

DA MORITZ huth

PIZZA · PASTA · GRILL

CIAO A TUTTI!

Mi chiamo Moritz.

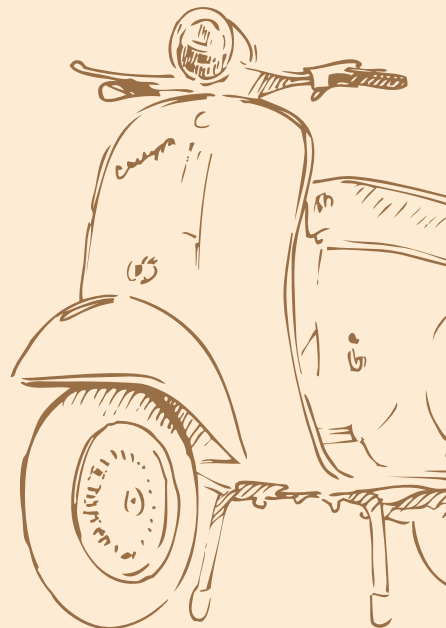
Ich bin der „neue Italiener“, der Italiener 2.0!

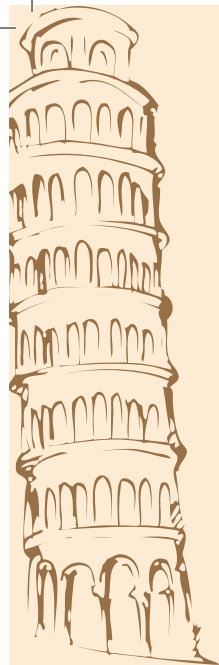
Die Neudefinition von italienischem Lebensstil
im Herzen Wiens! Ich bin ein anspruchsvoller
Genießer. Ich liebe gutes Essen und edle Weine
in Gesellschaft von lieben Freunden.

Bei mir können Sie abschalten, sich kulinarisch
verwöhnen lassen und genießen.

Probieren Sie es aus!

Ci vediamo! Ihr Moritz.





