
Alfredo
RISTORANTE TRATTORIA

Steinbruchstraße 30
1160 Wien
Tel.: 01/912 17 17
office@alfredo.at
www.alfredo.at



MENÜANGEBOTE

Im Anhang finden Sie unsere Speisekarte. Daraus können Sie sich Ihr individuelles Menü von 3, 4 oder 5 Gängen selbst zusammenstellen.

3 Gänge Variante	4 Gänge Variante	5 Gänge Variante
Vorspeise ★★★	Vorspeise ★★★	Vorspeise ★★★
Paste oder Hauptgericht ★★★	Zwischengang (Suppe oder Pasta) ★★★	Zwischengang (Suppe) ★★★
Dessert	Hauptspeise ★★★	Zwischengang (Pasta) ★★★
	Dessert	Hauptspeise ★★★
		Dessert
Menüpreis € 35,-- pro Person	Menüpreis € 42,-- pro Person	Menüpreis € 49,-- pro Person

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN:

Weißbrot und Pizzabrot ist im Menüpreis nicht enthalten.

*Um Ihren Gästen eine größere Auswahl anzubieten, können Sie **pro Gang 2-3 Gerichte** auswählen. Ihre Gäste erhalten so die Möglichkeit zwischen z.B. einem Fisch- oder Fleischgericht zu wählen.*

In saisonalen Jahreszeiten sind selbstverständlich auch zusätzliche Speisen (z.B. Steinpilz-, Spargel-, oder Wildgerichte) vorhanden. Fragen Sie diesbezüglich einfach bei unserer Geschäfts- bzw. Küchenleitung nach, um Ihnen Ihr individuelles, exklusives Menü zu planen.

VORSPEISEN

ANTIPASTI ALFREDO

wird in gemischten Vorspeisenplatten auf den Tischen eingestellt

Variation von typisch italienischen Vorspeisen wie Büffelmozzarella mit Tomaten / gegrilltem Gemüse wie Melanzani, Zucchini, Paprika, Oliven usw. / Vitello tonnato / Prosciutto di San Daniele / original italienischer Salami picante

VITELLO TONNATO

Hauchdünn geschnittenes - rosa gebratenes Kalbfleisch auf feiner Thunfischsauce mit gebackenen Kapernbeeren

CARPACCIO DI MANZO

Klassisches Carpaccio vom Rind mit Rucolasalat und Parmesanspänen

BRUSCHETTA

Chiabattabrotsscheiben mit Tomaten/Basilikum und geriebenem Schafkäse

CAPRESE

Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben, Rucola und Basilikumpesto

SUPPEN

(als Vorspeise oder Zwischengang)

CREMA ZUCCA

Kürbiscremesuppe mit Schwarzbrotcroutons und Kürbiskernen

ZUPPA DI ARAGOSTA

Hummercremesuppe mit Garnelenspieß

CREMA DI POMODORO

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

PASTA GERICHTE

(als Zwischengang oder Hauptspeise)

MACCHERONI ALL'AMATRICIANA

Maccheroni mit Speck/Oliven/Kapern/Lauch in kräftiger Tomaten- Kräutersauce

GNOCCHI SPINACI E GORGONZOLA

Gnocchi mit Blattspinat und Gorgonzola in cremiger Sauce

TAGLIATELLE SALMONE

Bandnudeln in rosa Tomaten- Jungzwiebelsauce mit gegrillten Lachsfiletstreifen

GNOCCHI CON SALAMI PICANTE

Gebratene Babygnocchi mit scharfer Salami, Rucola, Parmesan und Cocktailtomaten

HAUPTSPEISEN

CALAMARI ALLA SICILIANA

Gegrillte Kalamari in scharfer Tomatensauce mit Kapern, Sardellen und Chiabattabrot

FILETTO DI BRANZINO

Wolfsbarschfilet vom Grill mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

SALTIMBOCCA

Kalbsschnitzel mit Salbei und Prosciutto gegrillt auf Parmesan- Trüffelrisotto

PICATTA ALLA MILANESE

Hühnerfilet in der Parmesan- Eipanade auf Tomatenspaghettini

FILETTO DI MANZO (MENÜPREIS +€4,-)

Rinderfiletscheiben auf Keniabohnen im Speckmantel und Kräuterkartoffeln

PIZZEN AUS DEM HOLZOFEN

verlangen Sie einfach nach unserer Pizzakarte

NACHSPEISEN

TIRAMISU

Klassisches Tiramisu an eingemachten Marillen

TOSCANELLA

Saftiger Schokoladenkuchen an Rahmerdbeeren

CHEESECAKE

Topfentorte nach amerikanischem Stil mit Sauerkirschen

PROFITEROLLES

Brandteigkrapfen hell und dunkel gefüllt auf Mango- Rahmsauce

VARIATIONE DI DOLCI

wird in gemischten Dessertplatten auf den Tischen eingestellt
Dessertvariation von italienisch hausgemachten Desserts

GETRÄNKE

Die Getränkepauschalen sind nicht bindend
zum Menü vorgeschrieben.

1 Glas Prosecco oder Bellini zur Begrüßung

€ 3,90/Person

(nur in Verbindung mit einer unten angeführten Getränkevariante)

GETRÄNKE PAUSCHALPREISE:

VARIANTE I	VARIANTE II
<p>Weißwein - Grüner Veltliner Weingut Toni und Birgit Nigl/Perchtholdsdorf ★★★</p> <p>Rotwein - Zweigelt Weingut Toni und Birgit Nigl/Perchtholdsdorf ★★★</p> <p>Sodawasser ★★★</p> <p>Alkoholfreie Getränke nach Bestellung (Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Apfel- und Orangensaft)</p>	<p>Weißwein - Grüner Veltliner Weingut Toni und Birgit Nigl/Perchtholdsdorf ★★★</p> <p>Rotwein - Zweigelt Weingut Toni und Birgit Nigl/Perchtholdsdorf ★★★</p> <p>Sodawasser ★★★</p> <p>Alkoholfreie Getränke nach Bestellung (Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Apfel- und Orangensaft) ★★★</p> <p>1x Kaffee nach Wahl (div. Zubereitungsvarianten) ★★★</p> <p>1x Digestif nach Wahl (Grappa, Averna, Limoncello, Amaretto, Fernet oder Sambucca)</p>
<p>Getränkpreis € 15,90 pro Person</p>	<p>Getränkpreis € 22,50 pro Person</p>

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN:

Der Weißwein, der Rotwein und das Sodawasser werden in Karaffen auf die Tische gestellt. Es wird von unseren Kellner/innen so oft wie benötigt nachgeschenkt.

Die Getränkepauschalpreise sind max. bis 24Uhr und max. 4 Stunden gültig.

Gerne bedienen wir Sie auch über die Öffnungszeiten hinaus. Es muss jedoch pro Servicepersonal € 25/h verrechnet werden.

Zahlungsart: BAR nach Veranstaltungsende, außer es wird vorab eine andere Zahlungsform vereinbart.

Trinkgelder sind nicht inkludiert. Grundsätzlich sollten mindestens **5%** der Gesamtsumme einkalkuliert werden.

Um die komplette Auslastung des Lokals zu erzielen, haben Sie die Möglichkeit uns bis zu 12 Std. vor Veranstaltungsbeginn über die genaue Personenanzahl zu informieren um noch Sitzplatzänderungen vornehmen zu können.

Danach bitten wir Sie um Kenntnisnahme, dass der vereinbarte Menüpreis (bzw. bei Reservierungen ohne Menü € 30,--/fehlender Person) für die von Ihnen bestätigte Personenanzahl verrechnet werden muss.