



Benvenuto
Willkommen
Welcome

Pasta, Pizza und vieles mehr erwarten Sie in der mit viel Liebe eingerichteten, exklusiven Trattoria Pizzeria Salieri.

Im Herzen Wiens bekommen Sie Delikatessen der italienischen Küche mit hervorragenden italienischen Rot- und Weissweinen, bei perfektem Service.

Unsere umfangreichen - mit Liebe ausgestatteten Räumlichkeiten - bieten auch viel separaten Platz für kleine und große Gruppen (Hochzeits- und andere Feiern).

Ein wunderschöner stilvoll eingerichteter Kellerraum für ca. 40 Personen kann auf Wunsch gerne reserviert werden. Fragen Sie einfach unser Servicepersonal.

Lassen Sie sich überraschen, lehnen Sie sich zurück und schalten Sie vom Alltag ab.

Genießen Sie zu Mittag oder zu Abend unsere vielfältige italienische Küche und lassen Sie sich vom Ambiente verzaubern.

Willkommen im Salieri!

Die Geschichte unseres Namensgebers

ANTONIO SALIERI



Antonio Salieri

Geboren 1750 in Legnano bei Venedig (Italien). Kam durch seinen Lehrer F. Gassmann, der ihn mit dem Kaiser und den Größen des Wiener Musiklebens bekannt machte (unter anderem P. Metastasio und C. W. Gluck) 1766 nach Wien; ab 1770 Opernkomponist mit wechselndem Erfolg; 1774 im Alter von 24 Jahren Hofkomponist, 1788 Hofkapellmeister.

Hatte 1784-87 große Erfolge in Paris, wurde als Nachfolger C. W. Glucks gefeiert und galt als "musikalischer Papst" Wiens.

Salieri zählt zu den Gründern der Gesellschaft der Musikfreunde in Wien (Erarbeitung der Statuten des Konservatoriums) und stellte das musikalische Programm für den Wiener Kongress zusammen.

In die Geschichte ist er vor allem durch das längst widerlegte Gerücht eingegangen, er habe W. A. Mozart vergiftet.

Salieri verbindet durch sein langes Leben das Spätbarock (J. J. Fux) bzw. die Frühklassik (F. Gassmann, C. W. Gluck) und die Hochromantik (F. Liszt).

Die Geschichte der Pizza

Die echte Pizza erhält ihren einzigartigen Geschmack erst durch das Backen in einem speziellen Holzofen bei 400 - 450 Grad. Traditionell besteht der Pizzaofen aus einem runden Gewölbe über einem Ziegelboden. Die Pizze werden vom Pizzaiolo mit einer Holzschaufel direkt auf diesen Boden gelegt.

Die Zutaten einer Pizza sind nie wild durcheinander gemischt sondern man achtet im besonders darauf, dass sie untereinander geschmacklich sowie optisch harmonieren.

Obwohl von vielen Menschen als Fastfood abgestempelt ist die Pizza ein gesundes Essen. Gewisse Bestandteile des "pomodore" beugen nämlich dem Auftreten bösartiger Tumore vor während das Öl durch seine Arterienerweiternde Wirkung vorbeugend vor einem Herzinfarkt schützt.

Mit einer Pizza nimmt man wenige Kalorien und Proteine auf, dafür liefert diese viel Energie in Form von Kohlenhydraten.

Früher war die Pizza eine Mahlzeit der Arbeiter: Um sie zu verspeisen brauchte man weder teure Teller, noch Wasser um sie abzuwaschen.

Gegründet wurde die erste Pizzeria (Port Alba) 1830, also 59 Jahre bevor Raffaele Esposito, Chefbäcker der Pizzeria "Pietro", in der weltweit ersten Pizzalieferung König Umberto I. und seiner Gemahlin Margherita von Savoyen drei Pizzen lieferte.

Die Königin soll an der Pizza, welche die rot-weiss-grüne Tricolore aufwies, am meisten Gefallen gefunden haben. Von da an trägt die pomodoro-mozzarella-Basilikum-Pizza den Namen "Margherita",.

Nach dieser ersten Pizzalieferung war die Pizza definitiv kein reines arme-Leute-Essen mehr.

