

# mario

PASTA - GRILL - BAR

## DAS LEICHTE LEBEN IN HIETZING

Das Mario spiegelt mit seiner modernen Architektur und durch sein kulinarisches Angebot ein lebendiges, zeitgemäßes, mediterranes Lebensgefühl wider. Mit seinen frischen Pastagerichten, zarten Fisch- und leichten Fleischgrillspezialitäten wurde das Mario zu einem attraktiven Publikumsmagnet und ist vielen Wienern und internationalen Gästen einen Ausflug nach Hietzing wert. Eine besondere Sommer-Attraktion ist die schön gestaltete, großräumige Terrasse.

# GRUPPEN À LA CARTE MENÜ

Verrechnung erfolgt nach Konsumation

## VORSPEISEN

<b>Burrata</b> - Italiens bester Mozzarella aus Apulien mit Garnitur <small>6 v</small>	16,4
<b>Carpaccio vom heimischen Weideochsen</b> mit Olivenöl/ Parmesan/Rucola <small>60</small>	17,8
<b>Beef Tatar</b> mit Kräuter-Chilicreme/getoastetem Grandiosobrot <small>ACDGM</small>	19,5

## SUPPE

<b>Plachuttas Rindsuppe</b> mit gefüllten Crespelle/Gemüse <small>ACGLO</small>	7,8
---	-----

## HAUPTSPEISEN

<b>Branzinoilet</b> mit Basilikumbutter <small>DG</small>	31,2
<b>Kalbsmedaillons</b> mit Mozzarella/Tomaten/Oliven überbacken <small>GL</small>	31,2
Zu unseren Grillgerichten servieren wir Erdäpfeldukaten/Blattspinat mit Pinienkernen <small>ACGL</small>	

## DESSERTS

<b>Warmer Schokoladenkuchen</b> mit cremigem Vanilleeis/ Schokoladensauce/Schlagobers <small>ACGH</small>	7,9
<b>Tiramisu</b> mit Amaretto Biscuit <small>ACGO</small>	7,9
<b>Hausgemachtes Sorbet</b> mit Minze	8,2

## VEGETARISCH / VEGAN

<b>Fettuccine</b> mit Steinpilzen in Kräuterrahm <small>ACGL</small>	21,8
<b>Geröstete Steinpilze</b> mit Kräutern auf cremiger Polenta <small>L</small>	27,8

Alle Preise in Euro | Alle Preise inklusive aller Steuern/Abgaben.

Preis-/Speiseänderungen/Irrtümer vorbehalten.

Couvert - Brot mit Olivencreme/Gedeck 3,9 pro Person | Portion Butter für einen Aufpreis von 1,2 pro Person.

# GETRÄNKEVORSCHLÄGE

## PRICKELNDES IM GLAS ZU BEGINN

Prosecco	0,1l	6,9
Prosecco Rosé	0,1l	7,1
Prosecco mit weißem Pfirsich	0,1l	8,1
Champagner Michel Arnould & Fils	0,1l	9,7

## APERITIF

Limoncello Spritz mit Prosecco	0,1l	8,1
Aperol Spritz mit Prosecco	0,2l	7,9
Hugo mit Prosecco	0,2l	7,4

## PRICKELNDES IN DER FLASCHE

Prosecco	0,7l	49
Prosecco Rosé	0,7l	52
Champagner Michel Arnould & Fils	0,7l	69

## MARIO - DAS LEICHTE BIER IN HIETZING

Mario - special brew	0,2l	4,0
Mario - special brew	0,3l	5,0

## OFFENE WEINE

Grüner Veltliner / Taubenschuss	1/8	5,1
Zweigelt / Heidehof	1/8	5,1

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer ohne / prickelnd	0,33l	4,5
Vöslauer ohne / prickelnd	0,7l	7,4
Apfelsaft	0,25l	4,6
Marillensaft / Birnensaft	0,2l	5,3
Orangensaft <i>frisch gepresst</i>	0,2l	5,5
Fever Tree Bitter Lemon	0,25l	5,5
Fever Tree Tonic Water	0,25l	5,5

