

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.

CHEF´S CHOICE

GRILLMENÜ

Sich einfach überraschen lassen...

Wie Zuhause bei einem gemütlichen Dinner mit Familie oder Freunden werden Gang für Gang die Grillgerichte am Tisch eingestellt.

Wir freuen uns Ihnen dieses Menü für den **gesamten Tisch** ab 2 Personen anbieten zu dürfen.

3 Gang Menü Euro 48

5 Gang Menü Euro 63


D A S M E N Ü

Gamberoni arrosto con limone, piselli novelli, germogli di piselli e spinaci novelli su crema di piselli tiepida 17

Gebratene Riesengarnele mit Zitrone, Knackerbsen, Erbsensprossen
und jungem Spinat auf lauwarmer Erbsencreme (B,G,L,M,O)

Friulano DOC 2016 . Ronco Blanchis . Friaul 7

Garganelli con spezzatino di coscia d'anatra, finferli e mostarda di frutta 17 Come antipasti 19 Come pietanza

 Garganelli mit Entenkeulenragout,
Eierschwammerln & Feigensenf (A,C,G,L,M,O)


Porterhouse . Celebration Stout . Irland 0,33 l 7

Filetto di branzino arrosto su finocchi e pomodori e crema allo zafferano e dragoncello 28

Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf Fenchel-Tomatengemüse & Safran-Estragonsauce (A,D,G,B,L,O,R)


Gemischter Satz „Legoth“ 2007 . Werlitsch . Südsteiermark natural 8

Misto di formaggi italiani con pane alle noci 12

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

Cuvee Pannobile 2011. Renner . Neusiedlersee 11

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

 Wassermelone mit Himbeeren, Minze,
Limette & Joghurteis (G,O)


El Carner (GG in Amphore) 2017 . Matassa . Roussillon . unfiltriert  12

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

- Filetto di branzino crudo marinato con cetrioli, quinoa, mele, lime e peperoncino** 17
Roh mariniertes Wolfsbarschfilet
mit Gurke, Quinoa, Apfel, Limette & Chili
(A,D,L,O)
- Carpaccio di vitello alla griglia su bruschetta con melanzane stufate, rucola e Burrata** 16
Gegrilltes Kalbscarpaccio auf Bruschetta mit geschmorter Melanzani,
Rucola & Burrata (A,G,L,O)
- Caprino in mantello di prosciutto crudo, arrostito su finferli marinati e radicchio** 14
Ziegenkäse in Rohschinken gewickelt & gebraten
auf marinierten Eierschwammerln & Radicchio
(A,G,L,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 pomodori e sedano** 6
Tomaten- Stangenselleriecremesuppe (G,L,O)


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

P R I M I P I A T T I

**Garganelli con spezzatino di coscia d'anatra,
finferli e mostarda di frutta** Come antipasti 17
Come pietanza 19
Garganelli mit Entenkeulenragout,
Eierschwammerln & Feigensenf (A,C,G,L,M,O)

 **Caramelle al formaggio fresco con salvia,
spinaci novelli e ricotta affumicata** Come antipasti 17
Come pietanza 19
Frischkäsecaramelle mit Salbei,
jungem Spinat & geräuchertem Ricotta (A,C,G,L,O)

**Gnocchi fatti in casa con pomodorini, rucola,
Bresaola e parmigiano** Come antipasti 17
Come pietanza 19
Hausgemachte Gnocchi mit Cherrydatteltomaten,
Rucola, Bresaola & Parmesan
(A,C,G,L,O)

 **Risotto al limone con rucola e pecorino
rucola e pecorino** Come antipasti 16
Come pietanza 18
Zitronenrisotto mit Rucola & Schafkäse (G,L,O)

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

**Spezzatino di coscia di pollo disossata con pomodori,
prosciutto croccante e polenta arrosto** 23

Ragout von der ausgelösten Hühnerkeule mit Tomaten,
knusprigem Prosciutto & gebratener Polenta (A,G,L,O)

**Costolette d'angelo arrosto con salvia,
Finocchiona su pure' di patate e olive e finocchio** 30

Gebratene Lammkoteletts mit Salbei
& Salami Finocchiona auf Kartoffel-Olivenpüree & Fenchel (G,L,O)

**Cotoletta di vitello alla viennese
con patate prezzemolate** 23

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln (A,C,G)

S E C O N D I A L L A G R I G L I A

Bistecca di filetto di manzo con pepe	30
Rinderfiletsteak mit geschrotetem schwarzem Pfeffer (L)	
Costolette d'agnello con salvia e aglio	30
Lammkotelett mit Salbei & Knoblauch (L)	
Fettina di vitello alle erbe	24
Dünnes Kalbschnitzel mit Kräutern (L)	
Coscia di pollo disossata e ripiena ai funghi e carciofi	23
Ausgelöste Hühnerkeule gefüllt mit Pilzen und Artischocken (G,L,O)	
Calamari all' aglio e peperoncino	24
Kalmare mit Knoblauch und Chili (L,R)	
Gamberoni all'aglio ed erbe	30
Riesengarnelen mit Knoblauch und Kräutern (B,L)	
Branzino intero	28
Wolfsbarsch im Ganzen (D,L)	
Filetto di tonno con salsa di pomodoro, avocado e salsa alle olive	28
Thunfischfilet mit Tomaten- Avocado Olivendip (D,L,O)	

C O T O R N I / B E I L A G E N

Con uno dei seguenti contorni a scelta:

**polenta, insalata mista,
insalata di rucola con parmigiano,
verdure alla griglia, finocchio stufato,
spinaci, garganelli al pomodoro,
patate al rosmarino**

Aus folgenden Beilagen können sie eine Beilage auswählen:

Polenta (A,G,L), gemischter Blattsalat (L,O),
Rucolasalat mit Parmesan (L,O,G), Tomatensalat mit Basilikum (L,O)
gegrilltes Gemüse (L), geschmorter Fenchel (L,O)
Blattspinat (G,L), Garganelli pomodoro (A,C,G,L),
Rosmarinkartoffeln

Qualsiasi ulteriore contorno

Jede weitere Beilage

4.50

**Tutti i piatti alla griglia sono accompagnati
da salsa barbecue, burro alle erbe aromatiche,
altre salse e vari tipi di olii d'oliva aromatizzati**

Zu allen Grillgerichten servieren wir Ihnen
Barbecue Sauce, Kräuterbutter und weitere
passende Saucen und Olivenölessenzen (A,C,G,H,E,L,O,F,M,N)

D O L C E

- Anguria con lamponi, menta,
lime e gelato allo yogurt e schiuma di mandorle** 11
- ✓ Marinierte Wassermelone mit Himbeeren,
Limette, Minze & Joghurteis (G,O)
- Tortina di pinoli e basilico su pesca,
lamponi e sorbetto alla pesca** 11
- ✓ Pinienkern-Basilikumtörtchen
mit Saturnpfirsich, Himbeeren & Pfirsichsorbet (A,C,F,G,H,O)
- Torta al cioccolato con gelato alla banana- cookie** 11
- ✓ Flüssiger Schokoladenkuchen mit Bananen-Cookieeis (A,C,F,G,H,O)
- Tiramisù con fantasia di ciliegie e
Couverture Guanaja di Valrhona** 11
- ✓ Tiramisu mit zweierlei Kirschen
und Couverture Guanaja von Valrhona (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
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 Fruchtsäfte	0,2 l	4
Apfel, Orange, Marille, Johannisbeere, Vitamin, Tomate, Mango		
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
Fritz	0,33 l	5
Kola, Mischmasch, Orange, Holunder-Apfel-Kirsch		
Pona	0,33 l	5
Apfel-Limette, Apfel-Ingwer, Orange, Grapefruit		

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.**