APERITIVO

Prosecco Spumante Kattus

0,1 | **4,70** 0,7 | **27,00**

Virgin da Moritz

Sanbittér / frischer Orangensaft / Soda

0,2 | **4,80**

Veneto oder Aperol Spritz

Select oder Aperol / Wein

Soda / Zitrone

0,3 | **6,50**

mit Prosecco + **1,00**

Bellini

Prosecco / Pfirsichpüree

0,3 | **7,50**

Limoncello Spritz

Limoncello / Prosecco

Organcis Bitter Lemon / Limette

0,3 | **8,50**

Hugo Spritz

Prosecco / Soda / Holunder / Minze

0,2 | **7,50**

Negroni

Campari / Vermouth Rosso / Gin / Soda

0,2 | **10,90**

Gin & Grapefruit

Mama Gin / Grapefruit Tonic / Grapefruit

0,3 | **10,90**

Sauguata Gin & Tonic

Sauguata Gin / Organics Tonic / Zitrone

0,3 | **11,90**

FOR SPECIAL MOMENTS

Der Kultschaumwein vom Gründer
des Franciacorta

Mattia Vezzola

Brut 0,7

49,00

Mattia Vezzola

Rosé 0,7

49,00



DA MORITZ — BIER

Birra da Moritz Bionda vom Fass

Ottakringer Brauerei, Wien, 5,2 % Vol

0,2 | **2,90** 0,3 | **3,90** 0,5 | **4,90**

Birra Zwettler Zwickl vom Fass

Zwettler Brauerei, Waldviertel, 5,4 % Vol

0,2 | **2,90** 0,3 | **3,90** 0,5 | **4,90**

Peroni Nastro Azzurro

Vigevano, Italien, 5,1 % Vol

0,33 | **3,90**



VINO BIANCO



Huth Hauswein aus der Magnum

Grüner Veltliner, Setzer, Weinviertel
1/8 | **3,50** 1,5 | **39,00**

Wiener Gemischter Satz 2020

Fritz Wieninger, Wien
1/8 | **5,50** 0,75 | **30,00**

Gelber Muskateller „Sand & Schiefer“ 2020

Tement, Süd Steiermark
1/8 | **5,50** 0,7 | **33,00**

Pinot Grigio 2020

Alturis, Friaul
1/8 | **5,50** 0,7 | **30,00**

Weissburgunder Reserve 2019

Dürnberg, Weinviertel
1/8 | **6,00** 0,7 | **36,00**

VINO ROSSO

Huth Rotwein aus der Magnum

Zweigelt, Haiden, Neusiedlersee
1/8 | **3,50** 1,5 | **39,00**

Petit Enira (100 % Merlot) 2016

Domaine Bessa Valley
1/8 | **5,50** 0,7 | **33,00**

Rosé Klassik 2020

Markowitsch, Carnuntum
1/8 | **4,80** 0,7 | **27,00**

„Lambda“ Rosso Toscana IGT 2017

Fattoria Kappa, Toscana
1/8 | **6,50** 0,7 | **39,00**

Barbera d'Alba 2018

Andrea Oberto, Piemont
1/8 | **6,00** 0,7 | **36,00**



WERFEN SIE AUCH EINEN BLICK
IN UNSERE WEINKARTE!

NON ALCOLICO

Organics by Red Bull „BIO“

Simply Cola, Bitter Lemon, Ginger Ale,
Tonic Water, Viva Mate, Black Orange
0,25 | **4,00**

Aranciata / Citronata

Sanpellegrino
0,2 | **4,00**

Marillensaft / Johannisbeersaft BIO

0,2 | **3,70**

Coca Cola, light, zero

0,3 | **3,70**

Apfelsaft naturtrüb

0,25 | **3,00**

Red Bull

0,25 | **4,50**

Römerquelle

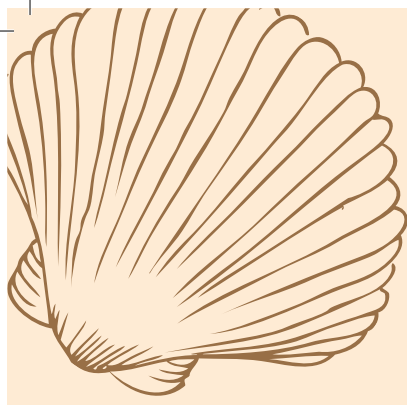
ohne / prickelnd
0,3 | **3,00** 0,7 | **5,90**

San Pellegrino / Acqua Panna

0,25 | **3,00** 0,7 | **6,00**

Soda Zitron / Soda Holunder

Jugendgetränk
0,25 | **2,20**



ANTIPASTI

Focaccia Della Nonna ✓ - A

Ofenfrisches, fluffiges Pizza pane mit oder ohne Knoblauchöl.
4,50

Prosciutto Crudo Lovison - A

Aus dem Friaul - 24 Monate gereift.
An diesem Schinken ist einfach alles perfekt.
9,50

Beef Tartar - A, C, D, G, M, O

Mit rotem Zwiebel, Senfmayo, Kapern und Ei.
13,80

Vitello Tonnato - D, F, G

Hauchdünne Kalbfleischscheiben mit
Thunfischcreme und Apfelkapern.
12,80

Antipasti „Da Moritz“ - A, C, D, G, M, O, R

Eine Auswahl unserer beliebtesten Vorspeisen mit ofenfrischem Pizza pane.
Ab 2 Personen
pro Person 14,50



BURRATAS

Stracciatella ✓ - A, G

Das Beste aus dem Herzen der Burrata mit Ofentomaten und Basilikum.
9,50

Big Burrata ✓ - A, G, H

Große 250g Burrata di Puglia von Salvatore Montrone,
mit frischem Basilikumpesto.
17,50

La Figliata 500g ✓ - A, G

Die große Sensation für 4 Personen
29,00

CICHETTI TO SHARE

Crunchy Cheese Ravioli - A, C, G

Mit Arrabbiatasauce und frischem Basilikum.

