



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 mit Freunden verbracht – egal, ob bei einem herrlichen Abendessen, einem köstlichen **Aperitivo** oder einem Caffè in der Lieblingsbar.

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 bittersüße Kräuterlikör beim Einschenken auf die perfekte Temperatur gekühlt wird. Ein Spritzer Sorrento-Zitronensaft sorgt anschließend dafür, 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 Ort mit ganz viel Lebensfreude zu erfüllen.

## Worauf dürfen Sie sich bei uns freuen?

Feine Häppchen aus der ikonischen Cicchetti-Vitrine oder eine perfekte Bistecca Fiorentina? Unser legendärer Cioppino, ein Fisch- & Seafood-Eintopf, erfunden von italienischen Einwanderern in San Francisco – oder doch eines unserer köstlichen Pasta-Gerichte?

Bei Ihrer kulinarischen Reise durch unseren Italian Grill erleben Sie das Beste beider Welten: Italo-amerikanische Küche, täglich frisch zubereitet und 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	19,00
Surprise-Board large 12 Stück	38,00
Mortadella al Pistacchio	2,90
Prosciutto stagionato	3,10
Prosciutto cotto	2,90
Lardo di Colonnata (hauchdünner Speck - schmilzt am Gaumen)	3,50
Nduja (feurige Streichwurst aus Kalabrien)	3,50
Italian Beef Tartare	4,50
Stracciatella & Anchovis	4,50
Crema di Carciofi <i>vegan</i>	3,50
Pomodoro & Pesto vegetarisch <i>vegetarisch</i>	2,50
Schale Oliven gemischt	3,10
Schale Tarallini	2,50

MORTADELLA

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

9,90

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>Sarti Spritz</b> <i>Sarti, Prosecco, Soda</i>	8,90
<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	8,90
<b>Campari Spritz</b> <i>Campari, Prosecco, Soda</i>	8,90
<b>Limoncello Spritz</b> <i>Limoncello della Taverna, Prosecco, Soda</i>	9,90
<b>Basilico Spritz</b> <i>Balis, Prosecco, Soda</i>	10,90
<b>Garibaldi Spritz</b> <i>Campari, Orangensaft, Prosecco, Soda</i>	11,90

# 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>	11,50

# SONO ITALIANO

Unsere alkoholfreien Aperitivo Highlights

## Crodino Biondo Spritz

*Crodino Biondo mit bittersüßer Orangennote, Soda*

7,10

## Crodino Rosso Spritz

*Crodino Rosso mit Blutorangennote, Soda*

7,10

## SbagliatiNO

*Undone Bitter, Martini Vibrante, Hochriegel 0,0 %*

9,90

## NOgroni

*Tanqueray Gin 0,0% , Undone Bitter, Martini Vibrante*

9,90

## AmericaNO

*Undone Bitter, Martini Vibrante, Soda*

9,90

---

## BUON APERITIVO!

*öhh, Appetito!*

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

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

---



DER CAPO EMPFIEHLT

# Averna 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 gefrosteten 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

## Taverna Salad

12,90

Romana Salat • Taverna-Dressing • Croûtons • Taverna Brot  
+ Riesengarnelen + Fried Calamari + Grilled Beef

+7,90

## Vitello Tonnato

17,50

Herrlicher Tafelspitz vom Kalb • Tonno-Cream • Kapern • Taverna Brot

## Italian Tartare

19,90

Ca. 200g Beef Tartare • Taverna Brot

## Stracciatella

17,90

Die beste Stracciatella der Stadt.

Tomaten • Pesto della casa • Knusper-Parmesan • Taverna Brot

## Artischocke „deconstructed“ *vegan*

16,90

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.

## BIG TARTARE

*für 2-4*

Ideal zum Teilen.

Unsere herrliche Beef-Tartare - Torte ca. 500g

Inklusive reichlich Taverna-Brot

45,90

## 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 hätten.

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

29,90 / 55,90

# PASTA

## Spaghetti „al ragù“ 23,90

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

## Seafood Spaghetti 24,90

Noch besser als der perfekte Tag am Meer.

Miesmuscheln • Garnelen • Kalamari • Oktopus • Kabeljau • Lachs

## Süßkartoffel-Gnocchetti *vegan* 15,90

Potpourri aus Oliven & Artischocken

## La Lasagna 18,90

Hausgemachte Sauce Bolognese • fruchtige Tomatensauce • viel Käse • Rucola

## Spaghetti al pomodoro & Stracciatella *vegetarisch* 17,90

Mit der cremigsten Stracciatella der Welt.

