

Rossini



dal 1985

MENÙ

Benvenuti al Rossini

Im Jahr 1985 öffneten sich zum ersten Maß die Türen unseres Hauses mit dem Traum, ein Stück Italien nach Wien zu bringen.

Seither sind vier Jahrzehnte vergangen, in denen wir mit Leidenschaft, Hingabe und traditionellen Rezepten Gäste aus nah und fern begrüßen durften.

2025 feiern wir mit Stolz unser 40-jähriges Jubiläum – ein Meilenstein, der ohne Sie, unsere treuen Gäste, nicht möglich gewesen wäre.

Jeder Besuch, jedes Lächeln und jedes geteilte Essen hat Rossini zu dem gemacht, was es heute ist:

ein Ort voller Wärme, Geschmack und Erinnerungen.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und Ihre Verbundenheit.
Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns – und lassen Sie sich von der zeitlosen Magie der italienischen Küche verzaubern.
Herzlichst, Ihre Familie Rossini & das gesamte Team

Daniela e Giuseppe

UNSERE SPEISEKARTE



ANTIPASTI - VORSPEISEN

Antipasto misto della casa (A, B, C, G, H, O, L, R)	15.5
Mozzarella alla caprese (G)	9.8
Vitello tonnato (G, O, L, C, D)	16.5
Carpaccio (G)	14.5
Avocado con gamberi (B)	15.5
Fantasia di mare (A, B, C, G, H, O, L, R)	18.9
Melanzane alla parmigiana (A, C, G)	15.5

MINESTRE - SUPPEN

Zuppa di verdura (L)	6.5
Zuppa pavese (A, C, G, L)	6.5

INSALATE

Insalata mista piccola (O)	5.5
Insalata mista grande (B, O)	7.5
Rucola con parmigiano (O, G)	8.9
Insalata della casa (O, G, D)	13.8

PRIMI PIATTI - TEIGWAREN

Spaghetti aglio olio e peperoncino mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino (A)	10.8
Spaghetti alla sacrestia mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum (A)	13.8
Penne all'arrabbiata mit Tomatensauce, Peperoncino (A)	11.8
Penne al tonno mit Thunfisch (A, D)	15.5
Tagliatelle alla bolognese mit Fleischsauce (A, L, O, G)	14.5
Rigatoni alla Norma mit Tomatensauce, Melanzani, Pecorino (A, G)	14.5
Lasagne al forno (A, C, L, G)	15.5
Gnocchi alla Sorrentina mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum (A, G)	15.5

LE NOSTRE PIZZE

Alla rucola parmigiano (A, G)	14.5
Alla caprese (A, G)	14.5
Gamberetti e zucchine (A, G, B)	17.5
Bresaola Rucola e Parmigiano (A, G)	17.8
Parma Rucola e Parmigiano (A, G)	17.8
Gerardo (A, G)	16.5
Spinaci e Bufala e Pecorino (A, G)	16.5
Bufalina (A, G)	15.5
Tomaten, Bufala, Basilikum	

LE PIZZE TRADIZIONALI

Marinara Tomaten, Knoblauch, Oregano (A)	10.8
Margherita Tomaten, Mozzarella, Basilikum (A, G)	11.5
Romana Tomaten, Mozzarella, Oliven, Sardellen, Kapern (A, G, D)	14.5
Venezia Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Kapern, Sardellen (A, G, D)	14.8
Prosciutto e funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons (A, G)	15.5
Tonno e Cipolla Tomaten, Thunfisch, Zwiebel (A, G, D)	15.5
Salami Tomaten, Mozzarella, Salami (A, G)	14.5
Salamino piccante Tomaten, Mozzarella, pikante Salami (A, G)	14.5
Quattro stagioni Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven (A, G)	16.5
Vulcano Tomaten, Mozzarella, Pfefferoni, Oliven, Ei, scharfe Salami (A,C,G)	16.5
Calzone Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Mascarpone (A,G)	15.5
Pizza ai formaggi mit verschiedenen Käsesorten (A, G)	16.5
Vegetariana Tomaten, Mozzarella, Gemüse (A, G, L)	16.5
Mare Tomaten, Meeresfrüchte, Knoblauch (A, B, G, R)	18.5
Parma Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken (A, G)	17.5
Cardinale con Gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Schinken, Gorgonzola (A, G)	16.5

