



ZUM SOFORT MITNEHMEN

oder nach telefonischer Vorbestellung

Tel | 01 589 18 139

Web | www.dastriest.at oder
QR-Code:



Abholung:


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

(neben dem Hoteleingang)

Wiedner Hauptstraße 14, 1040 Wien

PORTO KLASSIKER

CAESAR SALAD  13
Grüner Spargel | Parmesancroutons
ACGLMO

QUINOA-GEMÜSESALAT  12
Avocado | Limette | Minze
AGLO

CROSTINI 2 Stk 7

Peperonata | Spargel 
geriebener Ricotta
AGLO

oder

Cannellini Bohnen | Tomaten
marinierter Octopus ^{AGLOR}

SPARGEL 14

Prosciutto cotto | Ei
knuspriges Kartoffelstroh ^{CGLMO}

GARGANELLI  12

Cherrydatteltomaten | Basilikum
Parmesan | Chili ^{ACGLO}

RINDSBEIRIED VOM GRILL 23

Gebratenes Kartoffelgemüse | Salsa Verde
AGLO

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 23

Petersilienkartoffeln ^{ACGLO}

**AUSGELÖSTE GESCHMORTE
HÜHNERKEULEN** ^{LO} 19

Tomaten | Gemüse | Kartoffeln
Kapern | Oliven

 **Vegetarische Gerichte**

DOLCE

(kleines Dessert im Becher)

ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE 2.8
marinierte Erdbeeren ^{ACFGHO} 

TIRAMISU  2.8
^{ACFGHO}

WOCHENMENÜ

Montag 19.04. bis Samstag 24.04.2021

RATATOUILLECREMESUPPE 
^{LO}

oder

BLATTSALAT „Primavera“ 
^{LO}

RIGATONI
Rohschinken | Cannellini Bohnen
Zwiebel | Junger Spinat ^{AGLO}

oder

FRISCHKÄSE CARMELLE 
Spargel | Cherrydatteltomaten
Geriebener Ricotta ^{ACGLO}

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)

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

PROSECCO, CIDER & FRANCIACORTA

PROSECCO

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

CIDER

CIDRE DU ST. BERNARD Cantine Maley Aostatal IT 0,75l	16.9
--	------

FRANCIACORTA

VILLA FRANCIACORTA EMOZIONE Brut 2014 0,75l	26.9
---	------

ALKOHOLFREI

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

WEIN (Auswahl)

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

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



COME BY DIRECTLY

or call us for pre-order

Tel | 01 589 18 139

Web | 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

PORTO KLASSIKER

CAESAR SALAD  13

green asparagus | parmesan croutons


ACGLMO

QUINOA-VEGETABLE SALAD  12

avocado | lime | mint

AGLO

CROSTINI

peperonata | asparagus 
grinded ricotta

AGLO

or

cannellini beans | tomatoes
marinated octopus ^{AGLOR}

ASPARAGUS

prosciutto cotto | egg
crispy potatoe straw ^{CGLMO}

GARGANELLI



cherry tomatoes | basil
parmesan | chili ^{ACGLO}

GRILLED ROAST BEEF

fried potato vegetables | salsa verde

AGLO

„WIENER SCHNITZEL“

(veal escalope)

parsley potatoes ^{ACGLO}

DEBONED BRAISED CHICKEN LEGS

^{LO} 19

tomatoes | vegetable | potatoes

capers | olives

 **vegetarian dishes**

2 pcs 7

DOLCE

(small dessert in a cup)

TWO KINDS OF CHOCOLATE MOUSSE 2.8
marinated strawberries ^{ACFGHO} 

TIRAMISU  2.8

ACFGHO

WEEKLY MENU

Monday 19.04. to Saturday 24.04.2021


CREAMY RATATOUILLE SOUP



LO

or

LEAF SALAD „Primavera“



LO

RIGATONI

raw ham | cannellini beans
onions | young spinach ^{AGLO}

or

FRESHCHEESE CAMELLE



asparagus | cherry tomatoes
grinded ricotta ^{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)

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

PROSECCO, CIDER & FRANCIACORTA

PROSECCO

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

CIDER

CIDRE DU ST. BERNARD Cantine Maley Aostatal IT 0,75l	16.9
--	------

FRANCIACORTA

VILLA FRANCIACORTA EMOZIONE Brut 2014 0,75l	26.9
---	------

NON ALCOHOLIC

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

WINE (selection)

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

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