

DA MORITZ huth

PIZZA · PASTA · GRILL

CIAO A TUTTI!

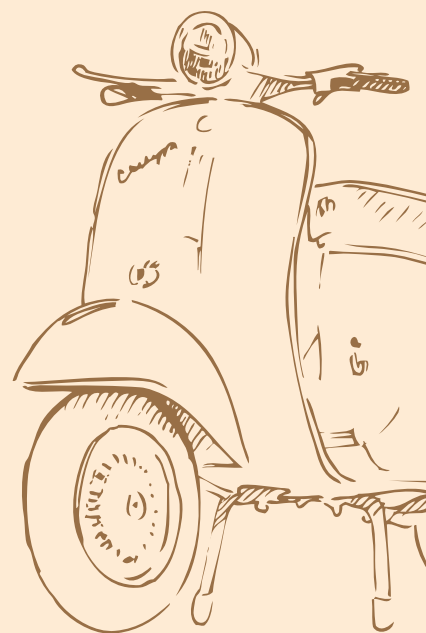
Mi chiamo Moritz.

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 | **4,50** 0,7 | **27,00**

Virgin da Moritz

Crodino / frischer Orangensaft / Soda
0,2 | **4,80**

Original Veneto Spritz

Select / Prosecco / Soda / Zitrone
0,3 | **6,80**

Aperol Spritz

Aperol / Prosecco / Soda / Zitrone
0,3 | **6,80**

Bellini Spritz

Prosecco / Soda / Pfirsichpüree
0,3 | **6,80**

Limoncello Spritz

Limoncello / Prosecco
Organic Bitter Lemon / Limette
0,3 | **7,80**

Hugo Spritz

Prosecco / Soda / Holunder / Minze
0,2 | **6,80**

Negroni

Campari / Vermouth Rosso / Gin / Soda
0,2 | **9,80**

Gin & Grapefruit

Mama Gin / Grapefruit Soda / Grapefruit
0,3 | **9,90**

Sauguata Gin & Tonic

Sauguata Gin / Organics Tonic / Zitrone
0,3 | **10,90**

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 | **2,80** 0,3 | **3,80** 0,5 | **4,80**

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 | **3,30** 1,5 | **39,00**

Wiener Gemischter Satz 2019

Fritz Wieninger, Wien

1/8 | **5,00** 0,75 | **30,00**

Gelber Muskateller „Sand & Schiefer“ 2020

Tement, Süd Steiermark

1/8 | **5,00** 0,7 | **30,00**

Bianco delle Venezie 2020

Pinot Grigio, Cuvée, Alturis, Friaul

1/8 | **5,00** 0,7 | **30,00**

Weissburgunder Reserve 2019

Dürnberg, Weinviertel

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

VINO ROSSO

Huth Rotwein aus der Magnum

Zweigelt, Haiden, Neusiedlersee

1/8 | **3,30** 1,5 | **39,00**

Petit Enira (100 % Merlot) 2016

Domaine Bessa Valley

1/8 | **5,00** 0,7 | **30,00**

Rosé Klassik 2020

Markowitsch, Carnuntum

1/8 | **4,50** 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 | **35,00**



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

0,25 | **3,70**

Aranciata

0,3 | **3,70**

Marillensaft / Johannisbeersaft BIO

0,2 | **3,50**

Coca Cola, light, zero

0,3 | **3,50**

Apfelsaft naturtrüb

0,25 | **3,00**

Red Bull

0,25 | **4,30**

Römerquelle

ohne / prickelnd

0,3 | **2,90** 0,7 | **5,90**

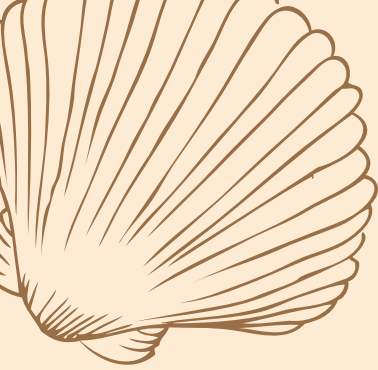
San Pellegrino

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

Soda Zitron / Soda Holunder

Jugendgetränk

0,25 | **2,00**



ANTIPASTI

Focaccia Della Nonna – A

Ofenfrisches, fluffiges Pizza pane mit oder ohne Knoblauchöl.

4,50

Olives On The Rocks – A, O

Grüne Mammut Oliven mit Oliventapenade & knusprigem Carasau Brot.

5,50

Prosciutto Crudo Lovison – A

Aus dem Friaul – 24 Monate gereift.

An diesem Schinken ist einfach alles perfekt.

8,00

Beef Tartar – A, C, D, G, M, O

Mit rotem Zwiebel, Senfmayo, Kapern und Ei.

13,50

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

Eine Auswahl unserer beliebtesten Vorspeisen mit ofenfrischem Pizza pane.

Ab 2 Personen

pro Person 13,80



BURRATAS

Stracciatella – A, G

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

9,00

Big Burrata – A, G, H

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

17,00

La Figliata 500g – A, G

Die große Sensation für 4 Personen

28,00

CICHETTI TO SHARE

Crunchy Cheese Ravioli - A, C, G

Mit Arrabbiatasauce und frischem Basilikum.

8,50

Leaf Me Alone - A, C, G, M

Gebackene Salbeiblätter mit Zitrone.

7,00

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

Crispy Calamari mit Jalapeños und Zitronen Aioli.

10,50

Minestrone da Moritz - A, C, G, L

Unsere Gemüsesuppe mit hausgemachter Pasta
und viel Parmesan.

5,80

Crema di Asparagi - A, C, G, O

Spargelcremesuppe
mit Blätterteiggebäck.

5,80

DA MORITZ SALAD

Insalata „Da Moritz“ - A, F, G, M, O

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

10,50

+ gegrillter Landhendlbrust 4,00

+ Garnelen vom Grill 4,00

Insalata Mista - M, O

Mit Kirschtomaten.

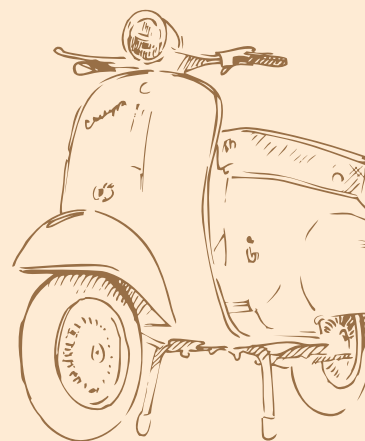
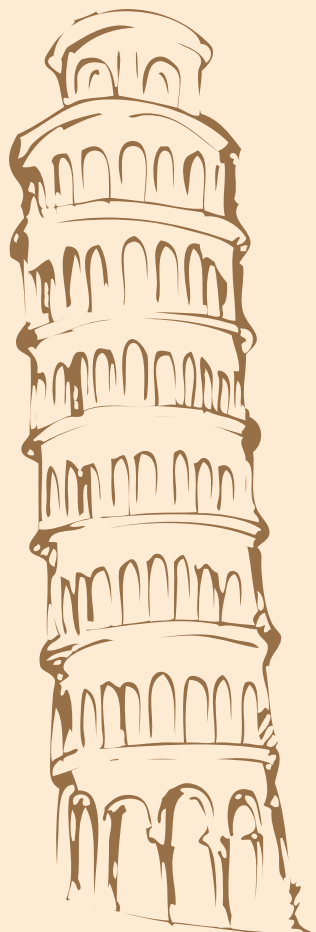
kl. 3,80 / gr. 5,80

Rucola Radicchio Salat - G, M, O

Knackig und mit viel Grana Padano.

kl. 5,50 / 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.

12,00

Italian Hot – A, G

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

12,00

Occhio di Bue – A, C, G

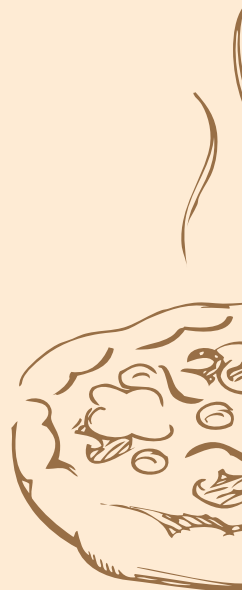
Panna, Fior di Latte, Prosciutto cotto, Spargel, Mozzarella di Bufala und Ei.

14,00

Cibus Truffle – A, G

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

18,00



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.

14,00

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!

La Gran Carbonara – A, C, G

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

13,00 / 24,00 per due

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

Vom Rind & Schwein mit Rotwein.

Gekocht nach unserem Hausrezept mit viel Parmesan.

13,00 / 24,00 per due

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

Garnelen in Tomaten-Weißweinsauce
mit Rucola

15,00 / 28,00 per due

Pasta di Cibus – A, C, G

Casarecce mit Trüffelcreme,
Mascarpone und CIBUS Trüffel.

18,00 / 34,00 per due

Tortellini di Asparagi – A, C, G, M, O

Mit Spargel gefüllt in Oberschme
mit Prosciutto crudo Lovison und Grana Padano.

15,00 / 28,00 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 .

18,80

Gebratene Branzinofilets – 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. 19,80 / 20 Stk. 38,00 / 40 Stk. 74,00

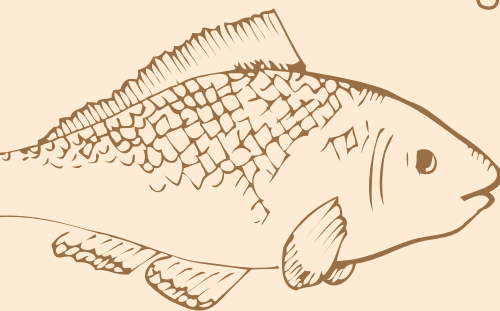


CATCH OF THE DAY

Ganze Fische – C, D, G, M

Al Forno.

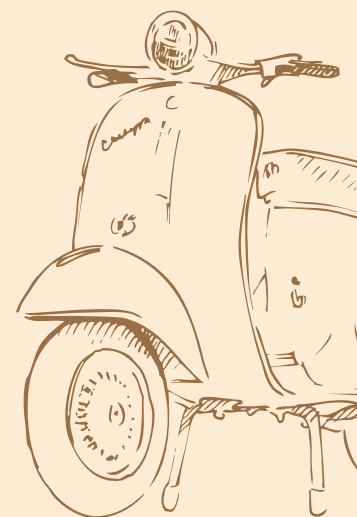
7,80 / 100g



Italian Steak 'n' Fries – A, G, M, O

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

30,00



DOLCI

Panna Cotta – A, C, G, H

Mit Amarenakirschen.

6,50

Tiramisu – A, C, G, H

Mit einer Kugel Nocciolone Eis.

7,50

Flüssiger Schokokuchen – A, C, F, G, H

Mit einer Kugel Vanille Eis.

7,50

Sorbetto al Limone – O

Mit Prosecco aufgegossen.

6,00

Affogato Classico – A, C, G, H

1 Kugel Vanille Eis mit heißem Espresso überzogen.

4,00

Café Gourmand – A, C, G, H

Espresso wahlweise mit Tiramisu oder Panna Cotta.

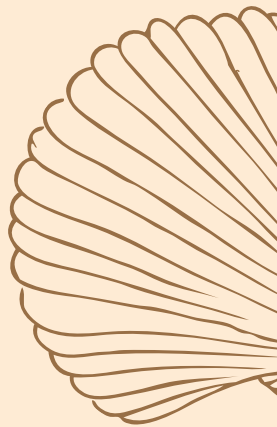
5,00

KUGEL GELATO VON GELATÌ

Vanille – C, G | **Nocciolone** – G, H

Schokolade – F, 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
2,50

Espresso doppio, Macchiato doppio
4,00

Caffè corretto
4,70

Cappuccino
3,80

Caffè Americano
3,80

Latte Macchiato
4,30

Tee
Darjeeling, Grün, Früchte, Minze, Kamille
3,80

GRAPPA 2 CL

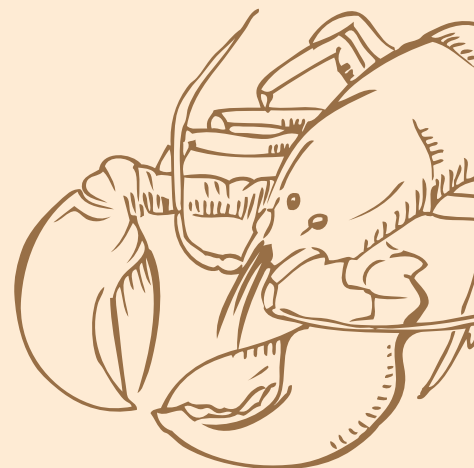
Grappa della Casa Bianca
3,80

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

3,80

Haselnuss

Zweiger, Mooskirchen

4,50

Alter Apfel

Gölles

5,00

Williamsbirne

Reisetbauer, Axberg

5,50

Marille

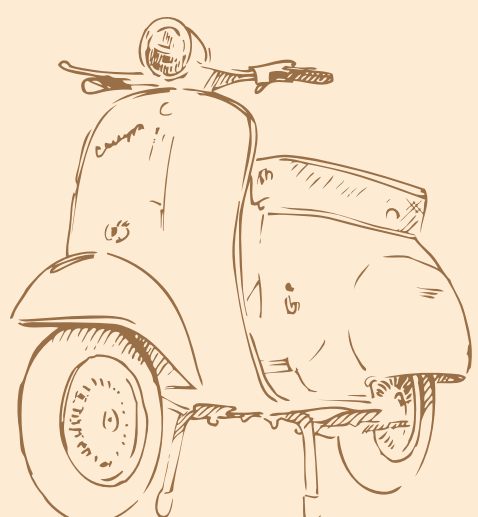
Reisetbauer, Axberg

5,50

Vogelbeere

Reisetbauer, Axberg

9,50



SPIRITS

Vodka „Axberg“

Reisetbauer

2 cl **3,80**

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**