ANTIPASTI

Bruschetta

Tomaten, Öl, Knoblauch, Oregano
€ 3,80

Mozzarella con Pomodoro Basilico

Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum
€ 6,80

Formaggio delle Pecore

Schafkäse mariniert mit Tomaten und Zwiebel
€ 6,50

Olive Marinata

Oliven mariniert
€ 4,90

Prosciutto Crudo con Melone

Rohschinken mit Melone
€ 8,90

Cocktail di Gamberetti

Shrimpscocktail fein garniert
€ 7,90

Antipasto Misto

Fein garnierter Vorspeisenteller
€ 9,90

Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano

Carpaccio vom Rind, Rucola, frischer Parmesan
€ 9,50

Sardine Cotto

Sardinen gebacken auf Rucola garniert
€ 11,90

Cozze al Vino Bianco

Miesmuscheln in Knoblauch mit Weinsauce
€ 10,90

Cozze alla Marinara

Miesmuscheln in Tomatensauce
€ 10,90

INSALATE

Insalata Mista

Gartenfrischer gemischter Salat
Groß € 4,90 klein € 3,70

Insalata Verde

Frischer grüner Blatt-Salat
Groß € 3,70

Insalata di Pomodore

Frischer Tomatensalat mit Zwiebel
€ 6,90

Insalata di Pecorino

Frischer Salatteller mit Schafkäse und Oliven
€ 8,50

Insalata di Rucola con Parmigiano

Rucolasalat mit frischem Parmesan
€ 7,90

Insalata di Tonno

Frischer Salatteller mit Thunfisch
€ 7,60

Insalata di Salmone

Frischer Salatteller mit gegrillten Lachsstreifen
€ 12,90

Insalata con Petto di Tacchino

Putenstreifen auf Blattsalat
€ 9,90

Insalata in Letto di Rucola

Rucolasalat mit Tintenfisch gegrillt
€ 11,90

Insalata della Casa

Frischer Salatteller mit Parmaschinken, Mozzarella und Artischocken
€ 9,90

ZUPPE

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe

€ 3,90

Zuppa di Pomodoro

Tomatencremesuppe

€ 3,90

Zuppa al Aglio

Knoblauchcremesuppe

€ 3,90

Zuppa di Pesce

Fischsuppe

€ 7,90

RISOTTI

Risotto di Tacchino

Mit Putenstreifen in Champignon-Oberssauce

€ 8,60

Risotto Verdura

Mit Gemüse der Saison

€ 8,60

Risotto Rucola Grana

Mit Rucola und frischem Parmesan

€ 9,20

Risotto al Gamberetti

Mit Crevetten, Broccoli, Knoblauch und Weißwein

€ 10,90

PIATTI DI PESCE

Calamari alla Griglia

Tintenfisch gegrillt mit Spinatkartoffeln

€ 13,90

Calamari alla Veronese

Tintenfisch gegrillt in würziger Tomatensauce mit Reis

€ 13,90

Salmone alla Griglia

Gegrilltes Lachssteak mit Shrimps-Risotto

€ 14,90

Branzino

Wolfsbarsch vom Grill mit Petersilienkartoffeln und Spinat

€ 19,90

Orata

Goldbrasse vom Grill mit Petersilienkartoffeln und Spinat

€ 19,90

Sogliola

Seezunge vom Grill mit Petersilienkartoffeln und Spinat

€ 23,90

Gamberoni alla Griglia

Garnelen vom Grill mit Kräutersauce und Spinat

€ 19,90

Misto di Pesce alla Griglia

Diverse Fische vom Grill, Beilage nach Wahl,
für 2 Personen

€ 44,50

PIATTI DI CARNE DI MANZO

Bistecca alla Griglia

Beiried vom Grill mit Rosmarinkartoffeln oder Salat
€ 14,90

Filetto alla Griglia

Filetsteak gegrillt mit Rosmarinkartoffeln
€ 21,90

Filetto al Pepe Verde

Filetsteak mit Pfeffer-Obersauce und Bratkartoffeln
€ 21,90

DI VITELLO

Scaloppina al Vino Bianco

Kalbsschnitzel in Weißweinsauce mit Tagliatelle
€ 14,90

Scaloppina al Funghi

Kalbsschnitzel in Champignonsauce mit Erbsenreis
€ 14,90

Scaloppina Val d`Ostana

Kalbsschnitzel mit Schinken und Mozzarella überbacken, Reis
€ 14,90

Saltimbocca alla Romana

Kalbsschnitzel mit Rohschinken, Salbei, Bratkartoffeln
€ 14,90

Scaloppina alla Milanese

Kalbsschnitzel gebacken in Ei und Parmesan mit Spaghetti Pomodoro
€ 15,90

Scaloppina alla Veronese

Kalbsschnitzel gegrillt natur mit Sauce und Reis
€ 14,90

PIATTI DI CARNE MISTA

Scaloppina Napoli

Hühnerschnitzel gegrillt in Gorgonzolasauce, Reis
€ 12,90

Costoletta di Agnello

Lammkotelette gegrillt mit Rosmarinkartoffeln
€ 15,90

Piatto di Carne Misto alla Griglia

Grillplatte mit Lamm, Schweine, Kalb und Hühnerfleisch, Beilage nach Wahl
Für 2 Personen
€ 45,90

