



Albergo. n°  
**49**

Josefstadt  
**1080**

**AVERNA**

# LA DOLCE VITA

*darf manchmal auch ein bisschen bitter sein!*

Die Italiener wissen, wie man im Augenblick lebt und das Leben in vollen Zügen genießt - und sie wissen, dass man das am besten in Gesellschaft tut.

Jede freie Minute wird mit der Familie oder Freunden verbracht, egal ob bei einem herrlichen Abendessen, einem köstlichen **Aperitivo** oder einem **Caffè** in der Lieblings-Bar.

Denn - warum sollte man nur zusammen essen, wenn man noch mehr Zeit miteinander verbringen kann - und das vielleicht bei einem köstlichen **Amaro**.

Zum Beispiel einem **Averna Sour** im eisgekühlten Glas, in das sich eine gefrorene Eiskugel so schmiegt, dass der bitter-süße Kräuterlikör beim Einschenken auf die perfekte Temperatur gekühlt wird, um anschließend mit einem Spritzer Sorrento-Zitronensaft dafür zu sorgen, dass man das Gefühl hat, der Barkeeper hätte gerade die Sonne Siziliens ins Glas gegossen.

Was früher einmal „Die Wäscherei“ war, erstrahlt nun in neuem Glanz als **Cicchetteria & Italian Grill**. Es fühlt sich wirklich *molto bene* an, wieder zurück zu sein - und diesen geschichtsträchtigen Platz mit ganz viel Lebensfreude zu erfüllen.

**Worauf dürfen Sie sich bei uns freuen?**

Feine Häppchen aus der ikonischen Cicchetti-Vitrine oder ein saftiges Steak? Unser legendärer **Cioppino**, ein Fisch&Seafood-Eintopf, erfunden von den italienischen Einwanderern in San Francisco, oder doch eine originale **Carbonara**? Bei Ihrer kulinarischen Reise durch unseren **Italian Grill** werden Sie das Beste beider Welten erleben: Italo-amerikanische Küche, täglich frisch gemacht & serviert wie von der Nonna.

Italien in seiner flüssigsten Form, finden Sie zum Mitnehmen in unserer **Cicchetteria**. Zaubern Sie sich Ihren perfekten **Aperitivo**-oder **Digestivo**-Moment auch zu Hause.

*Andreas Flatscher*  
**& meine hervorragenden Tavernisti.**

**WiFi: Taverna-Gäste Pass: welcome**

# UNSERE KÖSTLICHEN *Cicchetti*

Holen Sie sich Gusto in unserer Cicchetteria und wählen Sie Ihre Wunsch-Cicchetti aus. Sie können sie direkt an unserer Hauptkassa bezahlen, oder an Ihren Tisch bringen lassen.

Wenn Sie sich überraschen lassen wollen, dann bestellen Sie einfach unser Surprise-Board\*. Unsere Tavernisti stellen dann ein „Best of“ unserer Köstlichkeiten frisch für Sie zusammen.

Surprise-Board small 6 Stück	18,00
Surprise-Board large 12 Stück	35,00
Mortadella al Pistacchio	2,50
Prosciutto stagionato	2,90
Prosciutto cotto „alle Erbe“	2,50
Lardo di Colonnata	2,90
Nduja	2,90
Italian Beef Tartare	3,90
Baccala Mantecato	3,90
Stracciatella & Anchovis (von den fabelhaften Fratelli Valentino)	4,50
Crema di Carciofi <i>vegan</i>	3,10
Pomodoro <i>vegan</i>	2,10
Peperoni grigliati <i>vegan</i>	2,50
Schale Oliven gemischt	3,10
Schale Artischockenherzen	4,50
Schale Antipasti Gemüse della Taverna	3,90

---

## MORTADELLA

*Mord am Feller*

frisch aufgeschnittene Mortadella & köstliches Taverna-Brot (Sauerteig).

7,50

---

Die Auswahl unserer kleinen Köstlichkeiten kann sich stündlich/täglich/wöchentlich oder nach den Ideen unseres Küchen-Chefs ändern. Eines bleibt immer gleich: Beste Qualität, absolute Frische & Amore

\*) Surprise-Board: Ein Holzbrett mit einer bunt gemischten Auswahl unserer köstlichen Cicchetti inkl. vegetarischer Cicchetti.

# SELEZIONE SPRITZ

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda	8,90
<b>Sarti Spritz</b> <i>neu</i> Sarti, Prosecco, Soda - neuer, fruchtiger Spritz	8,90
<b>Campari Spritz</b> Campari, Prosecco, Soda	8,90
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello della Taverna, Prosecco, Lemon, Soda	9,50
<b>Basilico Spritz</b> Balis, Prosecco, Lemon, Soda	10,50
<b>Garibaldi Spritz</b> Camari, Orangensaft, Prosecco	11,50

## CLASSICI

<b>Campari Seltz</b> <i>Campari, Sodawasser</i>	7,90
<b>Campari Garibaldi</b> <i>Campari, frisch gepresster Orangensaft, Bergamotte</i>	9,50
<b>Negroni</b> <i>Broker's Gin, Campari, Taverna-Vermouth Cuvée</i>	11,50
<b>Americano</b> <i>Campari, Taverna-Vermouth Cuvée, Soda</i>	9,50
<b>Negroni Sbagliato</b> <i>Campari, Taverna-Vermouth Cuvée, Prosecco</i>	10,50

