

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.



GENIESSEN WIE IHRE LIEBELINGSGERICHE AUCH ZUHAUSE

KEINE LUST ZU BLÄTTERN....



ÖFFNUNGSZEITEN | OPENING HOURS:

DIENSTAG - SAMSTAG | TUESDAY - SATURDAY 11.00 – 24.00

Küche | Kitchen hours 11.30 – 21.00

IL MENU

JAKOBSMUSCHELN

18

Zitronenkruste | Erbsencreme | Knackerbsen

Quinoa | Zitronenmelisse ^{AGLOR}

SCALLOPS

Lemon crust | Cream of peas | Quinoa | Lemon balm



HAUSGEMACHTE GNOCCHI

17 | 20

Eierschwammerl | Junger Spinat | Knuspriger Prosciutto

Rindstartare mit Senfkaviar ^{ACGLMO}

HOMEMADE GNOCCHI

Chanterelles | Young spinach | Crispy raw ham

Beer tartare with "mustard caviar"



KALBSRÜCKENSTEAK VOM GRILL

29

Kapern-Olivenmix | Cremiger Paprikapolenta | Estragonöl ^{AGLO}

GRILLED SADDLE OF VEAL STEAL

Caper-Olive mix | Creamy pepper-polenta | Tarragon oil



V WEISSES SCHOKOLADEN-MINZMOUSSE

11

Marinierte Wassermelone mit Himbeeren | Himbeersorbet ^{FCGO}

WHITE CHOCOLATE-MINT MOUSSE

Marinated Watermelon with raspberries | Raspberry sorbet

4 Gänge | 4 Courses

59

CROSTINIS MIT

2 STÜCK | 2 PIECES

BEEF TARTARE

7

Trüffelmayonnaise ^{ACGLMO}

BEEF TARTARE

Truffle mayonnaise

EIERSCHWAMMERL

7

Peperonata | Büffelmozzarella ^{AGLMO}

CHANTERELLES

Peperonata | Buffalo mozzarella

THUNFISCHTARTARE

7

Getrocknete Tomaten | Zucchini ^{ADLMO}

TUNA TARTARE

Dried tomatoes | Courgette

V TOMATEN-FENCHELCREME

7

Marinierter Fenchel | Geriebener Ricotta ^{AGLO}

TOMATO-FENNEL CREAM

Marinated fennel | Grated ricotta

SNACKS

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

ANTIPASTI

GEBRATENE GARNELEN

16

Cherrydatteltomaten | Knoblauch | Basilikum ^{BGLO}

FRIED PRAWNS

Cherry tomatoes | Garlic | Basil

RINDERCARPACCIO

16

Rucola | Parmesan | Pinienkerne ^{GHLO}

BEEF CARPACCIO

Rucola | Parmesan | Pine nuts

ROHSCHINKEN “SAN DANIELE”

14

Gebratene Nektarine | Rucola | Burrata | Knuspriger Prosciutto ^{GLO}

PROSCIUTTO “SAN DANIELE”

Fried nectarine | Rucola | Burrata | Crispy prosciutto

GEBRATENER OCTOPUS

15

Creme von Cannellinibohnen | Marinierter, gegrillter Spitzpaprika ^{GLO R}

ROASTED OCTOPUS

Cream of cannellini beans | Marinated, grilled peppers

THUNFISCHFILET VOM GRILL

16

Avocado-getrocknete Tomaten Dip | Karotten- Ingwercreme ^{ADFGLNO}

GRILLED TUNA

Avocado-dried tomato dip | Carrot- ginger cream

ZUPPE

- V ERBSEN-KRÄUTERCREMESUPPE** ^{L, O} 6
Knackerbsen | Minze
CREAM OF PEAS & HERBS
Sugar peas | Mint
- RINDSUPPE MIT FRITTATEN** ^{ACGL O} 6
CLEAR BEEF SOUP WITH SLICED PANCAKES

INSALATE

- V PORTO CAESAR SALAD** 10
Geröstete Mandeln | Parmesancroutons ^{ACGLMO}
PORTO CAESAR SALAD
Roasted almonds | Parmesan croutons
- V QUINOA-GEMÜSESALAT** 11
Avocado | Limette | Minze ^{ALMO}
QUINOA VEGETABLE SALAD
Avocado | Lime | Mint
- V RUCOLASALAT** 10
Tomaten | Oliven | Parmesan ^{GLMO}
RUCOLA SALAD
Tomatoes | Olives | Parmesan
- V GEMISCHTER BLATTSALAT "PRIMAVERA"** ^{LO} 8
MIXED LEAF SALAD "PRIMAVERA"

