Diana

Café Restaurant
Pizza
Italienische und Internationale Spezialitäten

Schwarzspanierstraße 6
1090 Wien
Tel.: 406 06 90
www.diana-restaurant.at

Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag
11.00 - 22.00 Uhr
Sonntag Ruhetag

Durchgehend warme Küche
Alle Speisen bereiten wir gerne zum Mitnehmen vor.
Telefonische Bestellungen werden entgegengenommen

Sehr geehrter Gast!
Wir haben dieses Restaurant 1997 gegründet. Seitdem sind wir bemüht, Ihren Wünschen und Ihrem Geschmack gerecht zu werden.
Dem Lokal haben wir in Gedenken und zu Ehren der im Gründungsjahr verstorbenen englischen Prinzessin seinen Namen gegeben.

Michel + Issa Swedan

Minestre

Suppen

Zuppa pavese (A,C,G,L) 4,80
Rindsuppe mit Ei, Parmesan und überbackenem Käsebrot

Crema al pomodoro (L) 4,80
Tomatencremesuppe

Zuppa all'aglio (A,C,G,L) 4,80
Knoblauchcremesuppe mit Kroutons

Minestrone (L) 5,20
Gemüsesuppe

Zuppa di pesce (B,D,L,R) 5,20
Fischsuppe mit Meeresfrüchten

Insalate

Salate

Insalata verde 6,50
Blattsalat

Insalata di carciofini 8,50
Artischockensalat mit Zitrone, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl

Insalata mista 8,50
Gemischter Salat

Insalata alla greca (G) 9,80
Gemischter Salat mit Schafskäse und Oliven

Insalata mista con tonno (D) 9,80
Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebel

Insalata di rucola (G) 10,50
Rucolasalat mit Tomaten, Parmesan und Balsamicodressing

Insalata con pollo 10,50
Hühnerstreifen auf Blattsalat mit Olivenöl und Balsamico

Insalata mista della casa (D,G) 11,80
Gemischter Salat mit Thunfisch, Schafkäse, Sardellenfilets und Oliven

Minestre

Antipasti freddi
Kalte vorspeisen

Crostini al tonno (A,C,D) 9,50
Toasts mit mariniertem Thunfisch und Oliven

Carpaccio di manzo (G) 14,50
Gebeizter Rindslungenbraten, hauchdünn geschnitten, auf Rucola mit gehobeltem Parmesan, Olivenöl, Zitronensaft und Knoblauch

Gamberetti su rucola (B) 12,50
Feinmarinierte Shrimps auf Rucolasalat

Piatto freddo (G,R) 14,50
Gemischte Platte mit Mozzarella, Tomaten, gebratenen Melanzani, Zucchini, Paprika, marinierten Artischocken und gegrillten Muscheln

Antipasti caldi
Warme Vorspeisen

Spinaci gratinati (G) 10,50
Blattspinat mit Mozzarella - überbacken

Broccoli gratinati (A,G) 10,50
mit Schinken und Käse – überbacken

Melanzane al forno (G,L) 10,50
mit Fleischsauce und Käse – überbacken

Crostini alla napoletana (A,D,G) 9,50
Toasts mit Mozzarella, Tomaten, Sardellen, Oliven und Basilikum überbacken

Parmigiana di melanzane (G,H,L) 12,50
Melanzani mit Tomaten, Mozzarella, Parmesan und Pinienkerne

Formaggi
Käse

Pecorino fresco (G) 9,50
Schafskäse garniert mit Tomaten und Oliven

Mozzarella con pomodoro (G) 10,50
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Formaggi assortiti (G) 13,50
gemischter Käseteller, reichlich garniert

Pasta

Teigwaren

Spaghetti all´aglio olio e peperoncino (A,C) mit Knoblauch, Olivenöl und Pfefferoni	10,50
Spaghetti alla bolognese (A,C,L) mit Fleischsauce	10,50
Spaghetti alla carbonara (A,C,G) mit Speck, Obers und Ei	10,50
Spaghetti al pomodoro e basilico (A,C,G,L) in Tomatensauce, garniert mit Basilikum und Mozzarella	10,50
Spaghetti al pesto genovese (A,C,G,H) mit Basilikum und Pinienkernsauce	11,00
Spaghetti primavera (A,C,L) mit gemischtem Gemüse und Tomatensauce	11,00
Spaghetti alla puttanesca (A,C,D,L) mit Oliven, Sardellen, Knoblauch, Kapern und Tomatensauce	11,50
Penne all'arrabbiata (A,C,L) mit Schinken, Speck, Pfefferoni, Knoblauch und Tomatensauce (scharf)	10,50
Penne al tonno e pomodori (A,C,D,L) mit Thunfisch und Knoblauch in Tomatensauce	10,50
Penne con sugo di melanzane (A,C,G,H) mit Melanzani, Mozzarella und Pinienkernen in Tomatensauce	11,50
Tortellini alla panna (A,C,G) mit Schinken und Oberssauce	10,50
Tortellini alla Diana (A,C,G) mit Gorgonzola und Rohschinken in Oberssauce	12,00
Gnocchi con gorgonzola (A,C,G) mit Gorgonzola-Oberssauce	10,50
Gnocchi al pollo (A,C,G) mit Hühnerfleisch und Zucchini in Oberssauce	11,00
Gnocchi con funghi porcini (A,C,G) mit Steinpilz-Oberssauce	11,00

