

D A S T R I E S T .
O R T M I T G E S C H I C H T E
Z U M W O H L F Ü H L E N .

Der Name geht auf die unter Maria Theresia eingerichtete Postkutschenverbindung zwischen Wien und Triest zurück, der das Haus als Pferdebahnhof diente. Die einst Stallungen beherbergenden Kreuzgewölbe wurden zu großzügigen Salons, Suiten und Seminarräumen von besonderem Flair umgestaltet. Sir Terence Conran, seines Zeichens britischer Architekt und Designer von Weltrang, choreographierte das Zusammenspiel der Inneneinrichtung. Kulinarisch aus der Region Collio und Friaul Inspiriertes erfreut den Gaumen des Gourmets. Genießen Sie „Das Triest“.

Öffnungszeiten des Haubenrestaurants „Collio“:

Montag bis Freitag	12.00 – 14.30
Montag bis Samstag	18.30 – 22.00 (Küchenschluss)

An Sonn- und Feiertagen ist unser Haubenrestaurant geschlossen.

Die von der EU-Kommission festgelegten Allergene finden Sie bitte auf der letzten Seite der Speisekarte. Die Buchstaben bei den Speisen weisen auf das enthaltene Allergen hin.

D A S M E N Ü

**Filetto di branzino brasato su carpaccio di polpo,
insalata di finocchio e crema di lime e finocchio** 17

Wolfsbarschfilet schonend gegart

auf Octopuscarpaccio, Fenchelsalat & Fenchel-Limettencreme (D,L,O,R)

Gemischter Satz "Legoth" 2009 . Werlitsch . Südsteiermark

Vellutata di fagioli bianchi con gamberi e salvia 10

Cremesuppe von weißen Bohnen mit Garnelen & Salbei (B,L,O)

Ribolla Gialla 2016 . Gradis ´ciutta . Friaul

**Medaglioni di sella di capriolo
su cavolo rosso arrosto e polenta tartufata** 30

Rehrückenmedaillons auf gebratenem Rotkraut &
getrüffelter Petersilienwurzelpolenta (A,G,L,M,O)

Cuvee Christania 2013 . Bauer-Pörtl . Mittelburgenland

Misto di formaggi italiani con pane alle noci 12



Italienische Käsevariation mit Nussbrot (A,F,G,H,M)

Zona Cesarini IPA . Toccalmatto . Italien

**Tortino di castagne con fondo croccante di Valrhona-Quinoa,
salsa di toffee Highland e sorbetto di arance rosse e zenzero** 11



Maronitörtchen mit Valrhona-Quinoa-Knusperboden,
Highland-Toffeeeasauce & Blutorangen-Ingwersorbet
(A,C,F,G,H,O)

Grappa Cuvee Riserva Dellavalle (im Rumfass)

5 Gang Menü gesamt Euro 55

Menü ohne Käse Euro 50

Weinbegleitung (inkl 1 Bier) EURO 39

A N T I P A S T I

- Vellutata di ceci con piselli e avocado marinati
menta e germogli di piselli** 17
Gebratene Jakobsmuscheln mit Zitronenkruste auf
Kichererbsencreme & marinierten Knackerbsen mit Avocado,
Minze & Erbsensprossen (A,G,L,N,O,R)
- Carpaccio di capriolo con nocciole, crescione
e crema di topinambur affumicata** 17
Gegrilltes Rehcarpaccio mit Haselnüssen, Brunnenkresse &
gerösteter Topinamburcreme (G,H,L,M,O)
- Barbabietola rossa marinata alla senape Pommery,
mozzarella di Bufala, mela e pane croccante** 14
 Marinierte Rote Rüben mit Pommerysenf,
Büffelmozzarella, Apfel & Schüttelbrot
(A,C,G,L,M,O)
- Insalata di rucola con Parmigiano e pomodori** 10
 Rucolasalat mit Parmesan und Tomaten (G,L,O)
- Carpaccio con pinoli e rucola** 16
Rindercarpaccio mit Pinienkernen und Rucola (G,H,L,O)
- Insalata verde „Primavera“** 8
 Blattsalat „Primavera“ (L,O)

M I N E S T R E

Vellutata di fagioli bianchi con gamberi e salvia 10
Cremesuppe von weißen Bohnen mit Garnelen & Salbei (B,L,O)

Brodo con frittatine 5
Rindsuppe mit Frittaten (A,C,G,L)

P R I M I P I A T T I

Polenta alla zucca cremosa con salsa al Montasio, salvia, burro fuso e ricotta affumicata Come antipasti 14
Come pietanza 17
Cremige Kürbispolenta mit Montasio-Sauce, Salbei, brauner Butter & geräuchertem Ricotta (G,L,O)

Gnocchi fatti in casa con Vitello, spinaci novelli e limone su crema al tonno Come antipasti 17
Come pietanza 19
Hausgemachte Gnocchi mit Kalbfleisch, jungem Spinat & Zitrone auf Thunfischcreme (A,C,D,G,L,M,O)

Rigatoni con salsiccia, carciofi e funghi Come antipasti 17
Come pietanza 19
Rigatoni mit Salsiccia, Artischocken & Pilzen (A,G,L,O)


Risotto alle cipolle rosse Come antipasti 15
con gorgonzola cremoso e cipolle arrosto Come pietanza 18
Risotto von der Roten Zwiebel mit cremigem Gorgonzola & Röstzwiebel (A,G,L,O)

S E C O N D I P I A T T I


- Coscia d'oca brasata e disossata con rafano e mostarda di frutta,
su gnocchi fatti in casa su cavolo** 24
Geschmorte, ausgelöste Ganslhaxn mit Kren & Feigensenf
auf hausgemachten Gnocchi mit Kohl (A,C,G,L,M,O)
- Calamari arrosto con olio al rosmarino
su puré di patate e cipolle arrosto** 26
Gebratene Kalmare mit Rosmarinöl
auf Kartoffel-Röstzwiebelpüree (A,G,L,O,R)
- Filetto di salmerino del Dornau confit
su zuppetta di minestrone con garganelli e misto di fagioli** 28
Konfiertes Seesaiblingsfilet vom Gut Dornau
auf Minestrone-sud mit Garganelli & Bohnenmix (A,C,G,L,O)
- Bistecca di filetto di manzo alla griglia,
su crema al Barolo e rucola** 30
Rinderfiletsteak vom Grill
mit Barolosauce & Rucolasalat (G,L,O)
- Cotoletta di vitello alla viennese
con patate prezzemolate** 23
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln (A,C,G)

D O L C E


Tortino di castagne con fondo croccante di Valrhona-Quinoa, salsa di toffee Highland e sorbetto di arance rosse e zenzero 11

 Maronitörtchen mit Valrhona-Quinoa-Knusperboden, Highland-Toffeeteasauce & Blutorangen-Ingwersorbet (A,C,F,G,H,O)

Anguria con lamponi, menta, lime e gelato allo yogurt e schiuma di mandorle 11

 Flüssiger Schokoladenkuchen mit Vanillebirne & Zitronenverbeneeis (A,C,F,G,H,O)

Fagottini alla vaniglia con salsa alle prugne e gelato al cioccolato bianco con semi di papavero 11


 Vanilletascherl mit Zwetschgensauce und Eis von weißer Schokolade mit Mohn (A,C,F,G,H,O)

Strudel di mele con salsa alla vaniglia 6


 Apfelstrudel mit Vanillesauce (A,C,F,G,H)

F O R M A G G I

Parmigiano Reggiano con olive e pomodori essiccati 12

 Parmigiano Reggiano mit Oliven und getrockneten Tomaten (G,O)

Misto di formaggi italiani con pane alle noci 12

 Italienische Käsevariation mit Nussbrot (A,F,G,H,M)

