Kaffee Süssmund

Himmelpfortgasse 3, 1010 wien

KOMPLETTE SPEISEKARTE

ANTIPASTI “CLASSICI”

Crostini misti alla toskana con fegato di pollo e pomodoro e basilico 18,50 €
mit toskanischer Hühnerlebercreme mit Grana und mit Basilikum-Tomaten auf unserm gebratenem Brot mit Bio-Olivenöl

Burratina classica “Caprese” VEGETARISCH 19,80 €
Burratina aus Apulien, klassisch mit hausgemachten Basilikumpesto, Tomaten, Rucola und Bio Olivenöl

Burratina pugliese con olio di zucca VEGETARISCH 19,80 €
Burratina aus Apulien mit Kürbiskernen und Bio-Kürbiskernöl aus der Steiermark auf marinierten roten Rüben und im Holzofen gebratener Hokkaido-Kürbis

Vitello tonnato con capperi della casa 19,80 €
zart gebratenes Kalbfleisch, dünn geschnitten, mit Thunfischsauce und Kapern

Prosciutto crudo San Daniele con fiche freschi 19,80 €
gereifter Rohschinken aus San Danieli mit unserer Original-Berkel Maschine geschnitten serviert mit frischen Feigen

Carpaccio di manzo classica con rucola e grana 21,80 €
der Klassiker vom Jungrind – mit Grana, Rucola und toskanischem Bio-Olivenöl

Carpaccio di pesce di mare con gamberoni alla venezia al limone 21,80 €
Carpaccio von Wildlachs und Yellowfin Tuna mit rosa Pfeffer und Tigergarnelen in Zitronen-Chili-Dressing mit Basilikumkresse

Antipasti per due “Danieli” 58,00 €
Italienischen Vorspeisenspezialitäten auf drei Etagen serviert für zwei Personen, unsere drei Empfehlungen oder nach Ihrer Wahl Prosciutto crudo San Daniele con fiche freschi & Burratina pugliese con olio di zucca & Carpaccio di pesce di mare

Copertina-Couvert 3,30 €
Couvert pro Person

MINESTRE

Zuppa al pomodoro con mozzarella cremosa VEGETARISCH **9,80 €**
Tomatencremesuppe mit cremigem Mozzarella

Minestrone di verdure con zucca olio al pesto di basilico VEGETARISCH **9,80 €**
klassische bunte Gemüsesuppe mit Kürbis und hausgemachten Basilikum-Pesto

Crema all'astice dello Chef **15,80 €**
Unser Hummerschaumsüppchen mit kleinen Tiger-Garnelen und Obers

MARE TERRA

Risotto della casa VEGETARISCH **26,50 €**
Rote-Rüben-Risotto, serviert mit Hokkaido-Ofenkürbis und Ricotta-Creme fraiche mit Kren

Risotto all'aragosta classico „Danieli“ **36,50 €**
cremiges Hummerbutter-Prosecco Risotto mit Garnelen, Tomaten, Obers, Kräutern und Chili, serviert mit Atlantik-Hummer-schwanz

Filetto di salmone alla griglia **36,00 €**
gegrilltes Wildlachsfilef auf Rote-Rüben-Proseeco-Risotto, gebratenen Hokkaido-Kürbis und Ricotta-Creme fraiche mit Kren

Coda di rospo con pancetta al forno **38,00 €**
Seeteufelmedaillons mit Olivenpesto gebraten auf cremigen Safranrisotto dazu knusprigen Pancetta-Speck und Ofen-Kirschto-maten

Gamberoni, polpo e calamari alla griglia **43,00 €**
Riesengarnelen, Tintenfisch und Oktopus-Tentakel (sous vide) vom Grill auf Tagliatelle mit Kirschtomaten, Knoblauch, schwarze Oliven, rotem Chili, Petersilie und Bio Olivenöl

Filetti di pesce, polpo e gamberoni “Bella vista” **45,00 €**
edle Meeresfischfilets, Oktopus-Tentakel (sous vide) und Garnele vom Grill mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl dazu Mascarpo-neobers-Blattspinat und Rosmarin-Bratkartoffeln

