



## MUTTERTAG GEÖFFNET!!!

### ZUM SOFORT MITNEHMEN

oder nach telefonischer Vorbestellung

Tel | 01 589 18 139

Web | [www.dastriest.at](http://www.dastriest.at) oder

QR-Code:



Abholung:

**Mo-Sa** 11-19 Uhr in unserem

**ALIMENTARI**

(neben dem Hoteleingang)

Wiedner Hauptstraße 14, 1040 Wien

**So** 11-19 Uhr an der Hotel-Rezeption

## PORTO KLASSIKER

**CAESAR SALAD**  13  
Marchfelder Spargel | Parmesancroutons  
A C G L M O

\*\*\*

**QUINOA-GEMÜSESALAT**  12  
Avocado | Limette | Minze  
A G L O

**CROSTINI** 2 Stk 7

Cannellini Bohnen | Tomaten  
marinierter Octopus  
A G L O R

\*\*\*

**BEEF TARTARE** 14

getoastetes Chiabattabrot | Trüffelmayo  
A C G L M O

\*\*\*

**MARCHFELDER SPARGEL** 14

Tomate | Rohschinken  
mit Mozzarella überbacken  
G L O

\*\*\*

**GARGANELLI**  12

Cherrydatteltomaten | Basilikum  
Parmesan | Chili  
A C G L O

\*\*\*

**HAUSGEMACHTE GNOCCHI**  14

Marchfelder Spargel | junger Spinat | Lauch  
A C G L O

\*\*\*

**„ITALIAN FRIED CHICKEN“** 15

(In Buttermilch und italienischen Kräutern  
marinierte ausgelöste Hühnerkeule)  
Zitronen-Safran-Dip  
A C F G L M O

\*\*\*

**RINDSBEIRIED VOM GRILL** 23

Gebratenes Kartoffelgemüse | Salsa Verde  
A G L O

\*\*\*

**WIENER SCHNITZEL VOM KALB** 23

Petersilienkartoffeln  
A C G L O

 **Vegetarische Gerichte**

## DOLCE

(kleines Dessert im Becher) 

**ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE** 2.8

marinierte Erdbeeren <sup>A C F G H O</sup> 

\*\*\*

**TIRAMISU**  2.8

A C F G H O

## WOCHENMENÜ

Montag, 03.05., bis Samstag, 08.05.2021


(Wochenmenü am 09.05. nicht erhältlich)

**BORTOLOTTIBOHNENCREMESUPPE**

mit Salbei 

L O

oder

**BLATTSALAT „Primavera“** 

L O

\*\*\*

**GARGANELLI**

Kalbsragout | Tomaten | Kapern

A C G L O

oder

**LINGUINI** 

Aglio | Olio | Peperoncino

A C G L O

**2 Gang Menü** 14.50

Suppe/ Salat solo 5

Pasta/ Hauptspeise solo 13

**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

# GETRÄNKE\*

## BIER (Auswahl)

<b>OTTAKRINGER 0,33 L</b> Sechzehner   AT   5,3%	2
<b>SCHREMSE 0,33 L</b> Vienna IP   AT   5,2%	2.8
<b>TOTALMATTO 0,33 L</b> Zona Cesarini IPA   IT   4,9%	3.9
<b>BOON KRIEK 0,375 L</b> Mariage Parfait   BE   8%	9.4
<b>NØGNE Ø 0,33 L</b> Imperial Brown Ale   NO   7,5%	5

## PROSECCO, CIDER & FRANCIACORTA

### PROSECCO

<b>BREGANZE</b>   Spumante Rosa di Sera Extra Dry 0,75 l	11.9
<b>LA JARA</b>   Spumante Treviso DOC   Brut 0,75 l	12.9