9,50

Leaf Me Alone - A, C, G, M

Gebackene Salbeiblätter mit Zitrone.

8,50

Calamari Fritti - A, C, G, M, O, R

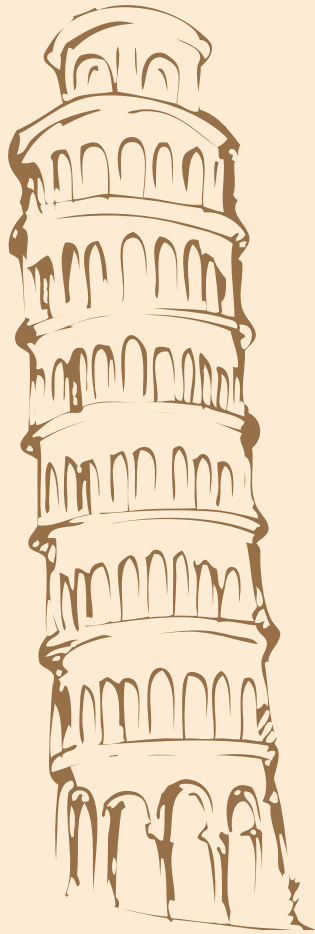
Crispy Calamari mit Jalapeños und Zitronen Aioli.

11,80

Crema di Zucca - G

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl.

5,80



DA MORITZ SALAD

Insalata „Da Moritz“ - A, F, G, M, O

Mit sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkernen, Avocado, Croutons, gegrilltem Gemüse und Blattsalaten.

10,80

+ gegrillter Landhendlbrust 4,00

+ rosa Rindfleischstreifen 4,00

Insalata Mista - M, O

Mit Kirschtomaten.

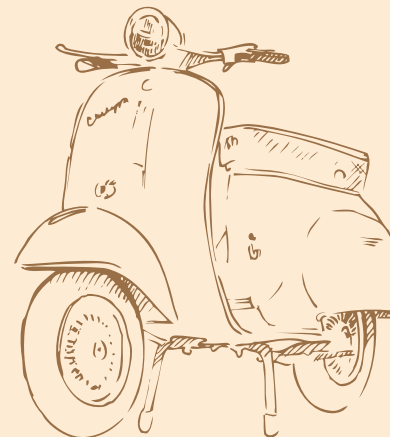
kl. 3,80 / gr. 5,80

Insalata Rucola - G, M, O

Mit Kirschtomaten und viel Grana Padano.

kl. 5,80 / gr. 8,50

Zu Suppe, Vorspeise oder Salat empfehlen wir
unser ofenfrisches Focaccia della Nonna!



PIZZA

Eine gute Pizza braucht nicht viel:

48 Stunden gereifter Teig – Tomaten aus San Marzano – Echter „Fior di Latte“
Mozzarella aus Neapel – 400 Grad Celsius heißer Schamott und natürlich viel Liebe.

Grande Bufalina – A, G

San Marzano Tomaten, frischer Basilikum, geröstete Tomaten
und Mozzarella di Bufala.

12,50

Italian Hot – A, G

San Marzano Tomaten, Fior di Latte und spicy „Spianata“ Salami.

13,50

Bianca – A, D, G

Stracciatella, getrocknete Tomaten, Sardellen, Oliven und Basilikum.

13,50

Cibus Truffle – A, G

Panna, Fior di Latte, frischer schwarzer Trüffel, Trüffelsauce und Lardo di Colonnata.

18,50



ALL TIME FAVOURITES

Regina Margherita – A, G

San Marzano Tomaten, Fior di Latte und frischer Basilikum.

9,50

Prosciutto Lovison – A, G

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Prosciutto Lovison,
Rucola und Grana Padano.

14,50

Salame Napoli – A, G

San Marzano Tomaten, Fior di Latte und Salami.

11,50

Cardinale – A, G

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Prosciutto cotto und Mais.

12,00

Tonnara de Sardegna – A, D, G

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, eingelegter sardischer Thunfisch
und rotem Zwiebel.

13,00

Es kann vorkommen, dass Ihre Pizza nicht gleichzeitig mit den übrigen Speisen serviert
wird, wir bitten um Ihr Verständnis. Das ist eben der italienische Moment!



PASTA FRESCA

Vor Ort, täglich frisch und mit Liebe zubereitet -
aus Weizenmehl Tipo 00, Hartweizengrieß, Freilandeiern und etwas Wasser.
Solo oder per due. Auch glutenfrei erhältlich!

Burrata Arrabbiata - A, C, G

Casarecce mit unserer würzigen
Arrabbiata-Tomatensauce mit cremigem Burrata-Herz.

13,50 / 25,00 per due

La Gran Carbonara - A, C, G

Casarecce mit knusprigen Guanciale d'Amatrice, Eigelb,
Parmesan und viel schwarzem Pfeffer.

13,50 / 25,00 per due

Linguine al Ragù della Mamma - A, C, G, L, O

Vom Rind & Schwein mit Rotwein.
Gekocht nach unserem Hausrezept mit viel Parmesan.

13,50 / 25,00 per due

Linguine Gamberetto - A, B, C, G, L, O

Garnelen in Tomaten-Weißweinsauce
mit Rucola

15,50 / 29,00 per due

Pasta di Cibus - A, C, G

Casarecce mit Trüffelcreme,
Mascarpone und CIBUS Trüffel.

18,50 / 35,00 per due

Risotto con Zucca e Formaggio di Capra - G, O

Cremiges Risotto mit Kürbis
und Ziegenfrischkäse.

14,50 / 27,00 per due

UNSERE AUSGESUCHTEN PRODUZENTEN

PROSCIUTTO CRUDO LOVISON Salumificio A. Lovison Spa, Tel. +39 4272068 | **OLIVE GIGANTI MICCIO**, Tel. +39 0815299110

STRACCIATELLA, BURRATA, FIGLIATA Caseificio Andriese, Tel. +39 0883559460 | **MEZZELUNE, RAVIOLI** Mamma Valentina,

Tel. +39 3461017852 | **SALVIA FRITTA** Spirito Contadino, Tel. +39 0885418626 | **FARINA MANITALY, FARINA DI SEMOLA**

Molino Paolo Mariani, Tel. +39 071964190 | **GUANCIALE ALLA AMATRICIANA** Sano, Tel. +39 0746-80565 | **GRANA PADANO**

Latteria Sociale Mantova, Tel. +39 0376390808 | **PELATI SUPERSALSATI** Cibus Italy Chef, Tel. +43 6769108047

MOZZARELLA DI BUFALA SAN GIOVANNI, FIORDILATTE Favola, Tel. +39 0882450956 | **TARTUFO NERO,**

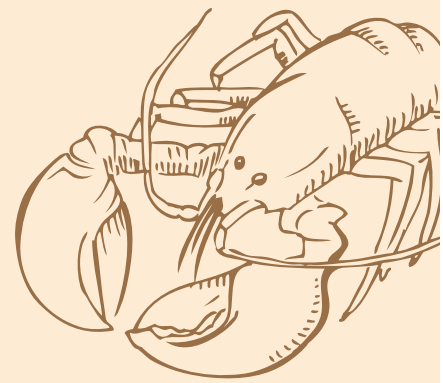
SALSA TARTUFATA Cibus Italy Tartufi, Tel. +43 6769108047 | **PANNA** Fattorie Fiandino, Tel. +39 0171930014 | **LARDO DI COLONNATA**

Giannarelli, Tel. +39 0585758093 | **SPIANATA PICCANTE** Salumi Barbato, Tel. +39 0817385307 | **ORIGANO DI MONTAGNA**

Danicoop Soc.Coop.Agricola, Tel. +39 081944898 | **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA** Cibus Italy Chef,

Tel. +43 6769108047 | **GELATI** Gelati Srl Società Unipersonale, Tel. +39 0422722903 | **MASCARPONE** Mila, Tel. +39 0471 451111

FISCH Eishken Estate, Tel. +43 1 8893733



GRILL & CO

Wir lieben unseren Fisch pur -

mit Zitrone, ausgesuchtem Olivenöl und etwas Meersalz,
schonend gegrillt auf unserem Lavastein-Grill.
Unsere Fischgerichte servieren wir mit Blattspinat-Erdäpfeln.

Calamari - C, G, M, R

All' Arrabbiata .

19,80

Gebratenes Lachsfilet - C, D, G, M

Mit Ofentomaten.

19,80

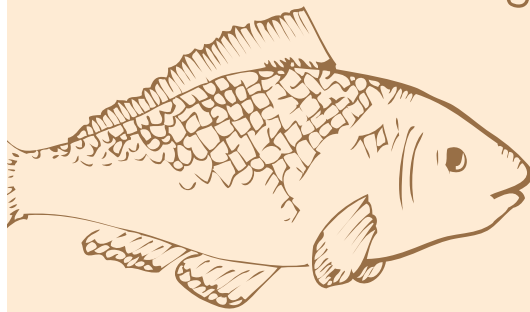
Garnelen Aglio e Olio - B, C, G, M

Black Tiger Prawns mit Knoblauch, Chili, Olivenöl & Zitronen Aioli.

10 Stk. 20,00 / 20 Stk. 39,00 / 40 Stk. 74,00



CATCH OF THE DAY



Ganze Fische - C, D, G, M

Al Forno.

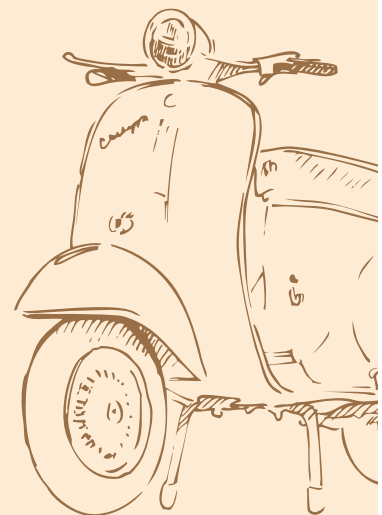
7,80 / 100g

ALL TIME FAVOURITES

Italian Steak 'n' Fries - A, G, M, O

Rib Eye Steak 300g oder Filet Steak 200g
vom Black Angus Rind mit Tomatensalsa
und hausgemachten Steak Fries.

33,00



DOLCI

Panna Cotta - A, C, G, H
Mit Erdbeersauce und Fior di Latte Eis.

7,50

Tiramisu - A, C, G, H
Mit einer Kugel Nocciolone Eis.

7,50

Flüssiger Schokokuchen - A, C, F, G, H
Mit einer Kugel Vanille Eis.

7,80

Piccolo Duetto 2 Gläschen Dessert - A, C, G, H
Tiramisu und Panna Cotta.

7,00

Sorbetto al Limone - O
Mit Prosecco aufgegossen.

6,00

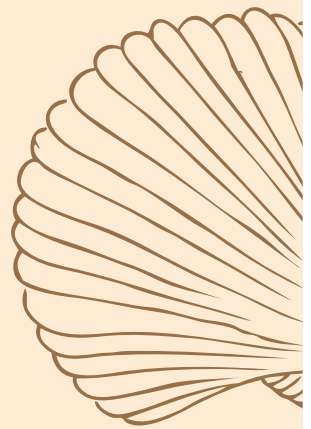
Affogato Classico - C, G
1 Kugel Vanille Eis mit heißem Espresso überzogen.