## EDELBRÄNDE

Marille	2 cl	6,5
<i>Wallner, Gols</i>		
Williamsbirne	2 cl	6,9
<i>Jöbstl, Wernersdorf</i>		
Himbeere	2 cl	7,0
<i>Hämmerle, Lustenau</i>		

## GRAPPA

Grappa di Brunello / Altessino	2 cl	6,7
Grappa di Moscato / J. Poli	2 cl	6,9
Amaro Quintessenzia	2 cl	6,5
Grappa Elisi / Berta	2 cl	8,4

## LIKÖRE & BITTERS

Baileys Irish Cream	4 cl	6,9
Amaretto	4 cl	6,9
Limoncello	4 cl	6,9

## CAFFÈ

Espresso		3,9
Espresso doppio		4,9
Cappuccino		5,6
Caffè Latte		5,8

## BIO TEE

<i>Very Early Grey spritzig mit Bergamotte</i>		5,0
<i>Green Dream fein-grasiger Geschmack</i>		5,0
<i>Mountain High aromatische Bergkräuter</i>		5,0

# FLASCHENWEINE

## WEISSWEINE

**Grüner Veltliner Hochterrassen** 2023 44  
Salomon / Kremstal  
*feine Zitrusaromen, viel Frucht und Frische, lebendig*

**Riesling Federspiel Loibenberg** 2023 46  
Domäne Wachau  
*Duft von Marille und Pfirsich, angenehme Säurestruktur*

**Sauvignon Blanc Just Fiou** 2023 46  
Gérard Fiou / Loire / Frankreich  
*intensiver Geschmack nach Zitrusfrüchten, gut ausbalanciert*

**Weissburgunder „Vollmondwein“** 2023 45  
Rainer Christ / Wien  
*exotische Frucht, cremig weiche Struktur, sehr elegant*

**Chardonnay Sinner** 2023 45  
Prieler / Neusiedlersee-Hügelland **bio**  
*elegant, leichte Pfirsichklänge, angenehme Frische am Gaumen*

**Pinot Grigio** 2023 44  
Salatin / Friaul / Italien  
*aromatisch, saftig & frisch im Geschmack, trocken im Abgang*

**Lugana Olivini** 2023 49  
Famiglia Olivini / Franciacorta / Italien  
*blumiger Duft, Noten von Zitrusfrüchten, mineralisch und charmant*

## ROTWEINE

**Zweigelt** 2021 44  
Kerschbaum / Horitschon  
*schöne Struktur, weich im Abgang, sanftes Tannin*

**Blafränkisch Johanneshöhe** 2020 46  
Prieler / Neusiedlersee-Hügel **bio**  
*dunkelfruchtig, mit Kräuterwürze, schöne Länge, straffe Struktur*

**Merlot Reserve** 2022 50  
Leo Aumann / Thermenregion  
*kräftige Aromen dunkler Beeren, am Gaumen weich und harmonisch*

**Cabernet Sauvignon** 2018 52  
Pasler / Neusiedlersee  
*dunkle Beeren mit Vanillearomen, würzig im Abgang*

**Pannobile (Zw, Bf)** 2020 63  
G&H Heinrich / Neusiedlersee **bio**  
*kräftig mit ansprechender Kirschfrucht, sehr gute Trinkreife*

**Rèmole Rosso Toscana IGT** 2022 49  
Frescobaldi / Italien  
*fruchtiger Geschmack, im Abgang angenehme Tannine*

**Barrua IGT** 2020 69  
Punica / Sardinien / Italien  
*elegante Würze, am Gaumen feine Tanine*



## WIR FREUEN UNS AUF IHRE AUSWAHL!

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne mit persönlicher Beratung zur Verfügung. Bitte kontaktieren Sie uns unter [office@mario-hietzing.at](mailto:office@mario-hietzing.at) oder 01 876 90 90-30.

MARIO-HIETZING.AT



v - **vegetarisch** | Allergene gemäß Codexempfehlung: A Glutenhaltiges Getreide/B Krebstiere/C Ei/D Fisch/  
E Erdnuss/F Soja/H Schalenfrüchte/L Sellerie/M Senf/N Sesam/O Sulfite/P Lupinen/R Weichtiere

**mario**  
PASTA - GRILL - BAR