# LA CUCINA DELLA NONNA

## Rikers Island Polpette 19,90

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

## Spaghetti Meat Balls 22,90

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

## Parmigiana di Melanzane *vegetarisch* 20,90

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

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

## Nonna´s Taverna Burger 22,90

Auch Oma geht mit der Zeit. ;)

200 Gramm Beef Patty • Taleggio Käse • Tomate, Salat, Zwiebel • homemade italian BBQ Sauce.

Dazu unsere belgischen Pommes oder wahlweise side dish salat.



# HAUPTGERICHTE

## SEAFOOD

<b>Riesengarnelen vom Lavastein-Grill</b>	klein 25,90   groß 49,90
Amalfi-Aioli • Hausbrot	ca. 250g   ca.500g
<b>Pesce della Nonna</b>	23,90
Rückenfilet vom frischen Kabeljau, auf der Haut kross gebraten dazu unsere hausgemachte Pomodoro-Sauce, Peperoni grigliati & Rosmarin-Kartoffeln	
<b>Gegrillter Octopus</b>	27,90
Tomaten-Sauce • Pesto della casa • Grill Gemüse	
<b>Taverna Fritto Misto</b>	21,90
Zart frittierte Köstlichkeiten aus dem Meer • Salsa Verde • Amalfi Aioli	
<b>Calamari Fritti</b>	21,90
Butterzarte Tintenfischringe • Salsa Verde • Amalfi Aioli	

.....

## 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.

24,90

.....

# STEAKS



## BISTECCA ALLA FIORENTINA

135,00

*die Krone della cucina toscana*

Vom Chianina - Rind aus der Toskana.

Exklusiv von Wiesbauer Gourmet für uns importiert & gereift, ca. 1100g

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. 500g 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. 1000g feinstes Rinderfilet.

Dazu servieren wir unseren Sidedish Tower und alle Saucen.

Perfekt für 4-6 Personen oder 2 sehr Hungrige!

## STEAK TARTARE

41,00

*italians do it healthier - slowcarb*

Uruguay, wet-aged, ca. 180g

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**

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

47,00

**RIBEYE**

Uruguay, wet-aged, ca. 300g

49,00

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

4,10

Trüffel Mayo

4,10

Salsa Verde

4,10

Pesto della Casa

4,10

*Der Capo empfiehlt:*

Unsere legendäre Pfeffer-Sauce mit reichlich Brandy verfeinert .

4,10

TAVERNA STEAK GUIDELINE

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

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

**AGING:** Wet aging --- Bistecca: 28 Tage dry aging

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

# DESSERTS

## Banana Panna Cotta im Taverna Style

Mit frischen Blueberries

9,90

## Mousse al Cicccolato bianco e nero

Milchschoko • weiße Schoko • Mascarpone • Strawberry-Salsa

9,90

## Tiramisu al Pistacchio

Die süßeste Versuchung, seit es Italien gibt.

Nach einem Rezept von Sophia Loren.

Mascarpone • Biscotti • Pistacchio

10,50

*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 5,10 | 0,5l 6,10

STIEGL Zitronenradler

0,5l 5,90

## *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 5,50

Franziskaner Weizenbier

0,5l 6,10

# WEISSWEINE & ROSÉ

	1/8	1 Fl.
<b>Vino di Tavola Bianco</b> <i>Hagn</i>	4,90	29,00
<i>vielschichtiger klassischer Grüner Veltliner, elegant, fruchtig, würzig</i>		
<b>Vino di Tavola Rosato</b> <i>Hagn</i>	4,90	29,00
<i>duftiger, fruchtiger Rosé, langlebiger Trinkspaß</i>		
<b>Ribolla Gialla</b> <i>St:Helena</i>	6,90	39,00
<i>saftig, mineralisch, beerige Aromen mit zarten Zitrusnuancen.</i>		
<b>Friulano</b> <i>Scarbolo</i>	5,90	35,00
<i>angenehmes Frucht- Säurespiel, zarte Würze und langanhaltendes Aroma</i>		
<b>Lugana</b> <i>Pratello 2024</i>	6,90	41,00
<b>Pinot Grigio</b> <i>Tiefenbrunner</i>	7,10	42,00
<i>Harmonisch, runder Wein mit Birnenbukett und kandierten Früchten</i>		
<b>Grillo</b> <i>Villa Carumè</i>	6,90	41,00
<i>frische Exotik, aromatisch, prickelnde Säure, langer Abgang</i>		
<b>Vermentino di Sardegna 2024</b>		49,00
<i>der absolute Lieblingswein unseres Chefs.</i>		
<b>Olivini Lugana DOC 2023</b>		55,00
<i>elegante Frische, zarte Zitrus- und Pfirsicharomen sowie eine dezente Mineralität</i>		
<b>Grifo del Quartaro</b> <i>Enrico Serafino - Cortese 2024</i>		65,00
<i>Aromen von Wildblumen, Mandeln und gelben Früchten.</i>		
<b>Grüner Veltliner Zero Weingut Hagn</b> <i>alkoholfrei</i>	5,90	35,00
<i>blumig-zitrusbetonte Aromatik, lebendige Mineralität und anmutige Finesse</i>		

## WIR WIENER

<b>Weisser SpritzER</b>	0,25l	4,50
<i>vom Grünen Veltliner, Alex Nebenführ, Mitterretzbach</i>		
<i>Gerne auch ohne Soda, als Schankperle.</i>		
	1/8	2,50
<b>Gemischter Satz 2024</b> <i>Moser</i>	1/8	5,90
<i>duftige Aromatik von Maracuja und weißem Pfirsich.</i>		
	1 Fl.	35,00

# 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!

Grüner Veltliner „wild & witzig“ 5,90 | 35,00

*Naturwein, geprägte Exotik, angenehme Säure, finessenreich*

Grüner Veltliner Retzer Altenberg 45,00

Blauer Portugieser Retz 5,90 | 35,00

*fruchtig, saftig, marmeladig, Waldfruchtaromatik mit leichter Süße*

Cuvée Trift 34(ZW,BF) 45,00

### PET NAT ROSÉ

*Natural Schaumwein*

fein prickelnd, fruchtig und belebend, macht ordentlich Feierlaune und ist ein echter Muntermacher  
Für den Pet Nat wird frischer Traubenmost in die Flasche gefüllt. Hier entsteht die prickelnde Kohlensäure und wird somit zum Schaumwein! Ein handwerklich hergestelltes Getränk, welches handwerkliches Geschick vom Winzer erfordert .

0,75l 39,00

## BOLLICINE

Prosecco Brut

*„One & Only Millesimato“, Fantinel*

*feinperliger Schaumwein, intensiv, blumig, geprägt von italienischer Eleganz und Fruchtigkeit*

Glas 6,10

0,75l 39,00 | Magnum 69,00

Spumante Rosé Brut

*„One & Only Millesimato“ Fantinel*

*Feinkörnig, intensives Bouquet, das an rote Waldfrüchte erinnert, leichtes Brioche, angenehme Länge.*

Glas 6,10

0,75l 39,00

Stiegl Wildshut Bio Perlage

0,75l 39,00

# FRANCIACORTA

## *Italiens bestgeheimes 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
<i>100% Pinot noir in Reinform.</i>	
Franciacorta DOCG Saten Brut 2018, Bio, Barone Pizzini	69,00
<i>"Seidig", elegant, 100% Chardonnay</i>	
DOCG BLU, Extra brut 2018, Bio, Villa Franciacorta	79,00   Magnum 150,00
<i>kräftig, vollmundig, mit Tiefgang</i>	
Franciacorta DOCG Brut Muratori	69,00
<i>Paradebeispiel für das Easy drinking.</i>	
Franciacorta DOCG Rosé Extra brut Muratori	79,00
<i>3leganter Rosé, perfekt zur Pasta.</i>	
Franciacorta DOCG Millesimato Pas Dosé 2016 La Torre	79,00
<i>druckvoll, einzigartig, elegant.</i>	
Franciacorta DOCG Riserva Corsini Marco 2015 La Torre	89,00
<i>die Königsklasse, voll, rief und vor allem kraftvoll.</i>	



# ROTWEIN

<b>Vino di Tavola Rosso</b> <i>Hagn</i>	4,90   29,00
<i>saftig, mineralisch, beerige Aromen.</i>	
<b>Cuvée Del Capo Rosso</b> <i>Höpler</i>	6,90   41,00
<b>Chianti La Commenda</b> <i>DOCG 2020 Mansalto</i>	6,90   41,00
<i>kräftiger Wein, Aromen von Waldbeeren und Gewürzen.</i>	
<b>Nero d´Avola</b> <i>Villa Carumè, Sizilien - Westküste</i>	6,90   41,00
<b>Castello Rapale</b> <i>2018 Mansalto</i>	6,90   41,00
<b>Rosso di Montalcino</b> <i>2021 Corta dei Venti</i>	7,90   47,00
<i>reichhaltiger Wein, frisch, fruchtig, gepaart mit Tabaknuancen.</i>	
<b>Justo</b> <i>Ceasari</i>	6,90   41,00
<i>fruchtig weicher Wein, Aroma von gereiften Früchten, Kirschen und Gewürzen.</i>	
<b>Primitivo</b> <i>Girolamo</i>	7,90   47,00
<i>vollmundigen Geschmack, kräftige Noten von dunklen Früchten.</i>	
<b>Valpolicella Ripasso</b> <i>2019 Villa San Carlo</i>	59,00
<b>Amarone</b> <i>2015 Villa San Carlo</i>	79,00
<b>Amaranto</b> <i>San Cristoforo BIO</i>	79,00
<b>Serafino Barbera d'Alba Pajena DOC 2021</b> <i>Enrico Serafino</i>	89,00
<i>intensive Aromen reifer roter Früchte, subtile Gewürznuancen und eine belebende Säure</i>	
<b>Ridolfi Brunello di Montalcino 2019</b>	119,00
<i>mit komplexen Aromen von reifen Kirschen, Gewürzen und feinen Holznoten, getragen von samtigen Tanninen und beeindruckender Länge.</i>	

## DRINKS • COCKTAILS

Espresso Martini	14,50
<i>Vanilla infused Stoli 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	15,50
<i>Vanilla infused Stoli 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 5,50
Sorento Lemon Drop	4cl 5,50
Aloha Shot	4cl 5,50

# 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

14,50

*In Italia der Numero Uno  
unter den Cocktails*

## LONGDRINKS • HIGHBALLS • MULES

Inferno Averno 14,50

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

Mediterraneo 14,50

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

Sicilian Lemonade 14,50

*Averna, Lemon, Fever-Tree Bitter Lemon*

---

**CIN CIN & TONIC** 14,50

Unser Taverna Dry Gin mit den Botanicals von Löwenzahnwurzel, Löwenzahnblüte, Marille, Pfirsich, Rosenblättern, Lemongrass und natürlich Wacholder, entlockt jedem Tonic jene Finesse, die einen perfekten Drink ausmacht.

---

**CIN CIN ROSATO & TONIC** 14,50

Ein perfekter Terrassen-Gin mit Erdbeeren verfeinert, mit nur 40% Vol. milder als unser Klassiker. Ein sommerlich leichter Gin, auch wenn man ihn im Winter zur Auffrischung von Urlaubserinnerungen trinkt.

---

Queen Mum Gin & Tonic - die prickelnde Gräfin 14,50

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

Contessa Frizzante 13,50

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

Sorrento Mule 14,50

*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
Fritz Cola   original   classic-light	0,33l 4,70
Iced Tea <i>Richard's Sun Pomegranate oder Blueberry</i>	0,33l 5,10
Red Bull Classic   sugarfree	0,25l 5,50
Balis Limonaden <i>Basilikum   Ingwer oder Ananas   Minze</i>	0,25l 5,90
Soda Zitron*	0,25l 3,10   0,5l 5,50
Soda Holunder*	0,25l 3,10   0,5l 5,50
Fevertree	0,2l 5,90
<i>Premium Indian Tonic Water, Mediterranean Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer, Blood Orange Ginger Beer, Pink Grapefruit Soda</i>	
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 5,50
Johannisbeere <i>pur</i>	0,2l 4,50
Johannisbeere <i>gespritzt</i>	0,5l 5,50

\*) 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	5,90
Cappuccino	5,90
Espresso Lungo	4,90
Latte Macchiato	5,90
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 10yo	13,50
The Balvenie Double Wood 12yo	14,50
Glenfiddich 21yo Rum finish	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 | 0,7l 49,00

## TAVERNADRYGIN ROSATO

4cl 7,50 | 0,7l 49,00

## 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. No. Nonino*

Nonino Monovitigno il Moscato	2cl 5,50
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



# SELEZIONE SPIRITS

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

## VODKA 4cl

Stolichnaya	Vanilla infused, Homemade	8,50
Stolichnaya	Limoni di Sorrento infused, Homemade	8,50
Stolichnaya Cristall	ASERBAIDSCHAN	9,50
Nemiroff	UKRAINE	9,50
Chopin	POLEN	9,50

## RUM 4cl

Brugal Extra Viejo	JAMAICA	8,50
Appleton Estate V/X	JAMAICA	8,50
Barcelo Imperial Onyx	DOM. REP.	9,50
Brugal 1888	DOM. REP.	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 Reserva del la Familia Extra Anejo	22,50

## TABACCHI

*Zachik? Hätti - Unsere Tabakwaren, findet ihr bei unserer Cocchetti Bar.*

Gauloises ROT	8,90
Marlboro GOLD	8,90