

Rassini



dal 1985

MENÙ

Benvenuti al Rossini

Im Jahr 1985 öffneten sich zum ersten Mal 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	10.8
Tomaten, Knoblauch, Oregano (A)	
Margherita	11.5
Tomaten, Mozzarella, Basilikum (A, G)	
Romana	14.5
Tomaten, Mozzarella, Oliven, Sardellen, Kapern (A, G, D)	
Venezia	14.8
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Kapern, Sardellen (A, G, D)	
Prosciutto e funghi	15.5
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons (A, G)	
Tonno e Cipolla	15.5
Tomaten, Thunfisch, Zwiebel (A, G, D)	
Salami	14.5
Tomaten, Mozzarella, Salami (A, G)	
Salamino piccante	14.5
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami (A, G)	
Quattro stagioni	16.5
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven (A, G)	
Vulcano	16.5
Tomaten, Mozzarella, Pfefferoni, Oliven, Ei, scharfe Salami (A,C,G)	
Calzone	15.5
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Mascarpone (A,G)	
Pizza ai formaggi	16.5
mit verschiedenen Käsesorten (A, G)	
Vegetariana	16.5
Tomaten, Mozzarella, Gemüse (A, G, L)	
Mare	18.5
Tomaten, Meeresfrüchte, Knoblauch (A, B, G, R)	
Parma	17.5
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken (A, G)	
Cardinale con Gorgonzola	16.5
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Gorgonzola (A, G)	

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

BEVANDE ANALCOLICHE

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 ANALCOLICO

Crodino	4.2
Sanbitter	4.2

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 hält 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](https://www.instagram.com/ristorante.rossini.vienna)