# SONO ITALIANO

Unsere alkoholfreien Aperitivo Highlights

<b>Crodino Biondo Spritz</b> Crodino Biondo mit bittersüßer Orangennote, Soda	6,90
<b>Crodino Rosso Spritz</b> Crodino Rosso mit Blutorange, Soda	6,90
<b>SbagliatiNO</b> Undone Bitter, Martini Vibrante, Hochriegel 0,0 %	9,50
<b>NOgroni</b> Tanqueray Gin 0,0% , Undone Bitter, Martini Vibrante	9,50
<b>AmericaNO</b> Undone Bitter, Martini Vibrante, Soda	9,50

---

## BUON APERITIVO!

*ohh Appetito!*

Von 16-18 Uhr darfst Du Dir zu jedem Spritz oder Aperitivo Cocktail kostenlos 2 Cichetti aus unserer Gusto-Vitrine aussuchen.

Solltest du dann erst recht hungrig werden: Einfach umblättern und auswählen

---



DER CAPO EMPFIEHLT

# *Auverna Sour*



## Die Sonne Siziliens im Glas

Unser Signature-Drink vereint die perfekte Balance aus bittersüßem Averna und einem Spritzer Sorrento-Zitrone.

Serviert wird er in einem gefrostetem Glas, mit einer Kugel aus purem Eis. Jeder Schluck ist wie ein Kurzurlaub unter der sizilianischen Sonne.

*La Dolce Vita!*

darf manchmal auch  
ein bisschen bitter sein.

4 cl 6,50

# VORSPEISEN

<b>Taverna Salad</b>	11,90
Romana Salat • Taverna-Dressing • Croûtons • Taverna Brot + Riesengarnelen + Fried Calamari + Grilled Beef	+7,90
<b>Peperoni grigliati</b> <i>vegan</i>	9,90
In Olivenöl gebratene rote Paprika • geröstete Pinienkerne	
<b>Vitello Tonnato</b>	15,90
Herrlicher Tafelspitz vom Kalb • Tonno-Cream • Kapern • Taverna Brot	
<b>Italian Tartare</b>	19,50
Ca. 200g Beef Tartare • Taverna Brot	
<b>Stracciatella</b> <i>vegetarisch</i>	15,90
Die beste Stracciatella der Stadt, von unseren amici in der Alserstraße - Fratelli Valentino Tomaten • Pesto della casa • Knusper-Parmesan • Taverna Brot	
<b>Artischocke „deconstructed“</b> <i>vegan</i>	15,90
Hier servieren wir ein richtiges Artischocken „Best of“. Geschmorter Artischocken-Boden, venezianisch mariniert (Minze, Petersilie, Knoblauch, Zitrone, Olivenöl), serviert auf unserer legendären „Crema di Carciofi“, dazu marinierte Artischocken-Viertel.	

---

## CONEY ISLAND SEAFOOD TOWER

*für 2 oder 4 Personen*

Ideal zum Teilen.

Genau der Tower, den sich die italienischen Fischer nach einem anstrengenden Tag am Hafen von Coney Island gewünscht haben.

Fritto Misto • gegrillte Riesengarnelen • Tartare di Salmone • Salsa Verde • Amalfi Aioli

29,90 / 55,90

---

# PASTA

## Spaghetti „al ragù“ 19,90

Die echte „Bolognese“, 6 Stunden lang geschmortes, gezupftes Rindfleisch in einer traumhaften Sauce. Jetzt schon ein Taverna-Klassiker.

## Seafood Spaghetti 22,90

Noch besser als der perfekte Tag am Meer.

Miesmuscheln • Garnelen • Kalamari • Oktopus • Kabeljau • Lachs

## Süßkartoffel-Gnocchetti *vegan* 12,90

Potpourri aus Oliven & Artischocken

## La Lasagna 17,90

Hausgemachte Sauce Bolognese • fruchtige Tomatensauce • viel Käse • Rucola

## Spaghetti al pomodoro & Stracciatella *vegetarisch* 15,90

Mit der cremigsten Stracciatella der Welt von Fratelli Valentino.

# LA CUCINA DELLA NONNA

## Rikers Island Polpette 17,90

Würzige Polpette, frische Kräuter, ein Hauch Parmesan, mit dem Rasiermesser geschnittener Knoblauch & nicht zu viel Zwiebel. ;) )

## Spaghetti Meat Balls 19,90

Das legendäre Gericht der Italiener in NYC, erstmals auch in Wien!

## Ossobuco 25,90

Eine Hommage an die Italo-amerikanische Küche. Butterzart geschmorte Beinscheibe vom Kalb mit dem köstlichen Markknochen in der Mitte. Serviert mit Rosmarin - Kartoffeln.

## Parmergiana di Melanzane *vegetarisch* 17,90

Knusprige gebackene Melanzane, geschichtet in den italienischen Nationalfarben mit Tomate, Parmesan und Basilikum.

Einer unserer absoluten Lieblings-Klassiker aus dem Rezeptbuch der Nonna.



