

L'ingrediente principale per una buona cucina è l'amore per coloro per cui cuciniamo.

-Sophia Loren



ORF
LICHT
INS
DUNKEL

Von jedem konsumierten Glas Moët & Chandon
geht € 1,- an Licht ins Dunkel.

Von jeder 0,75l Flasche spenden wir € 6,-
und von jeder 1,5l Magnum Flasche € 12,- an Licht ins Dunkel.



Durch Ihre tatkräftige Unterstützung und das unermüdliche Engagement der Familie Barbaro samt ihrem Team konnten wir in den letzten Jahren auf beeindruckende Weise über 100.000 € für LICHT INS DUNKEL aufbringen, dank verschiedener Spendenaktionen. Auch in diesem Jahr hoffen wir auf Ihre großzügige Unterstützung, um Menschen in akuten Notsituationen wirkungsvoll zu unterstützen.

CHAMPAGNER

Moët & Chandon

Brut Impérial (0,1l / 0,75l / 1,5l)	14 / 100 / 200
Rosé Impérial (0,1l / 0,75l / 1,5l)	16 / 120 / 230
Grand Vintage Brut (0,75l)	180
Grand Vintage Rosé (0,75l)	195

Dom Pérignon

Vintage Brut (0,75l)	399
----------------------	-----

Follow us on Instagram



Barbaro

IL GUSTO PER LA VITA



• ANTIPASTI •

Carpaccio di Manzo (G,A)	28
Rindercarpaccio – Crema alle Erbe – Nocciola <i>Beef Carpaccio – Herb Cream – Hazelnut</i>	
Tartar di Salmone (D,G,P)	28
Lachstatar – Avocado – Pimentitos <i>Salmon Tartare – Avocado – Sweet Peppers</i>	
Antipasto Martinelli (A,C,D,E,F,G,H,L,M,N,O,P,R)	19
Das Beste unserer Vorspeisenküche <i>Variations from our Starters</i>	
Vitello Tonnato Moderno (G,D,M,L,O)	19
Rosa Kalbfleisch – Thunfischcreme – Paradeisermarmelade – Kapern <i>Pink Veal – Tuna Cream – Tomato Jam – Capers</i>	
Flan di Zucca (A,C,G,L)	19
Kürbisflan – Formaggio Fontina – Crusco Crumbles – Petersilie <i>Pumpkin Flan – Fontina Cheese – Crusco Crumbles – Parsley</i>	
Burrata (O,P,G)	17
Burrata – Taggiasca Oliven – Paradeiser – Basilikum <i>Burrata – Taggiasca Olives – Tomatoes – Basil</i>	

• INSALATA •

Insalata Martinelli (G,P,L,M,A)	18
Ziegenkäsecreme – Pinienkerne – Sauerkirschen – Wildkräutersalat <i>Goat Cheese Cream – Pine Nuts – Sour Cherries – Wild Herb Salad</i>	
Insalata di Bufala (P,M,L)	14
Büffelmozzarella – Rucola – Paradeiser <i>Buffalo Mozzarella – Rocket Salad – Tomatoes</i>	
Insalata di Rucola (P,M,L)	12
Rucola – Paradeiser – Grana Padano <i>Rocket Salad – Tomatoes – Grana Padano</i>	
Insalata Mista (P,M,L)	9
Gemischter Salat <i>Mixed Salad</i>	

• ZUPPE •

Vellutata di Patate (G,L)	11
Kartoffelvelouté – Erdäpfelstroh – Majoranöl – Karotte <i>Potato Velouté – Potato Hay – Marjoram Oil – Carrot</i>	
Minestrone dell'orto (L)	9
Gemüse – San Marzano – Basilikum <i>Vegetables – San Marzano – Basil</i>	

• MENU •

Genießen Sie ein erlesenes Degustationsmenü von unserem
Haubenkoch Daniel Kellner und seinem Team!
*Enjoy an exquisite tasting menu from our chef de cuisine
Daniel Kellner and his team!*

Vitello Tonnato Moderno
Rosa Kalbfleisch – Thunfischcreme – Paradeisermarmelade
– Kapern
Pink Veal – Tuna Cream – Tomato Jam – Capers

oder | or

Vellutata di Patate
Kartoffelvelouté – Erdäpfelstroh – Majoranöl – Karotte
Potato Velouté – Potato Hay – Marjoram Oil – Carrot

Salmone
Lachsfilet – Kürbis – Erbsen
Salmon Fillet – Squash – Peas

oder | or

Guancia di Vitello Brasato
Kalbsbacke – Erdäpfelpüree – Petersilie Fritt – Salpicón
Gemüse
*Braised Veal Cheek – Mashed Potatoes – Fried Parsley –
Salpicón Vegetables*

Tiramisu Martinelli
Mascarpone Mousse – Kaffeecreme – Bisquit
Mascarpone Mousse – Coffee Cream – Biscuit

3 Gänge p.P. | 3 courses p.p. 49
5 Gänge p.P. | 5 courses p.p. 69

• PRIMI •

Risotto “Gamberi” (G,B,E,F)	30
Garnele – Sorrento Agrumi – Pistazie <i>Shrimp Risotto – Sorrento Lemon – Pistachio</i>	
Tagliatelle “Agnello” (A,G,M,C,L)	26
Lammragout – Ricotta Salata – Himbeere <i>Lamb Ragout – Salted Ricotta – Raspberry</i>	
Raviolo “Aperto” (A,C,O,M)	24
Sellerie – Kürbis – Pecorino <i>Celery – Pumpkin – Pecorino</i>	
Spaghetti “Carbonara” Daniel (A,G,C)	20
Pecorino – Eidotter – Guanciale <i>Pecorino – Egg Yolk – Guanciale</i>	
Spaghetti Aglio Olio (A,L)	18
Sardellenbrot – Chili – Romanesco – Knoblauch <i>Spaghetti Aglio Olio – Anchovy Bread – Chili – Romanesco – Garlic</i>	
Pappardelle “Pomodoro” (A,O,L)	17
Dreierlei Paradeiser – Basilikum – Pinienkerne <i>Three types of Tomatoes – Basil – Pine Nuts</i>	

• BRANZINO •

*Fisch ist die Spezialität des Hauses.
Wir bieten Ihnen täglich ein umfangreiches Angebot
an frischem Fisch und herrlichen Meeresfrüchten,
welche wir nach Belieben für Sie zubereiten.*



1 Person | 1 person 42
2 Personen | 2 people 84

Branzino | Wolfsbarsch | *Sea Bass*
(D,P,M,L,G,A)

**Branzino fresco dalla nostra vetrina preparato
secondo la vostra scelta**

Frischer Wolfsbarsch aus unserer Vitrine,
nach Zubereitung Ihrer Wahl
Fresh Sea Bass with your choice of preparation

Preparazione | Zubereitung | *Preparations*
Crosta di Sale | In der Salzkruste | *Salt Crust*
ODER | *OR*

Grigliato | Gegrillt | *Grilled*

Contorno | Beilage | *Side Dish*
Patate alle Erbe | Erdäpfel | *Herb potatoes*
Broccoli Selvatici | Wilder Brokkoli | *Wild Broccoli*
Spinaci | Spinat | *Spinach*

• SALSA •

Pesto | **Peperoncino** | **Agrumi** | **Aglio**
Pesto | Chili | Zitrus | Knoblauch
Pesto | Chili | Citrus Fruits | Garlic

**Zur Verbreitung der italienischen Lebenskultur importiert
die Familie Barbaro seit 40 Jahren die Basis-Zutaten der
mediterranen Küche selbst aus Italien und garantiert somit
für die Herkunft der Produkte mit ihrem Namen.**

*The Barbaro family has been importing the basic ingredients
of their Mediterranean cuisine from Italy for 40 years, thus
guaranteeing the origin of the products with their name and
offering the customers a 100% authentic Italian experience.*

Allergene:

A) Glutenhaltiges Getreide – B) Krebstiere – C) Ei – D) Fisch – E) Erdnuss – F) Soja
G) Schalenfrüchte – L) Sellerie – M) Senf – N) Sesam – O) Sulfid – P) Lupinen – R) Weichtiere

• SECONDI •

*Unsere Produkte beziehen wir ausschließlich
bei handverlesenen Erzeugern und Lieferanten
aus Österreich und Italien, stetig mit Fokus
auf Qualität, Regionalität, Nachhaltigkeit und
einer hundertprozentigen Transparenz in der
Lieferkette.*

Halibut (G,L,D)
 32 || Heilbutt – Kapern – Paradeiserbutter – Zitruserdäpfel – Spinat *Halibut – Capers – Tomato Butter – Lemon Potatoes – Spinach* | |

Salmone (D,G,L)
 34 || Lachsfilet – Kürbis – Erbsen *Salmon Fillet – Squash – Peas* | |

Tagliata di Manzo (G,O,M,P,L)
 32 || Rosa gebratenes Ribeye – Rucola Salat – Parmesan – Erdäpfel *Ribeye Steak – Rocket Salad – Parmesan – Potatoes* | |

Guancia di Vitello Brasata (M,L,G)
 32 || Kalbsbacke – Erdäpfelpüree – Petersilie Fritt – Salpicón Gemüse *Braised Veal Cheek – Mashed Potatoes – Fried Parsley – Salpicón Vegetables* | |

• CONTORNI •

Patatine al Tartufo 7 || Trüffelpommes | *Truffle Fries* | |

Zucca (G)
 7 || Kürbis | *Squash* | |

Broccoli Selvatici (G)
 7 || Wilder Brokkoli | *Wild Broccoli* | |

Patate alle Erbe (G)
 7 || Kräutererdäpfel | *Herb potatoes* | |

Coperto / Gedeck / *Cover: 4*
Hausgemachte Produkte: Saisonales Gebäck,
Saisonales Amuse-Bouche & Aufstriche, Stoffservietten usw.
*Homemade Products: Seasonal Pastries,
Seasonal Amuse-Bouche & Spreads, Cloth Napkins etc.*

**Prezzi in euro incluso tasse
* Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Abgaben
* All prices in Euro, including value added tax*

*Bitte beachten Sie, dass unsere Gerichte Allergene erhalten können.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal!
Please note that our dishes may contain allergens.
If you have any questions, please contact our service staff!*