

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

Burrata - Italiens bester Mozzarella aus Apulien mit Garnitur <small>6 v</small>	15,9
Carpaccio vom heimischen Weideochsen mit Olivenöl/ Parmesan/Rucola <small>60</small>	16,9
Beef Tatar mit Kräuter-Chilicreme/getoastetem Grandiosobrot <small>ACDGM</small>	18,9

SUPPE

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

HAUPTSPEISEN

Branzinoilet mit Basilikumbutter <small>DG</small>	30,8
Kalbsmedaillons mit Mozzarella/Tomaten/Oliven überbacken <small>GL</small>	31,1
Zu unseren Grillgerichten servieren wir Erdäpfeldukaten/Blattspinat mit Pinienkernen <small>ACGL</small>	

DESSERTS

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

VEGETARISCH / VEGAN

Fettuccine mit Pilzen/Gartenkräutern <small>ACGLO</small>	21,8
Risotto mit veganem Schafskäse /getrockneten Tomaten/ Kräutern <small>FL</small>	19,8

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		3,8
Espresso doppio		4,9
Cappuccino		5,6
Caffè Latte		5,7

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 2022	44
Salomon / Kremstal <i>feine Zitrusaromen, viel Frucht und Frische, lebendig</i>	
Riesling Federspiel Loibenberg 2022	46
Domäne Wachau <i>Duft von Marille und Pfirsich, angenehme Säurestruktur</i>	
Sauvignon Blanc Just Fiou 2022	46
Gérard Fiou / Loire / Frankreich <i>intensiver Geschmack nach Zitrusfrüchten, gut ausbalanciert</i>	
Weissburgunder „Vollmondwein“ 2022	45
Rainer Christ / Wien <i>exotische Frucht, cremig weiche Struktur, sehr elegant</i>	
Chardonnay Sinner 2022	45
Prieler / Neusiedlersee-Hügelland bio <i>elegant, leichte Pfirsichklänge, angenehme Frische am Gaumen</i>	
Pinot Grigio 2022	44
Salatin / Friaul / Italien <i>aromatisch, saftig & frisch im Geschmack, trocken im Abgang</i>	
Lugana Olivini 2022	49
Famiglia Olivini / Franciacorta / Italien <i>blumiger Duft, Noten von Zitrusfrüchten, mineralisch und charmant</i>	

ROTWEINE


Zweigelt 2020	44
Kerschbaum / Horitschon <i>schöne Struktur, weich im Abgang, sanftes Tannin</i>	
Blaufränkisch Johanneshöhe 2020	46
Prieler / Neusiedlersee-Hügel bio <i>dunkelfruchtig, mit Kräutervürze, schöne Länge, straffe Struktur</i>	
Merlot Reserve 2021	50
Leo Aumann / Thermenregion <i>kräftige Aromen dunkler Beeren, am Gaumen weich und harmonisch</i>	
Cabernet Sauvignon 2018	52
Pasler / Neusiedlersee <i>dunkle Beeren mit Vanillearomen, würzig im Abgang</i>	
Pannobile (Zw, Bf) 2018	63
G&H Heinrich / Neusiedlersee bio <i>kräftig mit ansprechender Kirschfrucht, sehr gute Trinkreife</i>	
Rèmole Rosso Toscana IGT 2020	49
Frescobaldi / Italien <i>fruchtiger Geschmack, im Abgang angenehme Tannine</i>	
Barrua IGT 2019	69
Punica / Sardinien / Italien <i>elegante Würze, am Gaumen feine Tanine</i>	



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 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