### CIDER

<b>CIDRE DU ST. BERNARD</b> Cantine Maley   Aostatal   IT 0,75 l	16.9
---	------

### FRANCIACORTA

<b>VILLA FRANCIACORTA EMOZIONE</b> Brut   2014 0,75 l	26.9
--	------

## ALKOHOLFREI

<b>ANDERT 0,7 L</b> Roter Traubensaft	7
<b>BALIS 0,25 l</b> „Basil“   Basilikum-Ingwer Limonade „Tiki“   Ananas-Minz Limonade „Cosmo“   Cranberry-Rosmarin Limonade	2
<b>FEVER TREE 0,2 L</b> Mediterranean Tonic	2
<b>GALVANINA   BIO 0,355 L</b> <b>Limonaden:</b> Chinotto   Mandarine   Orange   Pink Grapefruit Zitrone <b>Eistee:</b> Zitrone	2.6
<b>MOHR-SEDERL 0,25 L</b> Apfelsaft naturtrüb	1.9
<b>PONA   BIO 0,33 L</b> Apfel-Limette   Zitrone ohne Zuckerzusatz	2
<b>RÖMERQUELLE 0,33L</b> Prickelnd oder Still	1.5
<b>THOMAS HENRY 0,2 L</b> Bitter Lemon   Ginger Ale   Ginger Beer   Tonic	2
<b>SCHWEPPE 0,2 L</b> Dry Tonic	2
<b>WIE.BITTER 0,33 L</b> Zuckerarme Wermutbitterlimonade	2.9

## WEIN (Auswahl)

<b>ORANGE PUGLIA FALANGHINA</b> Calcarius   Apulien   IT   BIO 1 l <b>MAISCHEVERGOREN</b>	22
<b>GRÜNER VELTLINER LÖSS   2018</b> Jurtschitsch-Sonnhof   Kamptal   AT 0,75 l	13.9
<b>WEISSBURGUNDER DAC   2018</b> Nössing   Wien   AT 0,75 l	9.9
<b>PINOT GRIGIO DOC   2018</b> Borgo die Vassalli   Friaul   IT 0,75 l	12
<b>MUSKATELLER ROSENBERG   2017</b> Krispel   Vulkanland Steiermark   AT 0,75 l	15
<b>ROSÉ KÖNIG   BF,ZW   2019</b> Gerhard und Brigitte Pittnauer Neusiedlersee   AT   BIO 0,75 l <b>BIO</b>	9
<b>BECK INK   ZW,SL   2016</b> Judith Beck   Neusiedlersee   AT   BIO 1,5 l	25
<b>BLAUFRÄNKISCH LEITHABERG DAC   2014</b> Nittnaus   Leithaberg   AT 0,75 l	29
<b>NEGROAMARO IGT   2018</b> San Rocco   Apulien   IT   0,75 l	12
<b>REFOSCO DOC   2013</b> Dri   Friaul   IT 0,75 l	19.9

\* Getränkepreise gelten nur für Einkauf im Alimentari/Take Away

Porto Bistro/ Alimentari  
Wiedner Hauptstraße 12  
1040 Wien  
www.dastriest.at



**OPEN ON MOTHER'S DAY!!!**

**COME BY DIRECTLY**

or call us for pre-order

Tel | 01 589 18 139

Web | [www.dastriest.at](http://www.dastriest.at) or

QR-Code:



Opening times:

**Mon-Sat** 11 am -7 pm at our

**ALIMENTARI**

(beside hotel entrance)

Wiedner Hauptstraße 14, 1040 Wien

**Sun** 11 am – 7 pm at the hotel front office

**PORTO CLASSICS**

**CAESAR SALAD**

asparagus | parmesan croutons

ACGLMO

13

\*\*\*

**QUINOA-VEGETABLE SALAD**

avocado | lime | mint

AGLO

12

**CROSTINI**

2 pcs 7

cannellini beans | tomatoes

marinated octopus

AGLOR

\*\*\*

**BEEF TARTARE**

14

toasted chiabatta bread | truffled mayo

ACGLMO

\*\*\*

**ASPARAGUS (from Marchfeld)**

14

tomatoes | raw ham

gratinated with mozzarella

GLO

\*\*\*

**GARGANELLI**

12

cherry tomatoes | basil

parmesan | chili <sup>ACGLO</sup>

\*\*\*

**HOMMEADE GNOCCHI**

12

asparagus from Machfeld

young spinach | leek

ACGLO

\*\*\*

**"ITALIAN FRIED CHICKEN"**

15

(boned fried chicken legs marinated in buttermilk and Italian herbs)

lemon-saffron-dip

ACFGLMO

\*\*\*

**GRILLED ROAST BEEF**

23

fried potato vegetables | salsa verde

AGLO

\*\*\*

**„WIENER SCHNITZEL“** (veal escalope) 23

parsley potatoes <sup>ACGLO</sup>

**vegetarian dishes**

**DOLCE**

(small dessert in a cup)

**TWO KINDS OF CHOCOLATE MOUSSE** 2.8

marinated strawberries <sup>ACFGHO</sup>

\*\*\*

**TIRAMISU**

2.8

ACFGHO

**WEEKLY MENU**

Monday 03.05. to Saturday 08.05.2021

(weekly menu not available on Sun 9<sup>th</sup>)

