

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.

FAST ALLE GERICHTE WERDEN AUCH ALS TAKE AWAY ANGEBOTEN

ÖFFNUNGSZEITEN | OPENING HOURS:

DIENSTAG - SAMSTAG | TUESDAY - SATURDAY 11.00 – 22.00

Küche | Kitchen hours 11.30 – 21.00



IL MENU

4 Gänge | 4 COURSES

59

ZWEIERLEI VOM WOLFSBARSCH

18

(Carpaccio & schonend im Limettenöl gegart) ^{DGL O}

Fenchelcreme | Fenchel-Limettensalat | Oliven Taggiasche
Estragonöl

TWO KINDS OF SEA BASS

(Carpaccio & Slowly cooked in lime oil)

Cream of fennel | Fennel-lime salad | Olive taggiasche
Tarragon oil



HAUSGEMACHTE GNOCCHI

17 | 20

Marchfelder Spargel | Rucola | Kalbstartar ^{ACGLO}

HOMEMADE GNOCCHI

“Marchfeld” asparagus | Rucola | Veal tartar



GESCHMORTE MILCHLAMMSCHULTER

28

Polenta | Feigensenf ^{AGLMO}

BRAISED LAMB SHOULDER

Polenta | Fig mustard



V ERDBEERTARTE EINMAL ANDERS

11

Zitronencreme | Crumble | Erdbeere | Creme fraiche Eis ^{AGFGHO}

STRAWBERRY TARTE A DIFFERENT WAY

Cream of Lemon | Crumble | Strawberry | Creme fraiche ice cream

CROSTINI

2 STÜCK | 2 PIECES

BEEF TARTARE

7

Trüffelmayonnaise ^{ACGLMO}

BEEF TARTARE

Truffle mayonnaise

SPARGEL

7

Ei | knuspriger Prosciutto ^{ACGLO}

ASPARAGUS

Egg | crispy prosciutto

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“ | Nostrana Zwiebel
Morlacco Käse vom Monte Grappa ^{ACFGLO}
TEGLIA - stuffed, Roman pizza snack
Salami “Ventricina” | Nostrana 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

PROSCIUTTO COTTO & SPARGEL

14

Ei | knusprige Kartoffeln ^{ACGLMO}

PROSCIUTTO COTTO & ASPARAGUS

Egg | crispy potatoes

GEGRILLTE KALBSRÜCKENSCHNEIBEN

16

Kapern in Öl | Romanasalat | junger Spinat | Spargel

Orangen | Tomaten ^{LO}

GRILLED VEAL SLICES

Capers in oil | Romaine lettuce | Young spinach | Asparagus

Orange | Tomatoes

THUNFISCHFILET VOM GRILL

16

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

GRILLED TUNA

Avocado-dried tomato dip | Carrot- ginger cream

ZUPPE

- V RATATOUILLECREMESUPPE** ^{LO} 6
CREAM OF RATATOUILLE SOUP
- RINDSUPPE MIT FRITTATEN** ^{ACGL} 6
CLEAR BEEF SOUP WITH SLICED PANCAKES

INSALATE

- GRÜNER SPARGEL** 12
Rucola | Burrata | knuspriger Prosciutto | Tomaten ^{CGLMO,}
GREEN ASPARAGUS
Rucola | Burrata | crispy prosciutto | Tomatoes
- 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
- 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 ^{ACDGL0}
Sardines | Garlic | Chili | Parsley | Lemon
- V SPINATTORTELLONI** 12 | 15
Marchfelder Spargel | Junger Spinat | Frühlingszwiebel ^{ACGLO}
SPINACH TORTELLONI
“Marchfeld” asparagus | Young spinach | Spring onions
- SPAGHETTI BOLOGNESE** 11 | 14
Fleischsauce | Parmesan ^{AGLO}
Meat Sauce | Parmesan
- HAUSGEMACHTE GNOCCHI**
HOMEMADE GNOCCHI
- V Salbei | Braune Butter | Geräucherter Ricotta** 11 | 14
Geschroteter schwarzer Pfeffer ^{ACGLO}
Sage | Brown butter | Smoked ricotta | Crushed black pepper
- Blutwurst | Weißkraut | Kren | Apfel 12 | 15
Südtiroler Schüttelbrot ^{ACGLMO}
Black pudding | White cabbage | Horseradish | Apple
South Tyrolean “Schüttelbrot” (crispy bread)

SECONDI PIATTI

- AUSGELÖSTE GEBRATENE HÜHNERKEULEN** 19
mariniert mit Zitrone, Chili, Stangensellerie, Kapern,
Kräutern & Jungzwiebel ^{LO}
DEBONED ROASTED CHICKEN LEG
marinated with lemon, chili, celery, capers, herbs & young onions
- „TAGLIATA“ VOM RINDERBEIRIED** 27
Gebratener Fenchel | Rucola | Cherrydatteltomaten | Parmesan ^{GLO}
ROAST BEEF “TAGLIATA”
Roasted fennel | Rucola | Cherry tomatoes | Parmesan
- WOLFSBARSCHFILET** 26
Gebratener Marchfelder Spargel
Oliven Taggiasche | Zitrone ^{ADGLO}
ROASTED FILET OF SEA BASS
Roasted “Marchfeld” asparagus | Olive Taggiasche | Lemon
-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

Erdbeer-Orangensalat ^{ACFGHO}

PISTACHIO PANNA COTTA

Strawberry- orange salad

V SORBET DES TAGES ^o

SORBET OF THE DAY

V BANANEN COOKIEEIS ^{ACFGHO}

BANANA – COOKIE ICE CREAM

I NOSTRI PRODUTTORI

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

Einige unsere 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
NØGNE Ø Imperial Brown Ale NO 7,5%	0,33 l	6.5
SCHREMSEK Vienna IP AT 4,8%	0,33 l	5
DEL DUCATO Chrysopolis Oude Geuze IT 5,2%	0,33 l	9

Allergene | Allergens: alle Biere | all beers ^{A, O}

VINO

WEIN | WINE

ORANGE PUGLIA FALANGHINA	0,125 l	6
Calcarius Apulien IT BIO	1 l	45
MAISCHEVERGOREN FERMENTED ON THE MASH		
GRÜNER VELTLINER LÖSS 2018	0,125 l	5
Jurtschitsch-Sonnhof Kamptal AT BIO	0,75 l	25
RIBOLLA GIALLA 2017	0,125 l	5,5
Gradis Ciutta Friaul IT	0,75 l	28
GELBER MUSKATELLER ROSENBERG 2016	0,125 l	5,5
Krispel Vulkanland AT	0,75 l	28
WEISSBURGUNDER 2017	0,125 l	5
Lentsch Neusiedlersee AT	0,75 l	25
ROSÉ KLASSIK ZW,BF 2019	0,125 l	4,5
Gerhard und Brigitte Pittnauer Neusiedlersee AT BIO	0,75 l	25
BECK INK ZW,SL 2016	0,125 l	4,5
Judith Beck Neusiedlersee AT BIO	1,5 l	48
BLAUFRÄNKISCH KÖNIGSBERG 2012	0,125 l	8
Schiefer Eisenberg AT	0,75 l	42
NEGROAMARO IGT 2018	0,125 l	5
San Rocco Apulien IT	0,75 l	27
SANKT LAURENT 2016	0,125 l	5
Weninger Mittelburgenland AT BIO	0,75 l	28

Allergene: alle Weine, Prosecco und Champagner ^o

Allergens: all Wines, Prosecco and Champagne ^o

SOMMELIER'S CHOICE

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		
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

Allergene: alle Weine, Prosecco und Champagner ^o

Allergens: all Wines, Prosecco and Champagne ^o

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
--	--------	----

Allergene: alle Weine, Prosecco und Champagner ^o

Allergens: all Wines, Prosecco and Champagne ^o

o

BEVANDE ANALCOLICHE

ALKOHOLFREI | NON ALCOHOLIC

HAUSGEMACHT | HOMEMADE

FRISCHER ORANGENSAFT 0,25 l 6.5
FRESH ORANGE JUICE

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

WACHHOLDER TONIC 0,25 l 7

Hausgemachter Wacholdersirup | Tonic | Gurke

JUNIPER TONIC

Homemade juniper sirup | Tonic | Cucumber

NICHT HAUSGEMACHT | NOT HOMEMADE

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 | **BIO** 0,355 l 5

Limonaden & Eistee | Lemonades & Ice Tea

Aranciata | Orange

Chinotto | Bitter Orange | Bitter orange

Gassosa | Zitrone | Lemon

Mandarino | Mandarine

Pompelmo Rosso | Pink Grapefruit

Tè al limone | Eistee Zitrone | 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		
Prickelnd oder Still Sparkling or still	0,33 l 3	0,75 l 7
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
weitere further		
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		
Without 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**.

We serve coffee by **Marco Salvatori**.

Alle Kaffeespezialitäten können sehr gerne mit BIO-Sojamilch zubereitet werden.

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 Manjulai | 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 & Sulfit, 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