Filetto di branzino con peperoncino rosso **47,00 €**
Filet vom großem Wolfsbarsch mit roten Pfefferoni vom Grill mit Gremolata-Butter und Tomaten serviert mit mediterranem Ofengemüse und Rosmarin-Bratkartoffeln

Grande grigliata di pesce misto “Danieli” **118,00 €**
Fisch des Tages im Ganzen mit Kräutern, zusammen mit Meeresfischfilets und Meeresfrüchten vom Grill mit Zitro-nen-Knoblauch-Chilibutter, Rosmarin-Bratkartoffeln und Mascarponeobers-Blattspinat oder mit mediterranem Ofengemüse

Pesci di mare interi alla griglia (Orata) **45,00 €**
Goldbrasse im Ganzen mit Kräutern gegrillt, mit Zitronen-Knoblauch-Chilibutter, dazu Rosmarin-Bratkartoffeln und Mascarpo-neobers-Blattspinat

Pesci di mare interi alla griglia (Sogliola) **58,00 €**
Seezunge im Ganzen mit Kräutern gegrillt, mit Zitronen-Knoblauch-Chilibutter, dazu Rosmarin-Bratkartoffeln und Mascarpo-neobers-Blattspinat

PASTA DELLA CASA

Pasta “Classica” all’arrabbiata 14,80 €
mit scharfem Tomatensugo

Pasta “Classica” aglio, olio e peperoncino 13,80 €
mit Knoblauch, Bio-Olivenöl, frischen Chilischote

Pasta “Classica” alla bolognese 16,80 €
mit Tomaten-Fleischsugo

Pasta “Classica” al pesto di basilico e mascarpone VEGETARISCH 16,80 €
mit unserem Basilikum-Pesto und Mascarpone

Pasta “Classica” alla carbonara classica 17,80 €
mit Pancetta-Speck, Grana, Obers, Eigelb

Lasagne di vitello della casa 21,80 €
Kalbfleisch-Gemüse-Lasagne mit Mozzarella überbacken auf Tomatencremesauce

PIZZE CLASSICA

Margherita VEGETARISCH 13,50 €
Tomaten, Fior di latte, Mozzarella

Napoletana 13,80 €
Tomaten, Fior di latte, Sardellen, Kapern

Ai funghi VEGETARISCH 14,20 €
Tomaten, Fior di latte, frische Champignons

Al salame 14,80 €
Tomaten, Fior di latte, Käse, Salami

Cardinale 14,80 €
Tomaten, Fior di latte, Käse, Schinken

Al tonno 14,80 €
Tomaten, Käse, Thunfisch, Jungzwiebeln, Oliven

Alla cacciatora 15,80 €
Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Mais, milde Pfefferoni

Ai quattro formaggi VEGETARISCH 15,80 €
Tomaten, Scamorza, Mozzarella, Dolce Latte, Gorgonzola

Quattro stagioni 16,80 €
Tomaten, Käse, Schinken, Artischocken und Champignons

Alla casa 16,80 €
Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignons und eingelegte, milde Pfefferoni

Capricciosa 16,80 €
Tomaten, Käse, Schinken, Artischocken, Sardellen, Champignons und Ei

All 'amatriciana 16,80 €
Tomaten, Mozzarella, Salami, knusprigen Pancettaspeck, Mais und eingelegte, milde Pfefferoni

Pollo 17,80 €
Tomaten, Mozzarella, Hühnerbruststücken, Rosmarin, bunten Paprikaschoten, Mais und Jungzwiebeln

Pecorino VEGETARISCH 16,80 €
Kirschtomaten, schwarze Balsamico-Oliven, frische Kräuter, Schafkäse, Melanzani und Rucola

Puttanesca 16,80 €
mit Mozzarella, Kirschtomaten, Kapern, Knoblauch, Chili, Sardellenfilets, schwarze Oliven und Petersilie – scharf

Caprese VEGETARISCH 17,80 €
Tomaten, Käse, frische Tomaten, Büffelmozzarella, Olivenöl, Basilikum und Rucola