**BORLOTTI BEAN CREAM SOUP**

Sage

LO

or

**LEAF SALAD „Primavera“**

LO

\*\*\*

**GARGANELLI**

veal ragout | tomatoes | capers

ACGLO

or

**LINGUINI**

aglio | olio | peperoncino

ACGLO

**2 course Menü**

**14.50**

soup/ salad solo

5

pasta/ main dish solo

13

**ALLERGENES**

**A** Cereal 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

# DRINKS\*

## BEER (selection)

<b>OTTAKRINGER 0,33 L</b> Wiener Original   AT   5,3%	2
<b>SCHREMSENER 0,33 L</b> Vienna IP   AT   5,2%	2.8
<b>TOTALMATTO 0,33 L</b> Zona Cesarini IPA   IT   4,9%	3.9
<b>BOON KRIEK 0,375 L</b> Mariage Parfait   BE   8%	9.4
<b>NØGNE Ø 0,33 L</b> Imperial Brown Ale   NO   7,5%	5

## PROSECCO, CIDER & FRANCIACORTA

### PROSECCO

<b>BREGANZE</b>   Spumante Rosa di Sera Extra Dry 0,75l	11.9
<b>LA JARA</b>   Spumante Treviso DOC   Brut0,75l	12.9

### CIDER

<b>CIDRE DU ST. BERNARD</b> Cantine Maley   Aostatal   IT 0,75l	16.9
--	------

### FRANCIACORTA

<b>VILLA FRANCIACORTA EMOZIONE</b> Brut   2014 0,75l	26.9
---	------

## NON ALCOHOLIC

<b>ANDERT 0,7 L</b> Red grapejuice	7
<b>BALIS 0,25 l</b> „Basil“   basil-ginger lemonade „Tiki“   pineapple-mint lemonade “Cosmo“   cranberry-rosemary lemonade	2
<b>FEVER TREE 0,2 L</b> Mediterranean Tonic	2
<b>GALVANINA   BIO 0,355 L</b> <b>lemonades:</b> chinotto   mandarine   orange   pink grapefruit lemon <b>Ice tea:</b> lemon	2.6
<b>MOHR-SEDERL 0,25 L</b> Apple juice naturally cloudy	1.9
<b>PONA   BIO 0,33 L</b> apple-lime  lemon (without additional sugar)	2
<b>RÖMERQUELLE 0,33L</b> Sparkling or stilll	1.5
<b>THOMAS HENRY 0,2 L</b> Bitter Lemon   Ginger Ale   Ginger Beer   Tonic	2
<b>SCHWEPPE 0,2 L</b> Dry Tonic	2
<b>WIE.BITTER 0,33 L</b> Vermouth-bitter lemonade (without additional sugar)	2.9

## WINE (selection)

<b>ORANGE PUGLIA FALANGHINA</b> Calcarius   Apulien   IT   BIO 1l <b>MAISCHEVERGOREN</b>	22
<b>GRÜNER VELTLINER LÖSS</b>   2018 Jurtschitsch-Sonnhof   Kamptal   AT 0,75l	13.9
<b>WEISSBURGUNDER DAC</b>   2018 Nössing   Wien   AT 0,75l	9.9
<b>PINOT GRIGIO DOC</b>   2018 Borgo die Vassalli   Friaul   IT 0,75l	12
<b>MUSKATELLER ROSENBERG</b>   2017 Krispel   Vulkanland Steiermark   AT 0,75l	15
<b>ROSÉ KÖNIG</b>   BF,ZW   2019 Gerhard und Brigitte Pittnauer Neusiedlersee   AT   BIO 0,75l <b>BIO</b>	9
<b>BECK INK</b>   ZW,SL   2016 Judith Beck   Neusiedlersee   AT   BIO 1,5l	25
<b>BLAUFRÄNKISCH LEITHABERG DAC</b>   2014 Nittnaus   Leithaberg   AT 0,75l	29
<b>NEGROAMARO IGT</b>   2018 San Rocco   Apulien   IT   0,75l	12
<b>REFOSCO DOC</b>   2013 Dri   Friaul   IT 0,75l	19.9

all prices in €

Porto Bistro/ Alimentari  
Wiedner Hauptstraße 12  
1040 Wien  
www.dastriest.at

\*drink prices only valid for purchasing at Alimentari or  
Take Away