

porto

TAKE AWAY

WENN ES EINMAL SCHNELLER GEHEN SOLL, BIETEN WIR AB SOFORT EINIGE UNSERER PORTO KLASSIKER VON KÜCHENCHEF JOSEF NEUHERZ PRAKTISCH ALS **TAKE AWAY** AN. EGAL OB FÜR DIE PAUSE ZU MITTAG, IM BÜRO ODER FÜR EIN FEINES ABENDESSEN ZU HAUSE.

WIR ACHTEN NATÜRLICH AUF UNSERE UMWELT UND BIETEN UNSERE PRODUKTE IN **ÖKOFREUNDLICHEN UND ABBAUBAREN** VERPACKUNGEN AN.

DIE GERICHTE KÖNNEN AB 11.00 UHR IN UNSEREM BISTRO PORTO ABGEHOLT WERDEN. WIR BITTEN UM VORBESTELLUNGEN UNTER +43 (0)1 / 589 18 - 139

ÖFFNUNGSZEITEN PORTO

DIENSTAG BIS SAMSTAG: 11.00 - 23.00 UHR (KÜCHE BIS 20.30 UHR)

RILKEPLATZ 4, 1040 WIEN

PINSA ROMANA – PORTO STYLE

ITALIA

9

Tomaten | Rucola | Mozzarella | Basilikum ^{A, G, F., L, O}

ITALIA

Tomatos | Rucola | Mozzarella | Basil

CASA

12

Fesa marinata (mariniertes Rindfleisch) | Romanasalat
gegrillte Artischoken | Parmesancreme ^{A, C, F, G, L, O}

CASA

Fesa marinata (marinated beef) | Romaine lettuce
Grilled artichokes | Cream of Parmesan

Die Pinsa Romana wurde bereits im antiken Rom gebacken. Sie ist eine Mischung aus Pizza und Focaccia oder wie in der Interpretation von Küchenchef Josef Neuherz ein mediterranes Sandwich. Sie wird immer noch nach altem Rezept gemacht, nämlich mit Weizenmehl, Reismehl, Sojamehl und Sauerteig. Der Teig wird 3-4 Tage im Kühlschrank gelagert, wodurch er besonders bekömmlich und aromatisch wird.

ANTIPASTI

- ANTIPASTO MISTO** 14
Trüffelsalami | Prosciutto „San Daniele“
Montasio | Gegrillte Artischocken | Oliven ^{G, L, O}
- ANTIPASTI MISTO**
Truffle salami | Prosciutto „San Daniele“
Montasio | Grilled artichokes | Olives
- V ITALIENISCHER BROTKORB** 3-5
mit Olivenöl (Fudas) ^{A, F, G, N, O}
BREAD BASKET with Olive oil (Fudas)

INSALATE

- V GEMISCHTER BLATTSALAT “PRIMAVERA”** ^{L, O} 8
MIXED LEAF SALAD “PRIMAVERA”
- V QUINOA-GEMÜSESALAT** 11
Avocado | Limette | Minze | Basilikum ^{A, G, L, M, O}
QUINOA VEGETABLE SALAD
Avocado | Lime | Mint | Basil
- RUCOLASALAT** 10
Tomaten | Oliven | Parmesan ^{G, L, O}
RUCOLA SALAD | Tomatoes | Olives | Parmesan
- TOMATEN- MOZZARELLA** 11
Basilikum | Oliven ^{G, L, O}
TOMATOES – MOZZARELLA | Basil | Olives

ZUPPE

TAGESSUPPE

SOUP OF THE DAY

5

PASTA

V GARGANELLI

Cherrydatteltomaten | Basilikum | Parmesan ^{A, C, G, L, O}

Cherry tomatoes | Basil | Parmesan

13

Schinken | Obers | Petersilie ^{A, C, G, L, O}

Ham | Cream | Parsley

13

HAUSGEMACHTE GNOCCHI

Blutwurst | Weißkraut | Kren | Apfel

Südtiroler Schüttelbrot ^{A, C, G, M, O}

15

HOMEMADE GNOCCHI

Black pudding | White cabbage | Horseradish | Apple

South Tyrolean "Schüttelbrot" (crispy bread)

Unsere Blutwurst kommt von der Firma „Windisch“ aus Wiener Neustadt, dem Fabrikanten der Original Sacher-Würstel.

Our Black pudding is made by „Windisch“, producer of the original Sacher-sausages

PASTA

LINGUINE

14

Ölsardinen | Knoblauch | Chili | Petersilie | Zitrone ^{A, C, D, G, L, O}

Sardines | Garlic | Chili | Parsley | Lemon

SPAGHETTI BOLOGNESE

14

Fleischsauce | Parmesan ^{A, C, G, L, O}

Meat Sauce | Parmesan

SPINATTORTELLONI

15

Pinienkerne | Junger Spinat | Jungzwiebel | Salbei |

Schafskäse ^{A, C, G, L, O}

SPINACH TORTELLONI

Pine nuts | Young spinach | Spring onions | sage |

Sheep cheese

SECONDI PIATTI

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 23

Petersilienkartoffeln ^{A, C, G, L, O}

VIENESE SCHNITZEL OF VEAL

Parsley-potatoes

GESCHMORTE AUSGELÖSTE HÜHNERKEULEN 15

Tomaten | Cannellinibohnen ^{L, O}

DEBONED BRAISED CHICKEN LEG

Tomatoes | Cannellini beans

RINDSBEIRIED VOM GRILL 24

Gebratenes Kartoffel-Eierschwammerl-gemüse ^{G, L, O}

GRILLED ROAST BEEF

Grilled potatoe-chanterelle vegetables

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET 24

Gebratener Karfiol | Karfiolcreme | Gebratene Salatherzen ^{A, D, G, L, O}

ROASTED FILET OF SEA BASS

Grilled cauliflower | Cream of cauliflower | Grilled lettuce hearts

BEILAGE 4

SIDE DISH

Rucola Salat | Tomaten | Oliven | Parmesan ^{G, H, L, M, O}

Rucola salad | Tomatoes | Olives | Parmesan

Gemischter Blattsalat ^{L, O}

Mixed leaf salad

Rosmarinkartoffeln

Rosemary potatoes

DOLCI

V TIRAMISU ^{A, C, F, G, H, O}
TIRAMISU

V PANNA COTTA
Erdbeeren | Amaretti ^{A, C, F, G, H, O}
PANNA COTTA
Strawberries | Amaretti

Preis inklusive Weck Glas | price including the glass

3-4

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

V Vegetarische Gerichte

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

V Vegetarian meals