# HAUPTGERICHTE

## SEAFOOD

### Riesengarnelen vom Lavastein-Grill

Amalfi-Aioli • Hausbrot

klein 19,90 | groß 35,90

ca. 250g | ca.500g

### Pesce della Nonna

Rückenfilet vom frischen Kabeljau, auf der Haut kross gebraten dazu unsere hausgemachte Pomodoro-Sauce, Peperoni grigliati & Rosmarin-Kartoffeln

22,90

### Gegrillter Octopus

Tomaten-Sauce • Pesto della casa • Grill Gemüse

23,90

### Taverna Fritto Misto

Zart frittierte Köstlichkeiten aus dem Meer • Salsa Verde • Amalfi Aioli

19,90

### Calamari Fritti

Butterzarte Tintenfischringe • Salsa Verde • Amalfi Aioli

18,90

---

## DER CAPO EMPFIEHLT

### CIOPPINO

*Unser legendärer Fish & Seafood Eintopf*

Mies-und Venusmuscheln Lachs, Kabeljau, Oktopus, Tintenfisch, Garnelen.

Nach einem Rezept der italienischen Einwanderer in San Francisco.

Alles, was das Fangnetz hergibt, Tomate, Weisswein, Zitrone, Basilikum

Selbstverständlich mit unserem herrlichen Taverna Brot zum Auftunken.

22,90

---

# STEAKS



## BISTECCA ALLA FIORENTINA

129,00

*die Ikone della cucina toscana*

USA, wet aged, ca. 1100 g

Dazu ein best of unserer Sides und Saucen.

Unsere Tavernisti in der Küche holen mit unserem Hochleistungs-Lavastein Grill (aka. Ferrari unter den Grills) das Beste aus diesem T-förmigen Prachtstück heraus.

Wir empfehlen die Garstufe Medium-rare.

Ideal für 2-3 Personen

## DOPPIO FILETTO

79,00

*zarter Steak Genuss für 2 amici*

aka. Chateau Briand, Uruguay, wet aged, ca. 500 g feinstes Rinderfilet.

Dazu servieren wir unseren Sidedish Tower und alle Saucen.

## COPPA CENTRALE - Bud Spencer's Choice

149,00

*zarter Steak Genuss per tutta la famiglia*

aka. center cut, Uruguay, wet aged, ca. 1000 g feinstes Rinderfilet.

Dazu servieren wir unseren Sidedish Tower und alle Saucen.

Perfekt für 4-6 Personen oder 2 sehr Hungrige!

## STEAK TARTARE

39,00

*italians do it healthier - slowcarb*

Uruguay, wet aged, ca. 180 g

Bestreut mit Parmigiano & serviert auf Taverna-Salat.

Wir grillen das köstliche Filet-Steak an der Unterseite stark an, wodurch tolle Röstaromen entstehen. An der Oberseite schneiden wir das Steak rautenförmig ein - belassen es aber roh.

Das beste aus beiden Welten :- ) Steak Tartare eben!

# SELEZIONE STEAKS

## FILET 45,00

Uruguay, wet aged, ca. 250g  
Zart, butterweich & nahezu fettfrei.

## RIBEYE 47,00

Uruguay, wet aged, ca. 300g

Unsere Selezione Steaks servieren wir mit einem  
Side & einer Sauce Ihrer Wahl.  
(im Preis inkludiert)

### SIDES

Gegrilltes Gemüse	5,90
Creamy Blattspinat mit Parmigiano-Sauce	5,90
Rosmarin-Kartoffeln	5,90
Belgische Pommes Frites - extra crispy	5,90
Side Dish Salad	5,90

### SAUCEN

Amalfi Aioli	3,90
Trüffel Mayo	3,90
Salsa Verde	3,90
Pesto della Casa	3,90
<i>Der Capo empfiehlt:</i> Unsere legendäre Pfeffer-Sauce mit reichlich Brandy verfeinert .	3,90

---

### TAVERNA STEAK GUIDELINE

**GARSTUFEN:** Rare - Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done.

**ORIGIN:** Bistecca Fiorentina aus USA - Filet & Ribeye aus Uruguay.

**AGING:** Wet aging

**SUPPLIER:** Wir sind stolz darauf, 6x pro Woche mit perfekt selektiertem Fleisch von  
Wiesbauer Gourmet beliefert zu werden.

# DESSERTS

Passion Fruit Panna Cotta im Taverna Style 9,90  
Mit frischen Blueberries

Mousse al Cicccolato bianco e nero 9,90  
Milchschoke, weiße Schoko, Mascarpone, Strawberry-Salsa

**Tiramisu al Pistacchio** 10,50  
Die süßesten Versuchung, seit es Italien gibt.  
Nach einem Rezept von Sophia Loren.  
Mascarpone, Biscotti, Pistacchio

*Der Capo empfiehlt.*

Espresso? In Combo mit einem Dessert um nur 2,50

Amaro? Werfen Sie einen Blick in unsere umfangreiche Amaro-Karte.

Sodbrennen? Gerne serviert Ihnen einer unser Tavernisti kostenlos ein Alka Seltzer.



