

LIEBE GÄSTE!



DIE ITALIENISCHE KÜCHE BESTEHT AUS EINER
VIELZAHL VON REGIONALEN KÜCHEN, UND
BEDINGT DURCH DIE GEOGRAFISCHE LAGE
UND LANGE KOCHTRADITION ITALIENS KANN
SIE AUF ZAHLREICHE ZUTATEN UND
SPEZIALITÄTEN ZURÜCKGREIFEN.



*E se l'appetito vien mangiando
allor non resta che augurarVi
buon Viaggio Culinario
nel Nostro bel Commensale!*

I PRIMI PIATTI

A MANGIAR LEGGERO RENDE PIÚ CORDIALI...



Vorspeisen / Appetizers

Vellutata di Verdura con Pomodoro & Basilico A 5,60

*Cremige Tomatensuppe mit Zucchini, Paprika,
Melanzani, Basilikum & Rosmarin*

Creamy Tomato Soup with Zucchini, Peppers, Aubergine, Rosemary & Basil

Panzanella di Pomodori Toscana AN 9,20

Toskanischer Tomatensalat mit getrocknetem Brot & Basilikum

Tuscany Tomato Salad with toasted Bread & fresh Basil

Insalata mediterranea di Verdura alla Griglia GNO 10,80

Mediterraner gegrillter Gemüse-Salat mit Minze, Schafskäse & Schinkenspeck

Mediterranean grilled Vegetables with Mint Leaves, Sheep's Milk Cheese & South Tyrolean Ham

Filetto di Manzo Rosa con Salsa Tonnata & Rucola AO 12,80

Dünne Scheiben von rosa gebratenes Rindsfilet auf Rucola mit Thunfisch-Sauce

Slices of Roastbeef with Arugula & Tuna Sauce

Antipasto Misto Italiano EGHNO 13,50

*Südtiroler Schinkenspeck, Salame Calabrese, Pecorino Sardo, eingelegte Oliven,
Trüffel Pastete, Maremmas Schafskäse, karamellisierten Zwiebeln,
Gorgonzola & Gemüse Mischung Sizilianische Art*

South Tyrolean Ham, Calabrian Salami, Sheep's Milk Cheese, Gorgonzola,
Truffle Pate, caramelized Onions, spicy Olives, Sardinian Pecorino & Sicilian grilled Vegetables

Carpaccio di Fesa con Tartufo, Rucola e Grana GO 16,80

Rindscarpaccio aus Lombardei auf Rucola mit Grana Padano & Trüffel

Lombardy Beef Carpaccio with Truffle, Arugula & Grana Padano

I SECONDI PIATTI

... MA IL BUONGUSTAIO CONOSCE IL PIATTO SUO



Hauptgerichte / Main Courses

Torta di Patate con Pecorino & Cime di Rapa ACGN 11,60

Kalabriens salzige Torte mit frischen Pecorino, Stängelkohl & Erdäpfel
Calabrian salted Cake with fresh Goat's Cheese, Broccoli Rabe, grilled Vegetables & Potatoes

Classica Lasagna alla Napoletana ACG 13,20

Mit Rindfleisch-Ragout, Ricotta, Mozzarella, Basilikum, Eier, Melanzani & Zucchini
Lasagna with Beef Ragout, Ricotta, Mozzarella, Basil, Eggs, Aubergine & Zucchini

Strozzapreti alla Amatriciana AGO 13,50

Romagnas klassische frische Pasta mit Abruzzen Scwhweinebacke-Sauce & Pecorino
Ligurians fresh Pasta with Abruzzi's Jowl Bacon Sauce & Pecorino Cheese

Orecchiette con Sugo di Salsiccia & Friarielli AGO 13,80

Apuliens frische Pasta mit Salsiccia & Stängelkohl in Tomatensauce
Apulians fresh Pasta with Sausage & Broccoli Rabe in Tomato Sauce

Ragú di Totano al nero di Seppia con Polenta gialla AD 15,40

Venezianisches Kalmarragout im Tintenfischsauce mit Friaulischem gelbe Polenta
Cuttlefish in black Ink Sauce & Friulian yellow Polenta

Cappellacci al Tartufo con Gorgonzola & Noci ACEG 17,60

Steinpilz-Ravioli mit cremiger Gorgonzola-Trüffelsoße, Salbei & Walnüssen
Large Ravioli with Gorgonzola-Truffle Cream Sauce, Sage, & Walnuts

Bistecca di Fesa alla Tartara con erbe Mediterranee ACO 17,80

Beef Tartare von gepökelttem Rindsfilet mit Mediterrane Kräuter
Steak Tartare with pickled Beef Filet & Mediterranean Herbs

(auf Wunsch können wir das Beef Tartare auch geräuchert und/oder mit Trüffel vorbereiten)

I FINEPASTI

PER GODER DELLA VITA CON UN PÓ DI DOLCEZZA



Nachspeisen / Desserts

Affogato al Caffè con Gelato e Flocchi di Cioccolato EG 5,80

Espresso geshaked auf Vanille-Eis mit geriebene Schokolade
Shaked Espresso with Vanilla Ice Cream & grated Chocolate

Panna Cotta con Compote di Fighi al Caramello EGH 6,20

Panna Cotta mit karamellisierten Feigen
Panna Cotta with caramelized Figs

Tortina di Cioccolato su Compote di Frutti di Bosco AG 6,40

Cremige warme Schokotörtchen auf Waldbeerenkompott
Warm creamy Chocolate Cake with Wild Fruit Compote

Tiramisú alla Bandini AG 6,60

mit Mascarpone, Savoiardi Biskotten, Amaretto Likör & Espresso
Friulian classic Dessert with Mascarpone, Amaretto Liqueur & Espresso

Vinsanto e Cantucci AE 7,50

Klassischer Dessertwein aus der Chianti mit Mandelbiskuits
The famous dessert Wine from Chianti with Almond Bisquits

Macedonia di Frutta alla Grappa con Menta H 7,90

Saisonaler Obstsalat mit Grappa & Minze-Blättern
Seasonal Fruit Salad with Mint Leaves & Grappa

Variatione di Formaggi Italiani EGHN 8,80

Italienische Käse-Variation mit Walnüsse, Birnenscheiben & Kastanienhonig
Italian Cheese Variation with Chesnuts, Pear slices & Maroni Honey



WE DO NOT AGREE WITH ITALIAN CLICHÉS
(WELL... NOT ALWAYS)



CAFFÈ ALTENBERG
Bar Bistrot Italiano
Leopoldsgasse 33, Wien 1020

Montag bis Donnerstag ab 16:00 Uhr
Freitag bis Sonntag ab 9:30 Uhr

Für Reservierungen & Vorbestellungen
stehen Wir gerne jederzeit zur Verfügung::

+43 660 7233852

Website:

CAFEALTENBERG.COM

Facebook:

ALTENBERG

Email Account:

CAFEALTENBERG@HOTMAIL.COM