Coperto / Gedeck 3-70

(Allergene: Grissini A; Aufstriche C, G, L, H, M, O; Butter G; Brotkorb – Kornspitz A, N, F; Käseweckerl A, G; Vintschgerl A; Handsemmel A; Reschling A,N, F; Laugenstangerl A, F; Roggenweckerl A, F; Olivenbrot A, O; A, F; Baguette weiß A; Focaccio A,C,G,N,P; Brot glutenfrei F)

B I E R

Alle Biere (A,O)

V O M F A S S

Ottakringer PUR - Bio Pils	0,2 l	3
	0,3 l	4,50

A U S D E R F L A S C H E

Ottakringer Wiener Original	0,33 l	5
Ottakringer Citrus Radler	0,5 l	6
Stiegl Pils	0,33 l	5
Stiegl Zwickl	0,33 l	5
Stiegl Freibier alkoholfrei	0,33 l	5
Schremser Vienna IP	0,33 l	5,50
Die Weisse	0,33 l	5,50
Nogne O Imperial Brown Ale	0,33 l	7
Bierol The Padawan Pale Ale	0,33 l	7
Toccalmatto Zona Cesarini IPA	0,33 l	8
Boon Kriek Mariage Parfait	0,375 l	11
Porterhouse Celebration Stout	0,33 l	7

G R A P P A

2 cl

Sarpa Poli	6
di Babera Roccanivo Berta	13
Moscato Bianca Villa de Verda	6
Moscato Riserva Villa de Varda	9
Anfora Trentino Marzadro	6
Dic´Otto Lune Marzadro	7
Amarone Marzadro	7
Oila del Garda Olive Marzadro	6
di San Leonardo Stravecchio	9
Nebbiolo Dellavalle	7
Barbera Castagno Dellavalle	8
Cuvee Riserva Dellavalle (im Rumfass)	7
di Brunello di Montalcino Corte Pavone	7
22y Riserva Nonino	22
Vuisinâr Nonino	6
UE Uvabianca Nonino	7
Riserva Domenis	5
alla Ruta Domenis	5
Ribolla Gialla Domenis	5
Friulana 40° Domenis	5

B R Ä N D E A U S Ö S T E R R E I C H 2cl

R E I S E T B A U E R

Vogelbeere 15

Quitte 14

Rote Williams 12

Karotte 8

Wildkirsch 19

S C H O S S E R

Heidelbeere 10

Himbeere 14

G Ö L L E S

Alter Apfel 7

Obstler 6

Brombeere 14

Herzkirsche . Alte Zwetschke . Williams . Marille 8

Holler . Alte Williams 10

A L K O H O L F R E I E G E T R Ä N K E

Römerquelle prickelnd / ohne	0,33 l	3,50
Römerquelle prickelnd / ohne	0,75 l	7
Kaluko natürlich (Eistee)	0,25 l	5
Makawa delighted ice tea	0,33 l	5
Coca Cola, Coca Cola zero	0,33 l	4
Sprite, Almdudler	0,33 l	4
Rauch Tomatensaft	0,2 l	4
Mao Säfte (Mango, Nashi, Cranberry, Black Currant)	0,25 l	5
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer	0,2 l	5
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	6
Red Bull, Red Bull Sugar Free	0,2 l	5
Kombucha (Klassik, Cranberry, Quitte)	0,2 l	5
Soda Himbeer / Zitrone	0,5 l	4,50
Pona	0,33 l	5
Apfel-Limette, Apfel-Ingwer, Orange, Grapefruit, Zitrone		

H E I S S E G E T R Ä N K E

Espresso klein Marco Salvatori	3
Espresso groß Marco Salvatori	5
Espresso Macchiato Marco Salvatori (G)	3,50
Melange Marco Salvatori (G)	4,50
Cafe Latte Marco Salvatori (G)	5
Cappuccino Marco Salvatori (G)	4,50
Heiße Schokolade (G)	5
DEMMER Tee im Kännchen	5

Earl Grey, Assam, English Breakfast, Darjeeling, Green Manjolai, Tautröpfchen,
Verbene, Waldfrüchte, Pfefferminze, Kamille, Rooibos

Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern

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 & Sulphite,
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 sehr gerne darauf Rücksicht nehmen.**