# La vita è **STELLA** **ARTOIS**

Stella Artois, ein Bier, das so herrlich schmeckt, wie sich eine sommerliche Brise an der Amalfiküste anfühlt. Eine Hommage an die belgische Braukunst, die wir mit italienischer Lebensfreude aufladen.

La vita è Stella sozusagen!

Durch die Lagerung im gekühlten Keller direkt unter unserer Bar und der ausgeklügelten Zapftechnik ohne Co2, schmeckt das Stella Artois bei uns einfach nur „fantastico“!

## FASSBIER

**STELLA ARTOIS**

0,3l 4,90 | 0,5l 6,10

RADLER Stella Artois *Sicilian Lemonade, Stella*

0,5l 6,10

La corona del gusto: 

Es bedarf eben der Italiener, um dem Biergenuß die Krone aufzusetzen!

**CORONA**

0,3l 5,50 | 0,5l 6,50

## FLASCHENBIER

Corona Zero *alkoholfrei*

0,33l 4,90

Franziskaner Weizenbier

0,5l 5,90

# WEISSWEINE & ROSÉ

<b>Vino di Tavola Bianco</b> <i>Hagn</i>	4,50   26,00
vielschichtiger klassischer Grüner Veltliner, elegant, fruchtig, würzig	
<b>Vino di Tavola Rosato</b> <i>Hagn</i>	4,50   26,00
duftiger, fruchtiger Rosé, langlebiger Trinkspaß	
<b>Cuvée del Capo Bianco</b> <i>Höpler</i>	5,90   35,00
saftig, mineralisch, beerige Aromen mit zarten Zitrusnuancen.	
<b>Friulano</b> <i>Scarbolo</i>	5,90   35,00
angenehmes Frucht- Säurespiel, zarte Würze und langanhaltendes Aroma	
<b>Lugana</b> „Le Fornaci“ <i>classico</i>	6,50   37,00
<b>Pinot Grigio</b> <i>Tiefenbrunner</i>	6,90   39,00
Harmonisch, runder Wein mit Birnenbukett und kandierten Früchten	
<b>Fiano Salentino Apulo</b> <i>Altamura</i>	6,90   39,00
frische Exotik, aromatisch, prickelnde Säure, langer Abgan	
<b>Olivini Lugana DOC 2023</b>	45,00
elegante Frische, zarte Zitrus- und Pfirsicharomen sowie eine dezente Mineralität	
<b>Benini Soave DOC Balinda 2023</b>	45,00
blumig-zitrusbetonte Aromatik, lebendige Mineralität und anmutige Finesse	

*Dolce Vita zum Mitnehmen.*

Warum nur ein Glas genießen, wenn du die ganze Flasche haben kannst?

Ob ein spritziger Aperol für den perfekten Feierabend, ein edler Franciacorta für den besonderen Moment oder ein samtiger Averna als würdiger Abschluss eines gelungenen Abends – hier in der Taverna gibt's nicht nur Genuss im Glas, sondern auch zum Mitnehmen!

Pack dir eine Flasche Lieblings-Genuss ein und mach dein Zuhause zur privaten Taverna. Weil Dolce Vita auch daheim schmeckt – und ein bisschen italienisches Lebensgefühl im Kühlschrank nie schaden kann!

# NATURAL WINE

## Schöfmann & Schöfmann

### Bruder & Schwester – Retz & Haugsdorf - Stein & Sand

Als Anna und Laurenz Schöfmann vor zwei Jahren von ihrem Opa das alte Presshaus in der Kellergasse bekommen, kam die Idee vom eigenen Weingut. So entstand ein Grüner Veltliner vom Retzer Altenberg und ein Rotweincvée von der Rotweininsel Haugsdorf, vinifiziert in der Haugsdorfer Kellertrift – ohne viel Schnick-Schnack. Naturwein aus dem Retzer Land. So frisch, daß wir sie aus dem Weinviertel holen & nicht aus bella Italia!

<b>Grüner Veltliner „wild &amp; witzig“</b>	5,90   35,00
Naturwein, geprägte Exotik, angenehme Säure, finessenreich	
<b>Grüner Veltliner Retzer Altenberg</b>	45,00
<b>Blauer Portugieser Retz</b>	5,90   35,00
fruchtig, saftig, marmeladig, Waldfruchtaromatik mit leichter Süße	
<b>Cuvée Trift 34(ZW,BF)</b>	45,00

## WIR WIENER

<b>Weisser SpritzER</b>	0,25l 4,50
vom Grünen Veltliner	
<b>KaiserspritzER</b>	0,25l 4,90
vom Grünen Veltliner mit Holunderblütensirup, Zitrone & Eis	

## BOLLICINE

<b>Prosecco Brut</b>	Glas 5,90
„One & Only Millesimato“, Fantinel	
feinperliger Schaumwein, intensiv, blumig, geprägt von italienischer Eleganz und Fruchtigkeit	0,75l 35,00   Magnum 65,00
<b>Spumante Rosé Brut</b>	Glas 5,90
„One & Only Millesimato“ Fantinel	
Feinkörnig, intensives Bouquet, das an rote Waldfrüchte erinnert, leichtes Brioche, angenehme Länge.	0,75l 35,00

# FRANCIACORTA

## *Italiens bestgehitetes Schaumwein-Geheimnis*

Champagner? Kennen wir. Prosecco? Nett. Aber Franciacorta? Das ist die wahre Königin der italienischen Schaumweine! Hergestellt nach der traditionellen Flaschengärung wie in der Champagne, bringt Franciacorta feinste Perlage, Eleganz und eine beeindruckende Tiefe ins Glas – nur eben mit italienischem Charme.

In der Lombardei, zwischen sanften Hügeln und dem Iseo-See, entstehen diese edlen Tropfen aus Chardonnay, Pinot Nero und Pinot Bianco.

Das Ergebnis? Komplex, cremig, charakterstark – und definitiv nichts für Schaumwein-Amateure. Wer also glaubt, Italien kann nur Prosecco, sollte dringend einen Schluck Franciacorta probieren. Aber Vorsicht: Wer ihn einmal gekostet hat, will nichts anderes mehr!



Franciacorta DOCG Rosé Extra brut 2018, Bio, Barone Pizzini	69,00
100% Pinot noir in Reinform.	
Franciacorta DOCG Saten Bru 2018, Bio, Barone Pizzini	65,00
„Seidig“, elegant, 100% Chardonnay	
DOCG BLU, Extra brut 2018, Bio, Villa Franciacorta	69,00   Magnum 129,00
kräftig, vollmundig, mit Tiefgang	
Franciacorta DOCG Brut Muratori	55,00
Paradebeispiel für das Easy drinking.	
Franciacorta DOCG Rosé Extra brut Muratori	65,00
3leganter Rosè, perfekt zur Pasta.	
Franciacorta DOCG Millesimato Pas Dosé 2016 La Torre	65,00
druckvoll, einzigartig, elegant.	
Franciacorta DOCG Riserva Corsini Marco 2015 La Torre	75,00
die Königsklasse, voll, rief und vor allem kraftvoll.	



# ROTWEIN

<b>Vino di Tavola Rosso</b> <i>Hagn</i>	4,50   26,00
saftig, mineralisch, beerige Aromen mit zarten Zitrusnuancen.	
<b>Cuvée Del Capo Rosso</b> <i>Höpler</i>	6,30   37,00
<b>Chianti La Commenda</b> <i>DOCG 2020 Mansalto</i>	5,90   35,00
kräftiger Wein, Aromen von Waldbeeren und und Gewürzen.	
<b>Toscano Rosso IGT Stroncoli</b> <i>2019 Mansalto</i>	49,00
<b>Toscano Rosso IGT Stroncoli</b> <i>2019 Mansalto</i>	Magnum 98,00
<b>Rosso di Montalcino</b> <i>2021 Corta dei Venti</i>	7,80   46,00
reichhaltiger Wein, frisch, fruchtig, gepaart mit Tabaknuancen.	
<b>Rosso di Montalcino</b> <i>2017 Corta dei Venti</i>	69,00
reichhaltiger Wein, frisch, fruchtig, gepaart mit Tabaknuancen.	
<b>Justo</b> <i>Ceasari</i>	6,90   39,00
fruchtig weicher Wein, Aroma von gereiften Früchten, Kirschen und Gewürzen.	
<b>Primitivo</b> <i>Girolamo</i>	6,50   38,00
vollmundigen Geschmack, kräftige Noten von dunklen Früchten.	
<b>Big Red Boom</b> <i>Superwine</i>	6,50   38,00
supersaftiger Wein, Frucht trifft Schokolade und Eucalyptus sowie Vanille.	
<b>Valpolicella Ripasso</b> <i>2019 Villa San Carlo</i>	48,00
<b>Amarone</b> <i>2015 Villa San Carlo</i>	72,00
<b>Amaranto</b> <i>San Cristoforo BIO</i>	72,00
<b>Serafino Barbera d'Alba Pajena DOC 2021</b> <i>Enrico Serafino</i>	59,00
intensive Aromen reifer roter Früchte, subtile Gewürznuancen und eine belebende Säure	

*in vino veritas!*

Wein aussuchen kann jeder – aber den richtigen Wein?

Zum Glück haben wir einen Sommelier, der nicht nur schlau tut, sondern es wirklich ist.

Also, keine falsche Scheu: Fragen Sie ihn aus, testen Sie sein Wissen und lassen Sie sich den perfekten Tropfen empfehlen.

Schließlich gilt: In vino veritas – und ein bisschen Wahrheit hat noch niemandem geschadet!

# DRINKS • COCKTAILS

Espresso Martini	14,50
<i>Vanilla infused Stolli Vodka, Borghetti, fresh Espresso, Bitters, Moscato Parfume</i>	
Hazelnut Gimlet	14,50
<i>Broker's Gin, Frangelico, Lime Cordial, Lemon</i>	
Nasci Rocco Nasci Ricco	14,50
<i>Vanilla infused Stolli Vodka, Fassionola, Passionfruit, mit Spumante Rose + 2,-</i>	
Paper Plane	14,50
<i>Buffalo Trace Bourbon, Aperol, Amaro Nonino, Lemon</i>	
Cucumber Collins	14,50
<i>Hendrick's Gin, Elderflower, Cucumber, Lemon, Bitters</i>	
Paloma Margarita	14,50
<i>José Cuervo Especial Silver, Cointreau, Lime, Fever-Tree Pink Grapefruit, Chili &amp; Salt</i>	
Spank me Hank	14,50
<i>Rosmary/Thyme infused Broker's Gin, Taverna-Vermouth Cuvée, Branca Menta</i>	

## SHOTS

*Minimale Bestellung: 2 Shots*

Espresso Shot	4cl 5,10
Sorento Lemon Drop	4cl 5,10
Aloha Shot	4cl 5,10

# AVERNA SPECIALS

---

## SEASIDE NEGRONI

14,90

Rosmary/Thyme infused Broker's Gin, Campari,  
Taverna-Vermouth Cuvée, Averna, Bitters

---

## Mais e olio

14,50

*1888 Brugal Rum, Averna, Falernum, Lemon, Bitters*

## Amaro Smash

14,50

*Averna, fresh Mint, Lemon, Branca Menta, Honey*

## Corettini

14,50

*Carlos I. Brandy, Averna, Borghetti, Crème, Salted Caramel*

## Vespa

14,50

*Rosmary/Thyme infused Broker's Gin, Limoni di Sorrento infused Stoli,*

*Carpano Bianco, Averna*

## Don Salvatore

14,50

*Wild Turkey Rye, Averna Don Salvatore, Maple Syrup, Bitters*

## CALTANISSETTA MULE 2.0

Averna, Lemon,  
Fever-Tree Blood Orange Ginger Beer

13,50

*In Italia la Numero Uno  
unter den Cocktails*

## LONGDRINKS • HIGHBALLS • MULES

Inferno Averno 13,50

*Averna, Lime, Fever-Tree Pink Grapefruit, Chili & Salt*

Mediterraneo 13,50

*Averna, Lemon, Rosmary, Fever-Tree Mediterranean Tonic*

Sicilian Lemonade 13,50

*Averna, Lemon, Fever-Tree Bitter Lemon*

---

**CIN CIN & TONIC** 13,50

mit unserem einzigartigen Gin della Taverna

---

Queen Mum Gin & Tonic 13,50

*Hendrick's Gin, Fever-Tree Premium Indian Tonic, Cucumber, Pepper*

Contessa Frizzante - die prickelnde Gräfin 13,50

*Limoni di Sorrento infused Stolichnaya Vodka, Soda, Lemon*

Sorrento Mule 13,50

*Sorrento Lemon infused Stolichnaya Vodka, Lime, Fever-Tree Ginger Beer*



# GETRÄNKE

## Alkoholfrei

San Pellegrino	0,25l 4,50   0,75l 7,50
Acqua Panna <i>still</i>	0,25l 4,50   0,75l 7,50
Coca Cola   Coca Cola Zero	0,33l 4,50
Iced Tea <i>Richard's Sun Pomegranate oder Blueberry</i>	0,33l 4,50
Makava	0,3l 5,50
Red Bull Classic   Sugarfree	0,25l 4,90
Balis Limonaden <i>Basilikum   Ingwer oder Ananas   Minze</i>	0,25l 5,50
Soda Zitron*	0,25l 2,90   0,5l 5,50
Soda Holunder*	0,25l 2,90   0,5l 5,50
Fevertree <i>Premium Indian Tonic Water, Mediterranean Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer, Blood Orange Ginger Beer, Pink Grapefruit Soda</i>	0,2l 5,10
Franz Josef Rauch	
Apfelsaft naturtrüb <i>pur</i>	0,25l 4,50   0,5l 5,90
Apfelsaft naturtrüb <i>gespritzt</i>	0,25l 4,10   0,5l 5,10
Marille <i>pur</i>	0,2l 4,50
Marille <i>gespritzt</i>	0,5l 5,10
Johannisbeere <i>pur</i>	0,2l 4,50
Johannisbeere <i>gespritzt</i>	0,5l 5,10

\*) Jugendgetränk

# KAFFEE & TEE



## *Aroma della vita*

Wir freuen uns sehr, Ihnen in unserer Taverna eine ganz besondere Kaffeespezialität anbieten zu dürfen: Den perfekt gerösteten Kaffee von Marco Salvatori, unserer exklusiven Taverna-Spezialröstung. Die enge Zusammenarbeit mit diesem meisterhaften Handwerksröster ist uns eine Herzensangelegenheit – denn nur so können wir Ihnen den besten italienischen Kaffee Wiens servieren.

---

### ESPRESSO AL BANCO

2,50

---

Espresso oder Ristretto	3,10
Espresso Macchiato	3,30
Doppelter Espresso	5,50
Cappuccino	4,90
Espresso Lungo	4,50
Latte Macchiato	5,50
Caffè Corretto	6,90
Caffè Affogato	5,90

*mit Averna, Grappa Nonino oder Hämmerle - Himbeergeist*

*Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis | + 1 cl Hämmerle Himbeergeist 3,00*

### DEMMEER TEE

Earl Grey, Grün, Kamille, Waldfrüchte-Cocktail, Pfefferminze	4,30
<i>mit Milch/Zitrone</i>	4,50

### TRINKSCHOKOLADE

Cioccolata calda	5,90
------------------	------

# IL NOSTRO LIMONCELLO

Unser hausgemachter Limoncello bringt das Beste aus zwei Welten zusammen:  
Handgefertigt im Weinviertel von einem lieben Freund, mit erlesenen italienischen Zitronen.  
Voller Italianità und Liebe zum Detail – ein echtes Unikat, das Sie exklusiv in unserer  
Taverna genießen können!

*Auch im Mini Alimentari Store zum Mitnehmen erhältlich!*

---

## TAVERNA LIMONCELLO

4cl 6,50

---

## WHISK(E)Y 4cl

Buffalo Trace Bourbon	8,50
Wild Turkey Rye	9,50
Monkey Shoulder	9,50
Bruichladdich The Classic Laddie	12,50
Port Charlotte <i>10yo</i>	13,50
The Balvenie Double Wood <i>12yo</i>	14,50
Glenfiddich <i>21yo Rum finish</i>	17,50
Macallan Sherry Oak	18,50

## VERMOUTH 4cl

Carpano Classico	6,50
Carpano Bianco	6,50
Carpano Dry und	6,50
Antica Formula	7,50

---

## VERMOUTH CUVÉE DELLA CASA

9,50

Von unserem Barchef ausgewählte, im Eichenfaß gereifte Vermouth-Variation.

---

# IL NOSTRO GIN

Unser Gin wurde mit jener Finesse entwickelt, die jedem Tonic die Essenz zur Perfektion entlockt. Mit den Botanicals von: Löwenzahnwurzel, Löwenzahnblüte, Marille, Pfirsich, Rosenblättern, Lemongrass und natürlich Wacholder!!!

*Auch im Mini Alimentari Store zum Mitnehmen erhältlich!*

---

## TAVERNADRYGIN CIN CIN

4cl 7,50

---

### GIN 4cl

Broker's London Dry Gin <i>ENGLAND</i>	7,50
Broker's <i>Rosemary Thyme infused, Homemade</i>	8,50
Bulldog London Dry Gin <i>ENGLAND</i>	9,50
Hendrick's Dry Gin <i>SCHOTTLAND</i>	9,50
135 Hyōgo Dry Gin <i>JAPAN</i>	10,50
The Botanist Islay Dry Gin <i>SCHOTTLAND</i>	10,50

## GRAPPE • BRANDY • COGNAC • SCHNAPS

*Grappe? No Na Ned. Nonino*

Nonino Monovitigno il Moscato	2cl 4,50
Nonino Riserva Antica Cuvee Nonino <i>5yo</i>	2cl 6,50
Cru Monovitigno Picolit	2cl 9,50
Picolit Hämmerle Himbeergeist	2cl 9,50
Carlos I. Brandy	4cl 6,50
Courvoisier VSOP	4cl 8,50



# SELEZIONE SPIRITS

*Unsere Selezione Spirits, für den puren Genuss oder als Basis für erfrischende Longdrinks.*

## VODKA 4cl

Stolichnaya <i>Vanilla infused, Homemade</i>	8,50
Stolichnaya <i>Limoni di Sorrento infused, Homemade</i>	8,50
Stolichnaya <b>Cristall</b> <small>ASERBAIDSCHAN</small>	9,50
Nemiroff <small>UKRAINE</small>	9,50
Chopin <small>POLEN</small>	9,50

## RUM 4cl

Brugal Extra Viejo <small>JAMAICA</small>	8,50
Appleton Estate V/X <small>JAMAICA</small>	8,50
Barcelo Imperial Onyx <small>DOM. REP.</small>	9,50
Brugal 1888 <small>DOM. REP.</small>	11,50

## TEQUILA & MEZCAL 4cl

José Cuervo Especial Silver	7,50
San Cosme Mezcal	9,50
1800 Blanco	14,50
1800 Reposado	18,50
José Cuervo <i>Reserva del la Familia Extra Anejo</i>	22,50

## TABACCHI

*Sucht ihr? Hättet - Unsere Tabakwaren, findet ihr bei unserer Cicchetti Bar.*

Gauloises ROT	8,50
Marlboro GOLD	8,50

# AMIAMO. *Amaro*

## AVERNA SOUR

*perfect serve*

Wir servieren unseren Signature Drink im eisgekühlten Glas, dazu eine Kugel aus Eis, die sich perfekt ins Glas schmiegt. Dann noch ein Schuss Sorrento- Zitronensaft und allora - fertig ist der beste Averna Sour Wiens.

4cl 6,50

---

Averna	4cl 6,00
Averna Don Salvatore	4cl 9,50

---



Braulio - Amaro Alpino  
Amaro di Angostura  
Amaro dell'Erborista  
Amaro Jefferson  
*vecchio magazzino doganale*  
Amara Liquore di Arancia  
Amaro Montenegro  
Amaro 1904 Camomilla  
Amaro Nonino  
Amaro del Professore  
Baladin  
Braulio  
Cynar  
Fernet Branca  
Branca Menta  
FJ Amaro 16  
Koro Elisir  
Lucarno  
Lucarno Anniversario  
Ramazotti  
Rucolino  
Spinamara  
Vecchio Amaro del Capo  
Zedda Piras

4cl 8,00

# AMARI

## Sizilien

### **Averna Don Salvatore:**

Herbe Kräuterwürze in der Nase, gepaart mit getrockneten Früchten. Dominierende Kräuterwürze von Engelwurz, Thymian und Rosmarin, dazu leichte Orangennoten.

Empfehlung: auf Eis.

### **Ruccolino:**

Leichte, aber dominante Süße nach Waldmeister, konfierten Orangen, Maraschino und erdige Aromatik von Ruccola extraktreich und eine süße Würzenach kandierten Zitruschalen Maraschino und schwarzer Johannisbeere.

Empfehlung: kein Eis.

### **Amara, Amaro di Arancia:**

Breites Spektrum an Zitrusnoten, Zitronenschale, kandierte Orangen und getrockneten Zitronenschalen. Am Gaumen repräsentiert sich die Nase mit leicht würzigen Noten.

Empfehlung: auf Eis.

### **Spinamara:**

Karamellisierte Orangen, Feigen und Mariendistel  
Am Gaumen leichtes Karamell, Feigen, Amalfizitronen und Mariendistel.

Empfehlung: auf Eis.

# AMARI

## *Basilikata*

### **Amaro Lucano:**

Herbe Aromatik von Wacholder, Thymian, Rosmarin und Nelken gefolgt von einer frischen Zitrusnuance. angenehme, aber dominante Würze mit leichter Zitrusnuance nach Amalfizitronen.

Empfehlung: Auf Eis.

### **Lucano Amaro Anniversario:**

Kräutrige Würze nach Enzian Wermutkraut, Wacholder und Zimt gefolgt von Zitronenschale. Am Gaumen finden sich Nuancen von Schwarztee, Pfeffer, Süßholz, sowie Cokablatt und Orangenschale

Empfehlung: kein Eis.

## *Piemont*

### **Amaro Baladin:**

sehr malzige Nase gefolgt von Chinarinde, leichte Zitrusnoten mit Lavendeltouch.

Am Gaumen blumige Nuancen, leichtem Malz und Holunderblüte.

Empfehlung: auf Eis.

### **Arigala Amaro Alpino:**

hervorstechende Pfefferminze und Kamillennoten, Mediterrane Kräuternuancen von getrockneten Tomaten, Estragon und wildem Knoblauch. Am Gaumen italienische Alpenkräuter, Majoran, Oregano und getrocknetem Basilikum

Empfehlung: kein Eis.

# AMARI



## *Friaul-Julisch Venetien*

### Amaro Nonino:

süße fruchtige Anklänge von Orangenschalen, Kandiszucker und weißem Pfirsich. Am Gaumen angenehme mediterrane Kräuter gefolgt von weißem Pfirsich und langlebigem Abgang.

Empfehlung: kein Eis.

## *Emilia-Romagna*

### Amaro Montenegro:

In der Nase herrliche Kräuterwürze von Thymian und Liebstöckl, gefolgt von spannenden Zitrusnoten von kandierten Orangen. Am Gaumen spiegelt sich diese Würze wieder mit einer leichten Süße.

Empfehlung: auf Eis.

# AMARI

## Lombardien

### **Braulio:**

dunkelfruchtige Nuancen, dazu Lakritz und Nelken  
Am Gaumen getrocknete Früchte, dazu Nelken und Eichenholz.  
Empfehlung: auf Eis.

### **Cynar:**

prägende Artischocke in der Nase, dazu Kamillenblüte und Zitronenschale  
Am Gaumen herbe Noten von Engelwurz und Enzian, dazu die klassische Artischocke.  
Empfehlung: auf Eis.

### **Ramazzotti:**

in der Nase ein herrliches Spiel zwischen Bitterkeit und Süße, Chinarinde, Engelwurz,  
Rosenblüten und Vanille. Am Gaumen leichte Muskatblüte gefolgt von Chinarinde  
und Orangenschale.  
Empfehlung: auf Eis.

## Kalabrien

### **Vecchio amaro del capo:**

großartige Kräuteraromatik, Rosmarin, Fenchel, Koriander und Nelken gefolgt von  
Spekulatius und karamellisierten Orangen. Am Gaumen leicht alkoholisch, aber sehr  
samtig, Rosmarin, Zimt, Lakritz und Orangen umschmeicheln den Gaumen, dazu ein  
leicht holziger Abgang nach Wacholder und Nelken.  
Empfehlung: auf Eis.



**T\_AVERNA.BAR**



**T-AVERNA.BAR**



**T-AVERNA.BAR**

## IMPRESSUM

Konzept: Andreas Flatscher, +43 448 00 00  
tuttobene@t-averna.bar Betreiber: Gastrodogs Gastronomieentwicklungs- und Betriebs GmbH  
Kaiserstraße 121/47, 1070 Wien  
UID ATU: 633 897 00, FNR: 292 845 f, gastrodogs.at,  
GF: Andreas Flatscher

**Für Garderobe übernehmen wir keine Haftung**  
haben aber dafür überall im Lokal ausreichend Möglichkeiten  
geschaffen, sie in Sichtweite aufzuhängen.

### Zahlungsmöglichkeiten

Wir akzeptieren alles.

## ALLERGENE

Eine Nennung erfolgt, wenn Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten Servicemitarbeiter-Innen!

Gem. § 3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014

**Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben**