

Willkommen in der Regina Margherita,

wir freuen uns darauf, Ihren Besuch unvergesslich zu machen. Alle unsere Speisen werden frisch und mit größter Sorgfalt für Sie zubereitet. Bitte haben Sie Verständnis, dass es deshalb manchmal etwas länger dauern kann. Nutzen Sie die Zeit, schalten Sie ab und genießen Sie ein Stück Neapel im Herzen Wiens.

- Menu degustazione -

- Dreigängiges Degustationsmenü -
- *Three course tasting menu* -

Scialiatelli fatti in casa ai frutti di mare

Hausgemachte Pasta mit gemischten Meeresfrüchten

Homemade pasta with mixed sea food

∞∞∞

Filetto di branzino con purè di sedanorapa allo zafferano e cime di rapa

Wolfsbarschfilet mit Safran-Knollensellerie-Püree und cime di Rapa

Seabass fillet with saffron celeriac purée and cime di rapa

oder/or

Costata di manzo rosa su rucola, con patate e spinaci

Rosa gebratenes Rib-Eye Steak, Rucola, Kartoffeln & Spinat

Medium grilled Rib-Eye Steak, rocket salad, potatoes and spinach

∞∞∞

Impressioni del pasticciere

Kostproben aus unserer Konditorei

Small selection of our best pastries

- 49 -

Gedeck - 1,90 -

Enthält: Hausgemachte Produkte (Brot, Chilli Öl), Tischtücher, Geschirr etc.

Cover Charge - 1,90 -

Contains: Homemade Products (Bread, Chilli Oil), Table Cloths, Dishes etc.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. sämtlicher Abgaben

All prices are in Euro including all taxes and duties.

We are pleased to serve you Austrian spring water; however, a € 2 per liter charge will apply.

- Antipasti Terra e Mare -

BARBAROS TIPP

Variazione di antipasti della casa (A-B-C-D-G-H-L-M-O-R)

Vorspeisenvariation nach Art des Hauses

Variation of our best Italian starters

Classico - 18,00 -

Arrosto di vitello freddo con salsa tonnata, capperi e olive

(A-C-D-G-M-O)

Kalter Kalbsbraten auf leichter Thun-
fischsoße mit Kapern & Oliven

Roasted veal, light tuna sauce,

capers and olives

- 16,90 -

Carpaccio di manzo con rucola, mousse di parmi- giano e pomodori confit

(A-C-G-O)

Feines Rindercarpaccio mit

Rucola, Parmesanmousse

und confierten Tomaten

Delicate Beef Carpaccio,

rocket salad, Parmesan mousse

and confit tomatoes

- 17,90 -

Burrata e Panzanella (G)

Burrata mit Panzanella

Burrata with Panzanella

- 15,90 -

Parmigiana di melanzane su coulis di pummarola (Vegetarisch) (A-G-L-O)

Gratinierter neapolitanischer Melanzaniauflauf auf Paradeiser-Coulis

Neapolitan aubergine casserole au gratin served with a fresh tomato-coulis

- 16,90 -

BARBAROS TIPP

Capesante Gratinata alla Veneziana (A-G-R)

Gratinierte Venezianische Jakobsmuscheln

Gratinated Venetian Scallops

-19,50 -

- Zuppe -

Minestrone di verdure dell'orto con cereali (Vegan) (L-M)

Klare italienische Gemüsesuppe und Getreide

Clear Italian vegetable soup and grains

- 7,00 -

Crostini, Bruschetta e Focaccia –

Frisch zubereitet und sofort serviert – Freshly prepared and served immediately

Crostino Regina Margherita^(A-G)

Mit Mozzarella überbackene, hausgemachte Brotscheiben mit Rohschinken,
Büffelmozzarella DOP, Rucola und Grana Padano

*Gratinated homemade bread topped with parma ham, buffalo mozzarella DOP,
rocket salad and Grana Cheese*

- 9,50 -

Bruschetta al pomodoro (Vegetarisch)^(A)

Getoastete, hausgemachte Brotscheiben mit frischen Tomaten, Knoblauch und Oregano

Toasted slice of homemade bread with fresh tomatoes, garlic and oregano

- 7,00 -

Focaccia al rosmarino^(A)

Focaccia Rosmarin

Focaccia Rosemary

- 5,00 –

Focaccia al peperoncino^(A)

Focaccia Chili

Focaccia chili

- 5,00 -

-Insalate –

Insalata Regina Margherita⁽⁰⁾

Mischsalat mit Apfel, Popcorn, Ziegenkäse, mariniertem Zwiebel, Kirschtomaten
und Artischocken

*Mixed leaf salad with apple, popcorn, goat
cheese, marinated onion, cherry tomatoes
and artichokes*

- 12,90 –

Insalata Caprese con mozzarella di Bufala^(G-0)

Rucola mit Kirschtomaten und
Büffelmozzarella-Bocconcini,
Oregano und Olivenöl

*Rocket salad with cherry tomatoes and
buffalo mozzarella bocconcini,
oregano and olive oil*

- 12,90 –

Rucola, pomodori e Grana Padano^(G-0)

Rucola-Tomatensalat
mit frischem Grana Padano

*Tomato and rocket salad
with freshly grated Grana Padano cheese*

- 9,00 –

Insalata mista piccola⁽⁰⁾

Kleiner gemischter Salat
small Mixed salad

- 6,50-

Insalata 4 Pomodori

Gelbe Kirschtomaten, grüne Kirschtomaten,
rote Cherrytomaten und San-
Marzano-Tomaten mit Tropea-Zwiebel,
frischem Oregano und Olivenöl

*Yellow cherry tomatoes, green cherry tomatoes,
red cherry tomatoes and San Marzano
tomatoes with Tropea onion,
fresh oregano and olive oil*

- 9,90-

-Pasta -

Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal bezüglich Gluten freier Pasta & Veganen Optionen!

Our staff can inform you about our gluten-free pasta and Vegan options!

BARBAROS TIPP

Gnocchi fatti in casa con salsa di funghi e tartufo nero (Vegetarisch) (A-C-G-0)

Hausgemachte Kartoffelgnocchi in cremiger Pilzsauce & schwarzem Trüffel

Homemade potato gnocchi, creamy mushroom sauce and black truffles

- 26,00 –

BARBAROS TIPP

Scialiatelli fatti in casa ai frutti di mare (Laktosefrei) (A-B-D-0-R)

Hausgemachte Pasta mit gemischten Meeresfrüchten

Homemade pasta with mixed sea food

- 19,50 –

Fusilli di mais con salsa di salmone, zafferano e porro (Glutenfrei) (D-G-L-0)

Glutenfreie Fusilli mit Safran-Lachs-Sauce und Lauch

Gluten free pasta with salmon, saffron and leek

- 17,50 –

Rigatoni integrali all' Arrabbiata con cremosa Burrata al basilico (Vegetarisch)

(A-G-E-L)

Vollkorn-Rigatoni all'Arrabbiata mit cremiger Burrata und Basilikum

Wholegrain rigatoni all'arrabbiata with creamy burrata and basil

- 17,50 –

Tagliatelle al ragu Bolognese (A-G-E-L)

Tagliatelle mit Fleischsoße

Tagliatelle with meat sugo

- 16,00 –

Orecchiette cime di rapa, salsiccia e scaglie di pecorino (A-C-G)

Hausgemachte Orecchiette mit Stängelkohl, Salsiccia und Pecorinospänen

Homemade orecchiette with broccoli rabe, sausage and Pecorino cheese shavings

- 19,50 –

Pennette Regina Margherita con ragu di carne, melanzane e bufala (A-G-L-0)

Pennette mit Fleischsoße, Melanzani & Büffelmozzarella

Pasta with classic "Bolognese", aubergines and buffalo mozzarella

- 17,50 –

Spaghetti piccantini al crudo di Parma con olive e pomodorini (A-L-0)

Leicht scharfe Spaghetti mit Parmaschinken, schwarzen Oliven & Cherry Tomaten

Slightly spicy Spaghetti with Parma ham, black olives and cherry tomatoes

- 17,50 –

-Carne e Pesce -

Costata di manzo rosa su rucola, con patate e spinaci (G-L-0)

Rosa gebratenes Rib-Eye Steak, Rucola, Kartoffeln & Spinat

Medium grilled Rib-Eye Steak, rocket salad, potatoes and spinach

- 28,90 -

Saltimbocca di vitello con crudo di Parma e salvia su verdure di stagione (A-G-L-0)

Kalbs-Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbei auf einem Gemüsebett

Veal saltimbocca with Parma ham and sage on a bed of vegetables

- 28,90 -

BARBAROS TIPP

Filetto di branzino con purè di sedano rapa allo zafferano e cime di rapa (D-G)

Wolfsbarschfilet mit Safran-Knollensellerie-Püree und cime di Rapa

Seabass fillet with saffron celeriac purée and cime di rapa

- 28,90 -

Grigliata di mare al profumo di limone con patate e spinaci con ajoli e salmorigilio (B-D-G-L-0-R)

Trilogie aus dem Meer vom Grill, Zitronenessenz, Kartoffeln & Spinat

Mixed grilled Fish served with potatoes and spinach

- 28,90 -

BARBAROS TIPP



Branzino | Wolfsbarsch | Sea Bass

“Zubereitung”

Crosta di Sale | Salzkruste | Salt Crust

ODER/OR

Grigliato | Gegrillt | Grigliato Grilled

2 Contorni | 2 Beilagen | 2 Side Dishes

1 Person – 37 –

2 Personen – 78 –

- Contorni/ Beilagen/ side dishes -

Spinaci al burro

Blattspinat

Spinach

- 4,90 -

Patate al rosmarino

Rosmarinkartoffel

Rosemary potatoes

- 4,90 -

**Cime di rapa aglio,
Olio e peperoncino**

Cime di Rapa mit
Knoblauch, Olivenöl
und Peperoncino

*Cime di rapa with garlic,
olive oil and chili*

- 4,90 -

-PIZZE GOURMET -

La Tartufo (A-G) - 26,90 -

BARBAROS TIPP

Mozzarella, Steinpilze, Caciocavallo Käse, Trüffelcreme, Schwarzer Trüffel
Mozzarella, Porcini, Caciocavallo Cheese, Truffle cream and Black truffles

La Tradizione (A-G-R) – 17,90 -

Tomaten, Büffelmozzarella, Räucherkäse “Scamorza” Italienischer Salsiccia, Origano
Tomatoes, buffalo mozzarella, smoked cheese “Scamorza”; Italian sausages, oregano

La Costiera (A-R) – 18,00 -

Tomaten, Knoblauch, Sardellen, Garnelen, Kirschtomaten,
Petersilie, Chilly, Zitronenschale
Tomatoes, garlic, prawns, anchovy, cherry tomatoes, parsley, chilly, lemon zest

-PIZZE BIANCHE -

La Burratina (A-G) - 17,50 -

BARBAROS TIPP

Mozzarella, Burrata, Topfen Pesto, Basilikum, Kirschtomaten
White pizza with burrata, curd pesto, basil, tomatoes

La Quattro Formaggi (A-G) - 16,50 - (Vegetarisch)

Vier verschiedene Käsesorten
4 types of cheese

La Da Vinci (A-G) – 16,50 -

Weißer Pizza mit Pilzen, Tomaten, “Scamorza”, Italienischer Salsiccia, Basilikum
White pizza with mushrooms, tomatoes, “scamorza cheese”, Italian salsiccia, basil

-CALZONE -

Mezza Luna ripiena(A-G) - 16,00 -

Hälfte mit Gammeln, Topfen, Pfeffer / Hälfte mit scharfer Salami, Zwiebeln, Oliven
Half with gram, curd cheese, pepper / half with spicy salami, onions, olives

Calzone Napoletano(A-G) - 16,00 -

Mozzarella, Tomaten, neapolitanische Salami, gekochter Schinken, Ricotta-Käse
Tomatoes, mozzarella, salami from Naples, cooked ham, curd cheese

-PIZZE SENZA MOZZARELLA -

Frutti di Mare (A-B-D-H) – 19,50 - (Laktosefrei)

Tomaten, Meeresfrüchte, Rucola, Knoblauch
Tomatoes, Seafood, rocket salad

Napoli classica (A-D) - 16,00 - (Laktosefrei)

Tomaten, Sardinen, Oliven, Oregano, Kirschtomaten und Knoblauch
Tomatoes, sardines, olives, oregano, cherry tomatoe, garlic

Pro zusätzlichen Pizzabelag berechnen wir wahlweise einen Aufpreis von € 2 oder € 3

-PIZZE CLASSICHE -

Bio Vollkornteig (zzgl. 2,00€) - Organic whole grain dough (Add. 2,00€)

Margherita Classica (A-G) - 11,90 -

Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Grana Padano

Tomatoes, mozzarella, basil, grana padano

Francescana (A-G) - 15,90 -

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Oliven

Tomatoes, mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives

Diavola (A-G) - 15,90 -

Tomaten, Mozzarella, Paprika, scharfe Salami, Oliven, Zwiebeln

Tomatoes, mozzarella, bell pepper, spicy salami, olives, onions

Siciliana (A-G) - 15,90 - (Vegetarisch)