PIATTI VEGETARIANI

Broccoli al Forno

Broccoli mit Schinken-Obers überbacken
€ 8,50

Spinaci al Forno

Gerösteter Blattspinat mit Zwiebeln und Schafkäse überbacken
€ 8,50

Melanzani alla Parmigiano

Mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum überbacken
€ 8,50

PASTE

Spaghetti Aglio e Olio con Peperoncino

Mit Knoblauch, Olivenöl und PiriPiri

€ 6,50

Spaghetti al Pomodoro con Basilico

Mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum

€ 6,50

Spaghetti alla Bolognese

Mit Fleischsauce

€ 7,20

Spaghetti alla Carbonara

Mit Speck, Ei und Obers

€ 7,90

Spaghetti Rucola e Parmigiano

Mit Rucola und Parmesan

€ 8,50

Spaghetti Cozze

Mit Tomatensauce und Muscheln

€ 9,50

Spaghetti alla Pescatore

Mit Meeresfrüchten in Tomatensauce

€ 10,50

Tagliatelle alla Salieri

Mit Rinderfiletspitzen, Rucola, Knoblauch, Champignons

In Tomaten-Rotweinsauce

€ 11,90

Tagliatelle con Scampi

Mit Garnelen in Weißwein-Oberssauce

€ 11,90

PASTE

Tortellini Panna e Prosciutto

Mit Schinkenstreifen in Obersauce

€ 7,90

Tortellini Aurora

In Tomaten-Obersauce

€ 7,90

Penne Arrabiata

Mit Tomaten und Olivenöl, scharf

€ 7,50

Penne al Pesto

Mit Olivenöl, Basilikum und Pinienkernen

€ 7,90

Penne Nobile

Mit Blattspinat, Mozzarella, Knoblauch, Tomatenwürfeln und Obers

€ 8,50

Gnocchi Siorentina

In Tomatensauce mit Mozzarella und Basilikum

€ 7,50

Gnocchi Gorgonzola

Mit Gorgonzola

€ 7,50

Gnocchi Quattro Formaggi

Mit vier verschiedenen Käsesorten

€ 8,90

Lasagne al Forno

Teigblätter gefüllt mit Fleisch, Käse, mit Bechamel überbacken

€ 7,90

PIZZE

Pizza Margherita

Tomaten, Käse, Oregano

€ 5,90

Pizza Cardinale

Tomaten, Käse, Schinken, Oregano

€ 6,50

Pizza Funghi

Tomaten, Käse, Champignons, Oregano

€ 6,50

Pizza Salami

Tomaten, Käse, Salami, Oregano

€ 6,90

Pizza Napolitana

Tomaten, Kapern, Sardellen, Oliven, Oregano

€ 7,50

Pizza Hawaii

Tomaten, Käse, Schinken, Ananas, Oregano

€ 7,50

Pizza Toscana

Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oregano

€ 7,50

Pizza Con Carne

Tomaten, Käse, Fleischsauce, Oregano

€ 7,50

Pizza Contadino

Tomaten, Käse, Melanzani, frische Tomatenscheiben, Basilikum, Oregano

€ 7,90

Pizza Primavera

Tomaten, Käse, Gemüse nach Saison, Oregano

€ 7,90

PIZZE

Pizza Spinaci

Tomaten, Käse, Spinat, Zwiebel, (Knoblauch), Oregano
€ 7,90

Pizza Cipola

Tomaten, Käse, Zwiebel, Oregano
€ 6,90

Pizza Tonno

Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Oregano
€ 7,90

Pizza Calzone

Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oregano
€ 7,90

Pizza Carciofini

Tomaten, Käse, Artischocken, Schafkäse, Oregano
€ 7,90

Pizza Diavolo

Tomaten, Käse, Salami, Schinken, Pfefferoni (scharf), Oregano
€ 8,20

Pizza Rusticana

Tomaten, Käse, Schinken, Oliven, Champignons, Artischocken, Ei, Oregano
€ 8,20

Pizza Provinciale

Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni, Oregano
€ 8,20

Pizza Quattro Stagioni

Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Oregano
€ 8,20

PIZZE

Pizza Quattro Formaggi

Tomaten, Käse, Gorgonzola, Schafskäse, Oregano
€ 8,90

Pizza Capricciosa

Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken,
Sardellen, Oliven, Oregano
€ 8,90

Pizza Mafioso

Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Salami,
Spiegelei (scharf!!), Oregano
€ 9,90

Pizza Parma

Tomaten, Käse, Rohschinken, Basilikum
€ 9,90

Pizza Rucola

Tomaten, Käse, Rucola, Olivenöl, frischer Parmesan
€ 9,90

Pizza Pescatore

Tomaten, Käse, Shrimps, Muscheln, Calamari,
Knoblauch, Oregano
€ 11,90

Pizza Salieri

Tomaten, Käse, Rohschinken, Rucola, Grana
€ 10,90

FORMAGGI

Formaggi Misto

Gemischter Käseteller

€ 8,50

Grana

Frischer Parmesan

€ 6,50

PIZZA-STANGERL

Mit oder ohne frischem Knoblauch

€ 2,10

DOLCE

Profiteroles

€ 4,50

Tiramisu

€ 4,50

Crème Caramel

€ 4,50

Panna Cotta

€ 4,50

Mousse au Chocolat

€ 4,50

Mohr im Hemd

€ 4,50

Banana Split

€ 5,50

CAFFE E TE

Espresso Piccolo

€ 1,90

Espresso Doppio

€ 3,00

Kl.Brauner

€ 1,90

Gr.Brauner

€ 3,30

Caffee Macchiato/Doppio

€ 1,90/€ 3,00

Cappuccino

€ 2,80

Caffee Corretto

€ 3,10

Caffee Latte

€ 3,00

Heiße Schokolade

€ 3,00

Grüner Tee

€ 2,20

Tee al Limone

€ 2,20

Schwarzer Tee

€ 2,20

Pfefferminz Tee

€ 2,20

ANALCOLICI - SOFTDRINKS ***ALKOHOLFREIE GETRÄNKE***

Soda 0.25l

€ 1,70

Soda Zitrone 0.25l

€ 1,90

Soda Himbeer 0.25l

€ 1,90

Acqua San Pellegrino 0.25l

€ 2,40

Acqua San Pellegrino 0.75l

€ 5,90

Apfelsaft / Orangensaft gespritzt 0.25l

€ 2,20

Apfelsaft / Orangensaft 0.25l

€ 2,60

Johannisbeer / Pfirsich 0.20l

€ 2,60

Coca-Cola / Cola Light 0.35l

€ 2,60

Fanta / Sprite / Almdudler 0.35l

€ 2,60

Eistee 0.25l

€ 2,60

Schweppes Bitter Lemon 0.20l

€ 2,60

Tonic Water 0.20l

€ 2,60

BIRRE-BIER-BEER

Zipfer 0.30l

€ 2,80

Zipfer 0.50l

€ 3,40

Weizenbier 0.50l

€ 3,60

Alkoholfreies Bier 0.50l

€ 3,40

APERITIVI-APERITIF-APPETIZER

Campari Soda, Campari Orange 4cl

€ 4,00

Martini Bianco, Dry, Rosso 4cl

€ 4,00

Sherry 4cl

€ 4,00

Proseco 0.1l

€ 3,00

Proseco kleine Flasche

€ 8,00

Aperol Spritz

€ 3,50

Bellini Sekt

€ 4,00

DIGESTIVI-DIGESTIF-DIGESTIVE

Averna 2cl

€ 3,50

Fernet Branca 2cl

€ 3,00

Grappa Bianca 38%

€ 3,30

Grappa Chardonnay 40%

€ 4,00

Grappa Amarone Barricato 40%

€ 4,00

Ramazotti 2cl

€ 3,00

Sambuca 2cl

€ 3,00

Limoncello 2cl

€ 3,00

ALCOLICI - SPIRITUOUS ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Amaretto 2cl