PASTA

- V GARGANELLI** 11 | 14
Cherrydatteltomaten | Basilikum | Parmesan ^{ACGLO}
Cherry tomatoes | Basil | Parmesan
- ODER**
- Eierschwammerl | Schinken | Obers ^{ACGLO} 12 | 15
Chanterelles | Ham | Cream
- RIGATONI** 12 | 15
Prosciutto "San Daniele" | Zwiebel | Rucola | Cannellini Bohnen ^{AGLO}
Prosciutto "San Daniele" | Onions | Rucola | Cannellini beans
- LINGUINE** 11 | 14
Ölsardinen | Knoblauch | Chili | Petersilie | Zitrone ^{ACDGLLO}
Sardines | Garlic | Chili | Parsley | Lemon
- V FRISCHKÄSE CARMELLE** 13 | 16
Eierschwammerl | Lauch | Geriebener Ricotta ^{ACGLO}
WHITE CHEESE CARMELLE
Chanterelles | Leek | Grated Ricotta
- SPAGHETTI BOLOGNESE** 11 | 14
Fleischsauce | Parmesan ^{AGLO}
Meat Sauce | Parmesan
- V HAUSGEMACHTE GNOCCHI** 11 | 14
Salbei | Braune Butter | Geräucherter Ricotta
Geschroteter schwarzer Pfeffer ^{ACGLO}
HOMEMADE GNOCCHI
Sage | Brown butter | Smoked ricotta | Crushed black pepper

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

„TAGLIATA“ VOM RINDERBEIRIED

27

Geschmorte Melanzani | Rucola | Eierschwammerl | Parmesan ^{GLO}

ROAST BEEF “TAGLIATA”

Braised eggplant | Rucola | Chanterelles | Parmesan

WOLFSBARSCHFILET

26

Sardellenbutter | Gebratenes Gemüse mit Artischocken

Pesto | Tomaten ^{ADGLMO}

ROASTED FILET OF SEA BASS

Anchovy butter | Roasted vegetables with artichokes | Pesto | Tomatoes

....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“ 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 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 BONET – Piemontesischer Schokoladenflan

Karamell | Amaretti ^{ACFGHO}

BONET – Piemontese chocolate flan

Caramel | Amaretti

V PISTAZIEN PANNA COTTA

Pfirsich-Himbeerragout ^{ACFGHO}

PISTACHIO PANNA COTTA

Peach-raspberry ragout

V SORBET DES TAGES °

SORBET OF THE DAY

V TIRAMISU ^{ACFGHO}

TIRAMISU

I NOSTRI PRODUTTORI

DAS BESTE VON DEN BESTEN - 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



Viele unserer Spezialitäten erhalten sie auch in unserem Alimentari.

Di-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 GOLDFASSL 0,2 l 2.9

Zwickel rot | 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

WEISSWEINE

ORANGE PUGLIA FALANGHINA

Calcarius | Apulien | IT | **BIO**

0,125 l 6

1 l 45

MAISCHEVERGOREN | FERMENTED ON THE MASH

GRÜNER VELTLINER LÖSS | 2018

Jurtschitsch-Sonnhof | Kamptal | AT | **BIO**

0,125 l 5

0,75 l 25

RIBOLLA GIALLA | 2017

Gradis Cietta | Friaul | IT

0,125 l 5,5

0,75 l 28

GELBER MUSKATELLER ROSENBERG | 2017

Krispel | Vulkanland | AT

0,125 l 5,5

0,75 l 28

WEISSBURGUNDER | 2017

Lentsch | Neusiedlersee | AT

0,125 l 5

0,75 l 25

ROSÉ KLASSIK | ZW,BF | 2019

Gerhard und Brigitte Pittnauer | Neusiedlersee | AT | **BIO**

0,125 l 4,5

0,75 l 25

ROTWEINE

BECK INK | ZW,SL | 2016

Judith Beck | Neusiedlersee | AT | **BIO**

0,125 l 4,5

1,5 l 48

BLAUFRÄNKISCH KÖNIGSBERG | 2012

Schiefer | Eisenberg | AT

0,125 l 8

0,75 l 42

NEGROAMARO IGT | 2018

San Rocco | Apulien | IT

0,125 l 5

0,75 l 27

REFOSCO

2013 | Giovanni Dri | Friaul

0,125 l 7

0,75 l 35

SANKT LAURENT | 2016

Weninger | Mittelburgenland | AT | **BIO**

0,125 l 5

0,75 l 28

SOMMELIER´S CHOICE

WEISSWEINE

GRAUE FREYHEIT GB,CH,WB 2016	0,125 l	13
G&H Heinrich Neusiedlersee AT BIO	0,75 l	59
MAISCHEVERGOREN FERMENTED ON THE MASH		
GRÜNER VELTLINER SCHRECKENBERG 2011	0,125 l	17
Clemens Strobl Kamptal AT	0,75 l	79
SAUVIGNON BLANC VIERIS 2014	0,125 l	13
Vie di Romans Friaul DOC IT	0,75 l	59
BLANC GG, MAC 2015	0,125 l	15
Matassa Roussillon Frankreich BIO	0,75 l	69
MAISCHEVERGOREN FERMENTED ON THE MASH		

ROTWEINE

ZWEIGELT BAMBULE 2016	0,125 l	11
Judith Beck Neusiedlersee AT BIO	0,75 l	48
TASSINAIA IGT SG,M,CS 2009	0,125 l	17
Terriccio Toscana IT	0,75 l	79

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 5.5
...mit hausgemachtem Zitronenmelissen-Rosmarinsirup		0,1 l 5.5
...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

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-rosmary

„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 JUICES & NECTARS	0,25 l	4.5
Mango Nashi-Birne Johannisbeere Cranberry		
Mango Nashi-pear Black Currant Cranberry		
MOHR-SEDERL	0,25 l	4.5
Apfelsaft naturtrüb Apple 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 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 Vegetarische Gerichte

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 meals

Prices in Euro, including all taxes.

Tip is not included