SFIZI

Pizzabrot mit Knoblauch (A)	7
Focaccia al Rosmarino (A)	8

EXTRA ZUTATEN PIZZA

Knoblauch-Öl hausgemacht	1.2	mit Salami mild	3
mit Kapern	1.5	mit Salami scharf	3
mit Kirschtomaten	2	mit Kochschinken	3
mit Mais	1.5	mit Thunfisch	4
mit Mozzarella	2	mit Zwiebeln	1.2
mit Mozzarella di Bufala	4	mit Spinat	2.5
mit Oliven	1.5	mit Shrimps	5
mit Parmigiano	2.5	mit Artischocken	3
mit Champignons	2	mit Sardellen	2
mit Rohschinken	5	mit Gorgonzola	3
mit Rucola	1.5	mit einem Ei	2.5

*Buon
appetito!*

SECONDI PIATTI - HAUPTSPEISEN

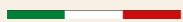
DI CARNE - siehe Tageskarte

DI PESCE - siehe Tageskarte

Calamari alla griglia 23.5
Tintenfisch vom Grill (R)

Gamberoni alla griglia 29.5
Riesengarnelen vom Grill (B)

UNSERE GETRÄNKEKARTE



APERITIVI, VINI E AMICIZIA

CAFFÈ

Espresso	3
Caffè doppio	5.5
Cappuccino	4.5
Tea	5.5

APERITIVI ANALCOLICO

Crodino	4.2
Sanbitter	4.2

BEVANDE ANALCOLICE

Caraffe Wasser	1
Sodawasser 0.25l	2.5
Soda Zitrone 0.25l	2.8
Soda Himbeere 0.25l	2.8
Minerale Römerquelle 0.33l	4.5
Minerale S. Pellegrino 0.75l	7
Minerale Römerquelle Ohne 0.75l	6
Apfel- Orangensaft 0.25l	3.6
Apfel- Orangensaft gespritzt 0.25l	3
Cola Cola Zero 0.33l	4.5
Aranciata S. Pellegrino 0.25l	4.5
Almdudler 0.25l	4.2
Tonic Water Bitter Lemon 0.2l	4.5

APERITIVI

Prosecco	5.5
Limoncello Spritz	9.5
Aperol Spritz	9.5
Campari Spritz	9.5
Hugo	9.5
Campari Soda - Orange	6.5
Martini rosso Dry Bianco	6.5
Negroni	12.5
Gin tonic	13.5

BIRRA

Bier vom Fass 0.33l	4.9
Bier vom Fass 0.5l	6.5
Ichnusa non filtrata 0.3l	5.9
Alkoholfreies Bier 0.3l	4.9

VINI AL BICCHIERE ROSSI

Chianti 1/8l	5
Malvasia Nera 1/8l	6
Montepulciano 1/8l	6

VINI AL BICCHIERE BIANCHI

Weiss Gespritzt 0.25l	4.5
Pinot Grigio 1/8l	5
Sauvignon Blanc 1/8l	5



Wein der Woche
auf Anfrage

A Gluten | B Krebstiere | C Ei | D Fisch | E Erdnuss | F Soja | G Milch od. Laktose
H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Sulfite | P Lupine | R Weichtiere
Preise inkl aller Abgaben

Ein süßer Ausklang für besondere Momente

Vollenden Sie Ihr Menü mit einer unserer erlesenen
Dessertspezialitäten.

Unsere Dessertkarte häft feine Kompositionen für Sie
bereit - ein Genuss für alle Sinne.

Wir laden Sie herzlich ein, einen Blick darauf zu werfen.

*La vita è troppo breve
per non concedersi un
dolce!*



Scan the QR code and
discover our dishes



 ristorante.rossini.vienna