

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 Lieblingscocktail oder -drink.

Ankommen, leben und 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 haven 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 cocktail or drink.

Arrive, live and let go.

**ÖFFNUNGSZEITEN | OPENING HOURS:**

DIENSTAG - SAMSTAG | TUESDAY - SATURDAY 11.00 – 22.00

Küche | Kitchen hours 11.30 – 21.00



# CROSTINI

2 STÜCK | 2 PIECES

## **BEEF TARTARE**

7

Trüffelmayonnaise <sup>ACGLMO</sup>

## **BEEF TARTARE**

Truffle mayonnaise

## **SPARGEL**

7

Ei | knuspriger Prosciutto <sup>ACGLO</sup>

## **ASPARAGUS**

Egg | crispy prosciutto

## **THUNFISCHTARTARE**

7

getrocknete Tomaten | Zucchini <sup>ADLMO</sup>

## **TUNA TARTARE**

Dried tomatoes | Courgette

## **V TOMATEN-FENCHELCREME**

7

Marinierter Fenchel | Geriebener Ricotta <sup>AGLO</sup>

## **TOMATO-FENNEL CREAM**

Marinated fennel | Grated ricotta

# SNACKS

- GEBACKENE MAISPOULARDENBRUST STICKS** 7  
Zitronen – Safrandip <sup>ACGLMO</sup>  
FRIED MAIZE POULARD BREAST STICKS  
Lemon-saffron dip
- TEGLIA** - gefüllter, Römischer Pizzasnack 7  
Salami „Ventricina“ | Nostrana Zwiebel  
Morlacco Käse vom Monte Grappa <sup>ACFGLO</sup>  
TEGLIA - stuffed, Roman pizza snack  
Salami “Ventricina” | Nostrana onions  
Morlacco cheese from Monte Grappa
- V GEMISCHTE OLIVEN** <sup>O</sup> 4.5  
ASSORTED OLIVES
- V PARMESAN & MONTASIO (KÄSE)** 8  
Grissini | Oliven <sup>AGO</sup>  
PARMESAN & MONTASIO (CHEESE)  
Grissini | Olives
- V BROTKORB** 4.5  
Olivenöl (Fudas) | Fleur de Sel aus Wales <sup>AFNO</sup>  
BREAD BASKET  
Olive oil (Fudas) | Fleur de Sel from Wales

# ANTIPASTI

## **GEBRATENE GARNELEN**

16

Cherrydatteltomaten | Knoblauch | Basilikum <sup>BGLO</sup>

### **FRIED PRAWNS**

Cherry tomatoes | Garlic | Basil

## **PROSCIUTTO COTTO & SPARGEL**

14

Ei | knusprige Kartoffeln <sup>ACGLMO</sup>

### **PROSCIUTTO COTTO & ASPARAGUS**

Egg | crispy potatoes

## **GEGRILLTE KALBSRÜCKENSCHNITZEN**

16

Kapern in Öl | Romanasalat | junger Spinat | Spargel

Orangen | Tomaten <sup>LO</sup>

### **GRILLED VEAL SLICES**

Capers in oil | Romaine lettuce | Young spinach | Asparagus

Orange | Tomatoes

## **THUNFISCHFILET VOM GRILL**

16

Avocado-getrocknete Tomaten Dip | Karotten- Ingwercreme <sup>ADFG LNO</sup>

### **GRILLED TUNA**

Avocado-dried tomato dip | Carrot- ginger cream

# ZUPPE

- V RATATOUILLECREMESUPPE** <sup>LO</sup> 6  
CREAM OF RATATOUILLE SOUP
- RINDSUPPE MIT FRITTATEN** <sup>ACGLO</sup> 6  
CLEAR BEEF SOUP WITH SLICED PANCAKES

# INSALATE

- GRÜNER SPARGEL** 12  
Rucola | Burrata | knuspriger Prosciutto | Tomaten <sup>CGLMO,</sup>  
GREEN ASPARAGUS  
Rucola | Burrata | crispy prosciutto | Tomatoes
- V PORTO CAESAR SALAD** 10  
Geröstete Mandeln | Parmesancroutons <sup>ACGLMO</sup>  
PORTO CAESAR SALAD  
Roasted almonds | Parmesan croutons
- V QUINOA-GEMÜSESALAT** 11  
Avocado | Limette | Minze <sup>ALMO</sup>  
QUINOA VEGETABLE SALAD  
Avocado | Lime | Mint
- V RUCOLASALAT** 10  
Tomaten | Oliven | Parmesan <sup>GLMO</sup>  
RUCOLA SALAD  
Tomatoes | Olives | Parmesan
- V GEMISCHTER BLATTSALAT "PRIMAVERA"** <sup>LO</sup> 8  
MIXED LEAF SALAD "PRIMAVERA"

# PASTA

- V GARGANELLI** 11 | 14  
Cherrydatteltomaten | Basilikum | Parmesan <sup>ACGLO</sup>  
Cherry tomatoes | Basil | Parmesan
- RIGATONI** 12 | 15  
Prosciutto “San Daniele” | Zwiebel | Rucola | Cannellini Bohnen <sup>AGLO</sup>  
Prosciutto “San Daniele” | Onions | Rucola | Cannellini beans
- LINGUINE** 11 | 14  
Ölsardinen | Knoblauch | Chili | Petersilie | Zitrone <sup>ACDGL0</sup>  
Sardines | Garlic | Chili | Parsley | Lemon
- V SPINATTORTELLONI** 12 | 15  
Marchfelder Spargel | Junger Spinat | Frühlingszwiebel <sup>ACGLO</sup>  
**SPINACH TORTELLONI**  
“Marchfeld” asparagus | Young spinach | Spring onions
- SPAGHETTI BOLOGNESE** 11 | 14  
Fleischsauce | Parmesan <sup>AGLO</sup>  
Meat Sauce | Parmesan
- HAUSGEMACHTE GNOCCHI**  
**HOMEMADE GNOCCHI**
- V Salbei | Braune Butter | Geräucherter Ricotta** 11 | 14  
Geschroteter schwarzer Pfeffer <sup>ACGLO</sup>  
Sage | Brown butter | Smoked ricotta | Crushed black pepper
- Blutwurst | Weißkraut | Kren | Apfel 12 | 15  
Südtiroler Schüttelbrot <sup>ACGLMO</sup>  
Black pudding | White cabbage | Horseradish | Apple  
South Tyrolean “Schüttelbrot” (crispy bread)

# SECONDI PIATTI

## **AUSGELÖSTE GEBRATENE HÜHNERKEULEN** 19

mariniert mit Zitrone, Chili, Stangensellerie, Kapern,  
Kräutern & Jungzwiebel <sup>LO</sup>

### **DEBONED ROASTED CHICKEN LEG**

marinated with lemon, chili, celery, capers, herbs & young onions

## **„TAGLIATA“ VOM RINDERBEIRIED** 27

Gebratener Fenchel | Rucola | Cherrydatteltomaten | Parmesan <sup>GLO</sup>

### **ROAST BEEF “TAGLIATA”**

Roasted fennel | Rucola | Cherry tomatoes | Parmesan

## **WOLFSBARSCHFILET** 26

Gebratener Marchfelder Spargel

Oliven Taggiasche | Zitrone <sup>ADGLO</sup>

### **ROASTED FILET OF SEA BASS**

Roasted “Marchfeld” asparagus | Olive Taggiasche | Lemon

## **....DAZU PASST PERFEKT** 4

### **....SIDE DISH**

Gebratene Polenta | Roasted Polenta <sup>AGLO</sup>

Rosmarinkartoffeln | Rosemary Potatoes

Kartoffel-Olivenpüree | Mashed potatoes with olives <sup>AGLO</sup>

Gemischter Blattsalat | Mixed leaf salad <sup>LO</sup>

## **DER KLASSIKER IN DER PFANNE SOUFFLIERT**

## **WIENER SCHNITZEL VOM KALB** 23

Petersilienkartoffeln <sup>ACGLO</sup>

### **„WIENER SCHNITZEL“ FROM VEAL**

Parsley potatoes

# DOLCI

## SÜSSES IM GLAS

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

SWEETS SERVED IN A GLASS

Why choose only one dessert? Taste our sweet treats, served in small glasses

pro Glass | per glass

3

3er-Variation | Variation of 3

8

## V **BONET** – Piemontesischer Schokoladenflan

Karamell | Amaretti <sup>ACFGHO</sup>

BONET – Piemontese chocolate flan

Caramel | Amaretti

## V **PISTAZIEN PANNA COTTA**

Erdbeer–Orangensalat <sup>ACFGHO</sup>

PISTACHIO PANNA COTTA

Strawberry- orange salad



# I NOSTRI PRODUTTORI

## UNSERE PRODUZENTEN

Brot & Gebäck:	Müller Gartner, Groß Enzersdorf/NÖ Renato Bosco, Verona/Italien
Eier:	Wallseer, Wallsee/NÖ
Spargel:	Magoschitz, Mannersdorf/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
Italienische Spezialitäten:	Cibus/Nö San Marco/NÖ Ciao Cino/Wien

Einige unsere Spezialitäten erhalten sie auch in unserem Alimentari.

Di-SA 11-19 Uhr, Wiedner Hauptstrasse 14, 1040