Pappardelle

Bandnudeln

Pappardelle al limone (A,C,G) 13,00
mit Zitronen-Oberssauce

Pappardelle con funghi porcini (A,C,G) 14,50
mit Steinpilz-Oberssauce

Pappardelle con salmone e spinaci (A,C,D,G) 14,50
mit Spinat-Oberssauce und Räucherlachs

Pappardelle ai gamberetti (A,B,C,G) 14,50
mit Shrimps in Oberssauce

Pappardelle alla Diana (A,B,C,D,G,R) 14,50
mit Meeresfrüchten (spezial)

Risotti

Reisgerichte

Risotto al pesto genovese (G,H,L) 13,00
mit Basilikum-Pinienkernsauce und Parmesan dazu Salatgarnitur

Risotto con pollo e funghi (G,L) 14,50
mit Hühnerstreifen und Pilzen dazu Salatgarnitur

Risotto ai frutti di mare (B,D,G,L,R) 14,50
mit Meeresfrüchten dazu Salatgarnitur

Risotto ai funghi (G,L) 14,50
mit gemischten Pilzen nach Saison dazu Salatgarnitur

Lasagne

Lasagne al forno (A,C,G,L) 11,50
Lasagne mit Fleischsauce und Käse überbacken

Lasagne alla verdura (A,C,G,L) 11,50
Lasagne mit Gemüse und Käse überbacken

Risotti
Diana

Pizza

Margherita (A,G) Tomaten und Käse	8,50
Cipolla (A,G) Tomaten, Käse und Zwiebel	9,00
Funghi (A,G) Tomaten, Käse und Champignons	10,00
Cardinale (A,G) Tomaten, Käse und Schinken	10,00
Tritato di carne (A,G,L) Tomaten, Käse und Fleischsauce	10,00
Carciofini (A,G) Tomaten, Käse und Artischocken	10,00
Salame (A,G) Tomaten, Käse und Salami	10,50
Siciliana (A,D,G) Tomaten, Käse, Kapern, Oliven und Sardellen	10,50
Diavolo (A,G) Tomaten, Käse, Schinken und scharfen Pfefferoni	10,50
Fiorentina (A,G) Tomaten, Käse, Schinken und Champignons	10,50
Verdura (A,G) Tomaten, Käse und gemischtes Gemüse	13,00
Contadina (A,G) Tomaten, Käse, Spinat, Speck, Schafskäse und Knoblauch	11,00
Provinciale (A,G) Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Mais und Pfefferoni	11,00
Quattro stagioni (A,G) Tomaten, Käse, Schinken, Champignons und Artischocken	11,00
Quattro formaggi (A,G) Tomaten und vier verschiedene Käsesorten	11,00

Pizza

Rimini (A,G) 11,00
Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Pfefferoni, Zwiebel und Knoblauch

Broccoli (A,G) 11,00
Tomaten, Käse, Brokkoli, Schinken und Knoblauch

Tonno (A,D,G) 12,00
Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebel

Calzone (A,C,D,G) 12,00
gerollte Capricciosa

Capricciosa (A,C,D,G) 12,00
Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Sardellen, Ei, Oliven

Alla Roma (A,G) 13,00
Tomaten, Käse, frische Tomatenscheiben, Mozzarella und frisches Basilikum

Rusticana (A,C,G) 12,00
Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Ei und Pfefferoni

Frutti di mare (A,B,D,G,R) 13,00
Tomaten, Käse und Meeresfrüchte

Diana (A,G) 13,00
Tomaten, Käse, Mozarella, Prosciutto Crudo und Rucola

Pikant scharf (A,G) 13,00
Tomaten, Käse, Salami, Kapern, Oliven, Knoblauch und Pfefferoni

Tricolore (A,G) 13,00
Tomaten, Käse, frische Tomatenscheiben, Rucola und Mozzarella

Al Capone (A,G) 13,00
Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Salami, Pfefferoni, Zwiebel und Champignons

Melanzane (A,G) 13,00
Tomaten, Käse, Melanzani, frische Tomatenscheiben, Schafskäse und Oliven

Salmone (A,D,G) 13,00
Tomaten, Käse, Räucherlachs, Rucola und Parmesan

Pane (A) 2,00
Pizzabrot mit oder ohne Knoblauch

Diana

Carne

Fleischgerichte

Filetto di manzo (G) 28,00
Rindslungenbraten auf Steinpilz- oder Pfeffersauce
mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur
(Portionen ab ca. 220g – 250g)

Filetto di vitello (G) 26,00
Kalbslungenbraten auf Steinpilz- oder Pfeffersauce
mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur

Filetto d'agnello (G,H) 26,00
Lammlungenbraten auf Steinpilz- oder Pfeffersauce
mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur

Saltimbocca alla romana (G) 18,00
Kalbsschnitzel mit Schinken, Käse und Salbei,
garniert mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur

Scaloppine al vino bianco (G,O) 18,00
Kalbsschnitzel in Weißweinsauce,
garniert mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur

Scaloppine al limone (A,G,H) 18,00
Kalbsschnitzel in Zitronensauce
mit Bratkartoffeln oder Mandelreis

Piccata milanese (A,C,G) 21,00
Kalbsschnitzel im Parmesanmantel gebacken,
dazu Nudeln und Salatgarnitur

Petto di pollo con spinaci e mozzarella (G) 16,00
Hühnerfilet mit Spinat und Mozzarella überbacken,
mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur

Cotoletta di vitello con funghi porcini (G) 21,00
Kalbskotelett auf Steinpilz-Oberssauce garniert
mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur

Als Beilage können Sie nach Ihrem Geschmack zwischen Bratkartoffeln, Mandelreis oder Petersilienkartoffeln wählen.

Carne

Pesci

Fischgerichte

Scampi alla griglia (B,H) 21,00
Scampi gegrillt mit Mandelreis und Salatgarnitur

Branzino filetto (D,O) 21,00
Wolfsbarschfilet gegrillt mit Bratkartoffeln und kleinem Salat

Orata (D,O) 28,00
Goldbrasse gegrillt mit Bratkartoffeln und kleinem Salat
(Portionen ab 350g)

Filetto di lucioperca (D,G,O) 18,00
Zanderfilet gegrillt oder in Weinsauce mit Petersilkartoffeln und Salatgarnitur

Salmone alla Diana (D,G,H,O) 19,50
Lachsfilet in Pfeffersauce, mit Mandelreis und Salatgarnitur

Calamari alla griglia (R) 18,00
Baby Calamari gegrillt mit Petersilkartoffeln und Salatgarnitur

Calamari al vino bianco (G,R,O) 18,00
Babycalamari in Weißweinsauce mit Mandelreis und Salatgarnitur

Cozze al vino bianco (A,G,O,R) 16,00
Miesmuscheln in Weinsauce mit Pizzabrot

Cozze alla marinara (A,R) 16,00
Miesmuscheln in pikanter Tomatensauce mit Brot

Als Beilage können Sie nach Ihrem Geschmack zwischen Bratkartoffeln, Mandelreis oder Petersilienkartoffeln wählen.
Andere frische Fischarten bereiten wir gerne auf Vorbestellung für Sie zu.

Spezialitäten

Gebackenes Schnitzel (A,C,G) 14,00
Huhn oder Schwein mit
Bratkartoffeln und Salatgarnitur

Wiener Schnitzel von der Kalbsschale (A,C,G) 21,50
mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur

Geröstete Knödel (A,C,G) 11,00
mit drei Eiern und grünem Salat

Eiernockerl (A,C,G) 11,00
mit drei Eiern und grünem Salat

Käsespätzle (A,C,G) 11,00
mit Salat

Saftiges Lachsfilet auf Spinat-Kartoffel (D,N) 19,50
mit Salatgarnitur

Rib-Eye Steak (100g) (G) 11,50
Natur; auf Pfeffer- oder Steinpilzsauce mit
Bratkartoffel und Salatgarnitur
(Portionen ab ca. 220g – 700g)

Rumpsteak (100g) (G) 11,50
Natur; auf Pfeffer- oder Steinpilzsauce mit
Bratkartoffel und Salatgarnitur
(Portionen ab ca. 220g – 700g)

Internationale Küche

Dolci

Desserts

Tiramisu (A,C,F,G,H)	6,50
Profiteroles (A,C,F,G,H) Brandteigkrapfen gefüllt mit Vanillecreme und mit Schokolade übergossen	5,50
Panna Cotta (A,C,F,G,H)	5,50

Gelati

Eis

Gelato picollo (A,C,E,G,H) Kleiner Eisbecher	5,00
Gelato grande (A,C,E,G,H) Großer Eisbecher	7,00
Eiskaffee (A,C,E,G,H) mit Schlagobers	6,00
Irish Ice Coffee (A,C,E,G,H) Eiskaffee mit Whisky	7,50

Bevande

Getränke

Soda	0,25l	2,00
Soda-Himbeer / Hollunder/ Zitron	0,25l	2,50
Mineralwasser	0,25l	2,30
Mineralwasser still	0,33l	2,80
Cola, Fanta, Sprite	0,25l	2,90
Cola Zero	0,33l	3,90
Almdudler	0,25l	2,90
Eistee	0,25l	2,90
Apfelsaft	0,25l	2,90
Apfelsaft gespritzt	0,25l	2,40
Orangensaft	0,25l	2,90
Orangensaft gespritzt	0,25l	2,40
Bitterlemon / Tonic	0,2l	3,90
Pago Marille / Johannisbeere	0,2l	3,90
Himbeer / Hollunder-/ Zitron-Wasser	0,25l	2,00
Himbeer- / Hollunder-/ Zitron-Wasser	0,5l	3,00

Kaffee & Tee

Espresso klein	3,20
Espresso groß	5,20
Espresso klein koffeinfrei	3,20
Espresso groß koffeinfrei	5,20
Cappuccino (F,G,H)	4,40
Melange (G)	4,20
Caffé Corretto (G)	4,20
Caffé Latte (G)	4,80
Heiße Schokolade (F,G,H)	5,20
Tee	3,80

Schwarzer, Grüner, Hagebuttentee, Kamillen, Pfefferminz, Früchtee

Birra

Wieselburger Spezial vom Fass (A)	0,3l	4,80
Wieselburger Spezial vom Fass (A)	0,5l	5,80
Gösser Naturgold alkoholfrei (A)	0,5l Fl	5,50
Zipfer Urtyp (A)	0,5l Fl	5,00
Zipfer Limetten Radler (A)	0,5l Fl	5,00
Wieselburger Stammbräu (A)	0,5l Fl	6,00
Weissbier-Edelweiss (A)	0,5l Fl	5,50

Bevande

Bevande

Getränke

Aperitivi

Vodka Orange	4cl	5,50
Campari Orange / Soda	4cl	5,50
Martini Bianco / Rosso / Extra Dry	4cl	5,50
Bacardi Cola	4cl	5,50
Ramazzotti / Cynar	4cl	5,50
Prosecco	0,1l	3,80
Prosecco	0,75l Fl	26,00

Digestivi

Grappa	2cl	3,50
Grappa di Barolo / Merlot	2cl	4,00
Limoncello	2cl	3,50
Barack	2cl	3,50
Wodka – Stolichnaya / Gin	2cl	3,50
Tequilla Olmeca	2cl	3,50
Scotch Whisky (Chivas Regal - Black Label)	4cl	6,50
Cognac (Remy Martin)	2cl	4,50
Bacardi / Rum	2cl	3,00
Fernet Branca	2cl	4,00
Amaretto / Sambucca	2cl	3,50
Bailey's / Grand Marnier (Orangenlikör)	2cl	4,00
Williams	2cl	3,50
Averna	2cl	4,00

Vini bianchi

Grüner Veltliner (O)	1/8l	2,60
Pinot Grigio (O)	1/8l	3,80
Santa Cristina Umbria (O)	1/8l	4,50
G'spritzter weiß (O)	1/4l	3,60
Rosé (O)	1/8l	3,80
Aperol-Spritzer (O)	1/4l	5,20
Glühwein weiß / rot (O)	1/4l	5,80
Pinot grigio (O)	0,75l Fl	22,50
Santa Cristina Umbria (O)	0,75l Fl	27,00

Vini rossi

Blaufränkischer (O)	1/8l	2,60
Santa Cristina Umbria	1/8l	4,50
Chianti (O)	1/8l	3,80
Chianti Classico (O)	1/8l	4,50
Lambrusco (O)	1/8l	3,50
G'spritzter rot (O)	1/4l	3,60
Chianti (O)	0,75l Fl	22,50
Chianti Classico (O)	0,75l Fl	27,00
Santa Cristina Umbria (O)	0,75l Fl	27,00

Bevande

14 Allergene

Allgemeininformation

Glutenhaltiges Getreide
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Krebstiere
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eier von Geflügel
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fisch
und daraus gewonnene Erzeugnisse
(außer Fischgelatine)

Erdnüsse
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sojabohnen
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch von Säugetieren
und Milcherzeugnisse
(inklusive Laktose)

Schalenfrüchte
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sellerie
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senf
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sesamsamen
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schwefeldioxid
und Sulfite

Lupinen
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Weichtiere
wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Gem. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung – LMIV) und Allergeninformationsverordnung, BGBl. Nr. 175/2014
Alle Angaben ohne Gewähr!

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder –Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Diana