€ 3,00

Bailey´s 2cl

€ 3,00

Ballantine´s Whiskey 2cl

€ 3,00

Remy Martin 2cl

€ 4,50

Absolut Wodka 2cl

€ 3,00

VINI APERTI ROSSI
(ROTWEINE-REDWINE) Glas1/8

Lambrusco Rot Emilia-Amabile i.g.t.
€ 2,90

Montepulciano d`Abruzzo d.o.c
€ 2,90

Valpolicella d.o.c
€ 2,90

Chianti d.o.c.g. Cantine Gini
€ 3,20

VINI APERTI BIANCHI Glas1/8
(WEISSWEINE-WHITEWINE)

Frascati d.o.c.
€ 2,90

Pinot Grigio Garganega i.g.t
€ 2,90

Soave d.o.c.
€ 2,90

Chardonnay
€ 2,90

VINI BOTTIGLIA (0.75l)
VINI ROSSI – ROTWEIN - REDWINE

Chianti Classico d.o.c.g. Rocca delle Macie

Wein mit Persönlichkeit und Eleganz
€ 38,00

Barolo d.o.c.g. Fein fruchtig und blumig

€ 47,00

Brunello Di Montalcino d.o.c.g. Tenuta Friggiali

Rubinroter Wein, außerordentlich und bezaubernd, der Duft erinnernd an Veilchen,
schmeckt trocken und warm, wirkt kraftvoll in seiner Struktur
€ 72,00

Merlot Friuli d.o.c. Alla Posta

Angenehmer Duft mit einem typisch Trockenem Geschmack
€ 22,00

Montepulciano d`Abruzzo d.o.c. Caldirola

€ 22,00

Vollmundig, feine Fruchtnote

Valpolicella Superiore d.o.c. Rocca Alata

Mandelartiges Aroma und weich
€ 26,00

Bardolino Classico d.o.c. Rocca Alata

Mit zarter Tannintextur und mittelkräftig
€ 25,00

Raboso Piave Villa Sandi

Intensiver Rotwein mit granat-rottem Abglanz, nostalgisches Bukett, krautartiger Geschmack
€ 33,00

Nero D`Avola Solealto

Vollem Duft weinig mit einem geprägten Geruch, der an die Brotrinde erinnert,
der Geschmack ist weich und mit einem besonderen Rotfrüchte-Aroma
€ 26,00

Primitivo del Salento i.g.t. Solealto

der Geschmack ist trocken, weich und angenehm Tanninhaltig
€ 26,00

Lambrusco Rosso dell`Emilia-Amabile i.g.t

Mit zarter Tannintextur und mittelkräftig
€ 22,00

VINI BOTTIGLIA(0.75l)
VINIBIANCHI – WEISSWEIN - WHITEWINE

Chardonnay Friuli d.o.c. Tilaventum

Fruchtig, frisch, vollmundig mit einer eleganten und kräftigen Struktur
€ 28,00

Pinot Grigio Friuli d.o.c. La Fornarina

Bukett nach Nussschale und Mandel, fruchtig und trocken
€ 28,00

Prosecco Marca Trevigiana Frizzante i.g.t. Villa Sandi

Mit feinen Apfelduft, prickelnd und trocken
€ 27,00

Gavidi Gavi d.o.c.g. Valcolli

Harmonischer Geschmack erinnert an verblühte Rosen
€ 26,00

Frascati Superiore d.o.c. Gotto d`oro

Feinmundig und trocken
€ 25,00

Galestro i.g.t. Rocca Delle Macie

Leicht und fröhlich mit reichem Bukett
€ 27,00

Soave Classico d.o.c.Villa Rasina

Blumiges Aroma, trocken und weich
€ 25,00