4,00

KUGEL GELATO VON GELATÌ

Vanille - C, G | **Nocciolone** - G, H
Fior di Latte - G | **Limone**

1,80



ALLERGENINFORMATIONEN GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNGEN:

- A) Glutenhaltiges Getreide, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnuss, F) Soja, G) Milch,
H) Schalenfrüchte (Nüsse), L) Sellerie, M) Senf, N) Sesam,
O) Schwefeldioxid (Sulphite - CO₂), P) Lupine, R) Weichtiere



CAFÉ – TEE

Espresso, Espresso macchiato
2,70

Espresso doppio, Macchiato doppio
4,00

Caffè corretto
5,00

Cappuccino
4,00

Caffè Americano
3,80

Latte Macchiato
4,80

Tee

Darjeeling, Grün, Früchte, Minze, Kamille
4,00

GRAPPA 2 CL

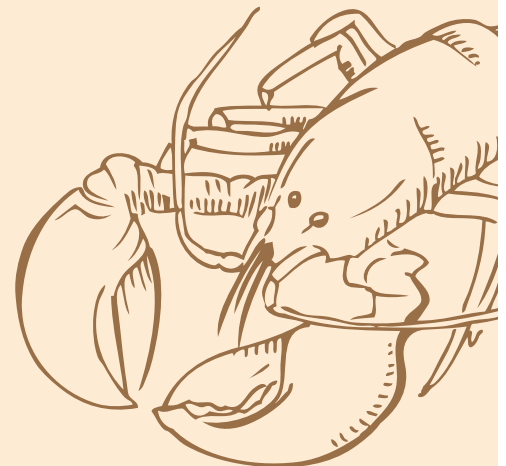
Grappa della Casa Bianca
3,80

Grappa della Casa Barrique
3,80

Grappa Moscato
Nonino, Friaul
6,00

Grappa Riserva Centenaria
Aquileia, Friaul
7,00

Grappa Linea
Berta Piemont
9,00





EDELBRÄNDE 2 CL

Williamsbirne

Zweiger, Mooskirchen
4,00

Haselnuss

Zweiger, Mooskirchen
4,50

Alter Apfel

Gölles
5,00

Williamsbirne

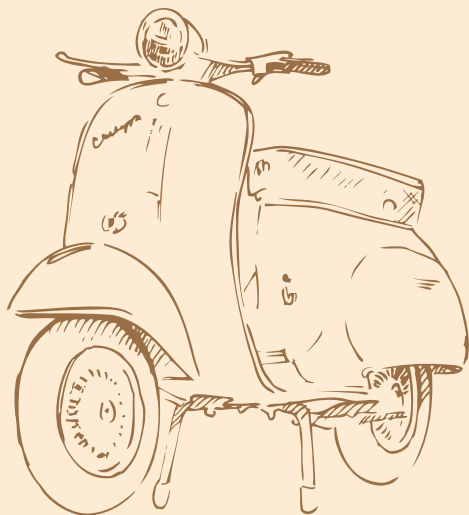
Reisetbauer, Axberg
5,50

Marille

Reisetbauer, Axberg
5,50

Vogelbeere

Reisetbauer, Axberg
9,50



SPIRITS

Vodka „Axberg“

Reisetbauer
2 cl 4,00

Mama Bulle Gin

Gölles
4 cl 6,50

Mama & der Bulle Rum XO

5 Jahre Fass gelagert, Gölles
4 cl 7,50

Limoncello

4 cl 5,50

Averna, Fernet Branca Bitters

4 cl 6,50

Wild Turkey Rare Breed

Bourbon Whiskey
4 cl 8,50

Glenfiddich

12 year Single Malt
4 cl 9,50

Amara

Amaro D'Arancia Rossa di Sicilia
4 cl 6,50