Tomaten, Mozzarella, Melanzani, Basilikum, Ricotta-Käse

Tomatoes, mozzarella, eggplant, basil, curd cheese

Capricciosa (A-G-D) - 15,90 -

Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Champignons, gekochter Schinken, Oliven

Tomatoes, mozzarella, artichokes, mushrooms, cooked ham, olives

Barbaro (A-G) - 18,00 - **BARBAROS TIPP**

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Parmaschinken, gehobelter Grana Padano, Basilikum

Tomatoes, buffalo mozzarella, basil, Parma ham, grana padano

Linea verde (A-G) - 16,90 - (Vegetarisch)

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Spinat, Melanzani, Zucchini

Tomatoes, mozzarella, mushrooms, spinach, eggplant, courgettes

Calabrese (A-G) - 16,50 -

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, scharfe Salamis (n'duja & Spianata),

Zwiebel aus Tropea

Tomatoes, buffalo mozzarella, spicy salami from Calabria, red onions from Tropea

Bufalina (A-G) - 16,90 - (Vegetarisch)

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Oliven, Basilikumpesto

Tomatoes, buffalo mozzarella, olives, basil pesto

Regina Margherita (A-G) - 18,50 - **BARBAROS TIPP**

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Kirschtomaten, Rucola,

Parmaschinken, Grana Padano

Tomatoes, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket salad, parma ham, grana padano

Benvenuti al SUD (A-G-D) - 16,50 -

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Thunfisch, Kapern, Oliven, Zwiebel aus Tropea,

Tomatoes, buffalo mozzarella, tuna, cappers, olives, onions from Tropea

Mimosa (A-G-L) - 16,00 - (Vegetarisch)

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Mais, Rucola, Grana Padano

Tomatoes, sweet corn, buffalo mozzarella, rocket salad, grana padano cheese

-DOLCI E FORMAGGI -

BARBAROS TIPP

Pizza Dolcissima „Regina Margherita“

(A-E-G-F)

Warmer Pizzaboden, cremige Nutella,
knusprige Nüsse, Waldbeeren
*Warm pizza base with creamy Nutella,
crispy nuts, fruits*
- 15,00 –

Selezione di formaggi con chutneys

(G-H-M-O-P)

Käseselection mit
feinem saisonalen Chutneys
*Assorted cheese selection
with seasonal chutneys*
- 14,90 –

BARBAROS TIPP

Impressione del pasticciere

(A-C-E-G-H-O)

Kostproben aus unserer Konditorei
Small selection of our best pastries
- 13,00 –

Profiteroles alla vaniglia coperti di cioccolato

(Alkoholfrei) (A-C-E-G-H)

Brandteigkrapfen mit Vanillecreme ge-
füllt, auf Schokoladensauce
*Neapolitan Choux Pastries (Pastry
Puffs) filled with delicious Vanilla Cream
and topped with chocolate sauce*
- 9,50 –

Panna cotta con coulis di Frutti di bosco

(G-O)

Zart-cremige Panna Cotta, serviert mit einem
frischen Waldbeer-Coulis
*Delicately creamy panna cotta, served with a fresh
wild berry coulis*
- 8,90 –

Tiramisù classico della casa

(A-C-G)

Klassisches Tiramisu des Hauses
*Classical Italian Tiramisu interpreted by
Regina Margherita*
- 8,90 –

Caprese al limone Territorio Napoli

(A-C-G)

Frischer Zitronenkuchen aus Neapel, verfeinert
mit weißer Schokolade und Mandeln
*Fresh lemon cake from Naples, refined with white
chocolate and almonds*
- 8,90 –

BARBAROS TIPP

Semifreddo al melone Giardino Barbaro

(A-C-E-G-H-O)

Melonenhalbgefrorenes mit Erdbeersoße
Half frozen from melon with strawberry sauce
- 9,50 –

Affogato al caffè

(G)

Feines Vanilleeis, übergossen mit frisch
gebrühtem Espresso
*Creamy vanilla ice cream, topped with
freshly brewed espresso.*
- 8,50 –

Sgroppino

(G)

Vodka, Prosecco, Zitronensorbet
Vodka - Prosecco - Lemon Sorbet
- 9,50 –

Allergeninformation

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose,
H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere