUTER | HERBAL

Kamille (Camomille) | Pfefferminze (Peppermint) | Rooibos

Verbene | Vital Oase

FRÜCHTE | FRUIT

Waldfrüchte (Forest Fruits)

Unsere Tees kommen aus dem Hause **Demmer**. Bitte informieren Sie uns, wenn Sie Ihren Tee mit Milch oder Zitrone serviert haben möchten.

We serve tea by **Demmer**. Please inform us if you like your tea served with milk or lemon

INFORMATIONI

INFORMATIONEN | INFORMATIONS

ALLERGENE

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

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie Lebensmittelunverträglichkeiten haben. Unser Küchenchef wird gerne darauf Rücksicht nehmen.

V VEGETARISCH  **VEGAN**

Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern.

Trinkgeld ist nicht inbegriffen


ALLERGENS

A Cereals containing gluten, **B** Crustaceans, **C** Eggs, **D** Fish,
E Peanuts, **F** Soybeans, **G** Milk, **H** Nuts, **L** Celery, **M** Mustard,
N Sesame seeds, **O** Sulphur dioxide and sulphites, **P** Lupin,
R Molluscs

These are indicated if the designated substances or resulting products are included as an ingredient in the final product.

Please inform our service if you have any food intolerances.

Our chef will show consideration for all special requests.

V VEGETARIAN  **VEGAN**

Prices in Euro, including all taxes.

Tip is not included

BISTRO PORTO | RILKEPLATZ 4 | 1040 WIEN T: (01) 58918138