Capri VEGETARISCH 17,80 €
Tomaten, Büffelmozzarella, frisches Basilikum, sonnengetrocknete Tomaten und Kirschtomaten

PIZZE DELLA CASA

Da Vinci 19,80 €
Tomaten, Mozzarella, Fior di latte, San Danieli Rohschinken und frischem Basilikum

Danieli 19,80 €
VEGETARISCH
Tomaten, Kirschtomaten, Mozzarella, Gorgonzola Mascarpone, San Danieli Rohschinken und frischem Basilikum

Marchese 19,80 €
Tomaten, Fior di latte, San Danieli Rohschinken, Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Rucola

Adriatico 21,50 €
Tomaten, Kleine Tiger-Garnelen Thunfisch, Oliven Mozzarella, Jungzwiebel, frischer Chili - scharf

Calzone classsico 16,80 €
Tomaten, Mozzarella, Fior di latte, Schinken, Champignons, Knoblauch und Basilikum

DOLCI

Sgroppino al limone 8,50 €
VEGETARISCH
Hausgemachtes Limonen-Sorbet, mit Prosecco und Vodka

Tartufo "Bellini" 10,50 €
VEGETARISCH
Pfirsich-Eistrüffel auf Pfirsichmark und Erdbeersauce

Tiramisù della casa 10,50 €
VEGETARISCH
der Klassiker unter den Dessertklassikern

Castagne con panna montata all'amarena 10,50 €
VEGETARISCH
Maronencreme mit Sahne und Amarenakirschen

Panna cotta con fragole con salsa cremosa al caramello 10,50 €
VEGETARISCH
Panna cotta mit Erdbeeren und cremiger Karamellsauce

Mousse di cioccolato valrhona all'arancia 10,50 €
VEGETARISCH
Mousse au chocolat mit Orangenlikör auf Himbeersauce im Glas dazu Erdbeer-Orangenragout

Lasagne ricotta e mascarpone al forno 10,50 €
VEGETARISCH
Lasagne mit Ricotta und Mascarpone, serviert auf Marzipanobers und marinierten Erdbeeren

SONSTIGES

Variazioni di sorbetti 10,50 €
Variation von drei verschiedenen Sorbets auf drei Etagen Exotic-Sorbet / Erdbeer-Sorbet / Zitronen-Sorbet

Cozze al forno 16,50 €
Frische Miesmuscheln mit Kräuterbutter im Holzofen überbacken

Gamberoni "piri piri" al forno 23,50 €
Gegrillte Riesen-Garnelen mit Knoblauch, frischem Chili und unserer Kräuterbutter aus dem Holzofen – scharf

Calamari alla griglia 23,80 €
Gegrillte Calamari mit Ofentomaten, frischen roten Pfefferoni, Rucola, Zitrone und Bio-Olivenöl – scharf

Melanzane al forno 18,50 €
VEGETARISCH
Melanzane mit pikantem Tomatensugo, Knoblauch und Chili im Holzofen mit Mozzarella überbacken

Polpo e gamberoni al diavolo 23,80 €
Polpo- und Garnelen-Pfanne mit Riesen-Garnelen, mit eingelegten Artischocken, roter Pfefferoni und scharfer Salami im Holzofen mit Balsamico und unserer Piri-Piri-Kräuterbutter gebraten – scharf

Insalata Caesare della casa 15,00 €
Römersalat, Knoblauchcroutons und Parmesan-Dressing nach Art des Hauses

Insalata di pollo al rosmarino 16,50 €
Römersalat, gegrillte Hähnchenbrustspitzen und Rosmarin, mit Balsamico-Dressing nach Art des Hauses

Ofenfrisches Pizzabrot 5,50 €
Knuspriges, klassisches Fladenbrot mit Rosmarin-Olivenöl

Knuspriges, dünnes Fladenbrot 8,50 €
VEGETARISCH
Knuspriges, dünnes Fladenbrot mit Parmesan

Ravioli ripieni di burrata 23,50 €
VEGETARISCH
Ravioli mit Burrata in brauner Pinienbutter, Basilikum-Kresse und Kirschtomaten aus dem Ofen

Gnocchi di patata ripeni al tartufo 26,50 €
VEGETARISCH
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi in weisser Trüffelbutter mit gereiften Parmesan, Rucola und eingelegten schwarzen Walnüssen

Tagliatelle con salami piccante "Federico" 24,50 €
Hausgemachte Tagliatelle mit Federico-Ofenkürbis und frischen Pfefferoni serviert mit gebratener scharfer italienischer Salami und cremigem Büffelmozzarella

Gnocchi di zucca al burro al ginepro 25,50 €
Hausgemachte Gnocchi auf toskanischer Art auf handgemachten Kürbis-Gnocchi mit Granadapfelkernen in Wacholderbutter

Spaghetti alle vongole 27,80 €
Spaghetti mit Venusmuscheln in der Schale, Knoblauch, Petersilie, Weißwein, rotem Chili, etwas Butter und Bio Olivenöl

Spaghetti ai gamberetti "Piri Piri" 28,80 €
Spaghetti mit Garnelen, frischen Tomaten und Knoblauch-Kräuterbutter „Piri Piri" - scharf

Spaghetti ai frutti di mare della casa 28,80 €
Spaghetti mit Meeresfrüchten, Kräuterbutter, etwas Knoblauch, Tomaten, Prosecco, Kräutern, Obers und roten Chili

Spaghetti della casa all'astice 36,50 €
Spaghetti mit Hummer in der Schale mit Knoblauch, Basilikum, Minze, Tomaten, Obers, Prosecco, unserer Hummerbutter und etwas Chili

Pizza con "salame piccante" 17,90 €
Pizza mit Tomaten, Mozzarella, scharfer italienischer Paprika-Salami, roten Pfefferoni und Jungzwiebeln – scharf

Pizza "Da Michaele" 17,90 €
Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, geräucherten Scamorza, knusprigen Pancettaspeck, Kirschtomaten und frischer roter Pfefferoni - scharf

Pizza al tonno "Garibaldi" 17,90 €
Pizza mit Tomaten, Mozzarella, sonnengetrockneten Tomaten, eingelegter Thunfisch, knusprigen Pancettaspeck und frischer Pfefferoni - scharf

Pizza bianci con fichi e prosciutto crudo" 19,50 €
Pizza mit Mozzarella, gekochtem Schinken, Fior di latte, Mascarpone, frischen Feigen, Walnüssen, reifem Balsamico und San Danieli Rohschinken

Pizza di "bresaola" 19,50 €
Pizza mit Tomatenstücken, Fior di latte, Büffel-Mozzarella, Oliven und luftgetrocknetem, italienischem Rinderschinken, Bio-Olivenöl

Pizza con "salame tartufo" 21,50 €
Pizza mit Mozzarella, Tomatenstücken und Olivenöl gebacken, serviert mit Grana und Trüffelsalami von Macelleria Levon o sette fratelli

Pizza con "Burratina puglise" 21,50 €
Pizza mit Tomaten, Basilikum, Fior di latte, Mozzarella, knusprigen Pancettaspeck, serviert mit Burratina aus Apulien, Basilikumkresse und Bio-Olivenöl

Pizza con "zucca e pancetta" 19,80 €
Pizza mit Tomaten, Basilikum, Büffelmozzarella, Hokkaidokürbis, Kirschtomaten, marinierte rote Rübe, Bio-Olivenöl und knusprigem Pancettaspeck

Petto di pollo al rosmarin e limone 33,00 €
Hähnchenbrust mit Rosmarin und Zitrone gebraten serviert auf Blattspinat und handgemachte Burrata-Ravioli in Butter-Naturjus

Ossobuco alla milanese 36,00 €
Kalbshaxe mit Rotwein und Tomaten, klassisch, langsam im Ofen geschmort serviert mit Gremolata und Safran-Parmesan-Risotto

Saltimbocca di vitello 36,00 €
Kalbsschnitzel im Rohschinkenblatt gebraten, mit Ofen-Kirschtomaten und Tagliatelle mit Pinienkernen und