

CROSTINI

Peperonata & Ricotta

Mozzarella di Bufala, Bagna Cauda
Jungzwiebeln

Hühnerleber-Paté, Kapern, Pancetta
alle drei zusammen
– 10,5 –

ANTIPASTI

Latteria, macelleria, giardiniera
Käse, Fleisch, Gemüse oder gemischt
– 12,5 –

SMALL DISHES

1500 Killer-Minestrone
Borlotti Bohnen, Ditalini, Pancetta
– 7,5 –

Polpette all’amatriciana
Klassische Meatballs vom Kalb
– 9 –

Peperoni brasati
Paprika gefüllt mit Paradeisern, Oliven, Sardellen
– 9 –

Vitello tonnato
Kalbsrücken, Thunfischsauce, confierte Pfefferoni
– 11,5 –

Caponata Siciliana

Melanzani, Paradeiser, Zwiebeln, Pinienkerne
– 9 –

Caprese di burrata

Mozzarella mit Butterherz, Paradeiser
– 11,5 –

OCTO
PUSSY

Polipo con avocado
Gebratener Pulpo, Avocadocreme
Süßkartoffeln
– 13 –

TROTA DI
MARE

Lachsforellenfilet, Kräuterkruste,
Erbsenrisotto, Radicchio
– 21 –

P - A - S - T - A

Pappardelle al ragù bolognese
– 15 –

Spaghetti alla puttanesca
Kapern, Thunfisch, schwarze Oliven, Peperoncini
– 14 –

Penne con pomodori e olive
Kirschparadeiser, Leccino Oliven, Kapern
– 11 –

Linguine con gamberetti
Krustentierfond, Paprika, Garnelen
– 16 –

Agnolotti di vitello
Kalbsravioli, Kohlsprossen, Pancetta, Salbei
– 16 –

Gnocchi con peperoni e stracchino
Erdapfel-Gnocchi, Paprika, Mangold,
lombardischer Frischkäse
– 12 –

Auf Sonderwünsche bedingt durch Unverträglichkeiten, Allergien oder religiöse Traditionen gehen wir natürlich gerne ein. Ansonsten sind unsere Pizzen sorgfältig komponiert und brauchen keine Veränderung.

1500 FOODMAKERS, 25hours Hotel at MuseumsQuartier
Lerchenfelder Strasse 1-3, 1070 Vienna, +43.1.521.51.845
facebook.com/1500foodmakers, 1500foodmakers.at

SALADS

Insalata con rucola
Rucola, Ricotta, Paradeiser, Oliven
– 9,5 –

Insalata romana
Romanasalat, Walnüsse, Karotten,
Granatapfelkerne, rote Zwiebeln
– 9,5 –

Insalata spinachi
Spinat, eingelegte Radieschen,
Erdäpfel, Pancetta, Chioggia-Rübe
– 9,5 –

MEET MEAT

Pollo con zucca
Hendl, Kürbis, Pioppini
– 18 –

Involtoni di manzo
Rindfleisch, Bresaola, Fontina, cremige Polenta
– 21 –

Tagliata di manzo

180g rosa gebratenes Rindfleisch, Rucola, Parmesan
– 23,5 –

Petto al forno

Gefüllte Kalbsbrust, Bohnen, Paradeiser
– 17 –

WHITE

P I Z Z A

RED

Lardo, Knoblauch
Parmesan, Rosmarin
– 12,5 –

Ziegenfrischkäse, Lauch
Knoblauch, Speck
– 12 –

Geröstete Pilze
Taleggio, Thymian
– 12,5 –

Süßkartoffel, Pancetta
Pinoli, Rosmarin
– 13 –

Pecorino pepato, Fontina, Salbei
Mozzarella fior di latte
– 13 –

Gorgonzola
Trauben, Radicchio
– 13 –

Mozzarella fior di latte
Basilikum
– 9,5 –

Burrata, frische Paradeiser
Rucola
– 13 –

Scharfe Salami
Mozzarella fior di latte
– 12,5 –

Prosciutto di Parma, Rucola
Mozzarella fior di latte
– 13,5 –

Prosciutto cotto, Ricotta, Oliven
frischer Oregano, Mozzarella fior di latte
– 13 –

Mozzarella fior di latte
Artischocken, Anchovis
– 12 –

DRINKS

CHOOSE RESPONSIBLY

FAVOURITE SOFTS

Eistee / Limonade	0.25	4
hausgemacht	0.5	6

BEER

Puntigamer		
vom Fass, 5,01% Vol	0.3	3,5
	0.5	5

Schwechater Zwickl		
vom Fass, 5,4% Vol	0.3	3,5
	0.5	5

Weihenstephan		
Weizenbier vom Fass	0.3	3,5
	0.5	5

Weihenstephan Alkoholfrei		
Weizenbier	0.5	4,5

Gösser Natur Radler		
vom Fass, 2,0% Vol	0.3	3,5
	0.5	5

Zipfer Pale Ale	0.33 Flasche	4
-----------------	--------------	---

Wieselburger Schwarzbier	0.5 Flasche	5
--------------------------	-------------	---

APERITIV & COCKTAILS

Aperol Veneziano		6
------------------	--	---

Cherry gone wild		
Prosecco, Thomas Henry Cherry Blossom, Creme de Cassis, Beeren		6

Martini Spritzer		
Prosecco, Martini Rosso, Limettensaft Zuckersirup, Minze, Zitronenzeste		6

Garden Party		
Tonic Water, Bols Holunderblütenlikör Basilikum, Gurke, Limette		6

Peychaud’s Spritzer		
Prosecco, Bols Holunderblütenlikör Peychaud’s Bitter, Soda, Cranberries		6

Lavendel Spritzer		
Tanqueray Gin, Cucumis Lavendel, Limettensaft, Minze		6.5

Pimm’s Cup		
Pimm’s No.1, Ginger Ale, Orange, Zitrone, Gurke, Apfel		8

Mojito Siciliano		
Averna, Soda, Limetten, brauner Zucker, Minze		9

SPECIALS

Tignanello / Toscana IGT 2014		
Tenuta Tignanello Firenze / Toscana	0.75	96

Pian delle Vigne Brunello di Montalcino 2015		
Tenuta Pian delle Vigne Montalcino / Toscana	0.75	82

Amarone della Valpolicella DOC Costasera 2011		
Masi Agricola Gargagnago di Valpolicella / Venetien	0.75	99

Bricco della Bigotta Barbera D’Asti DOC 2008		
Giacomo Bologna „Braidà“ Rocchetta Tanaro / Piemont	0.75	104

Almaviva 2010/13		
Baron Philippe de Rothschild Concha y Toro / Chile	0.75	320

OPUS ONE 2014		
Robert Mondavi, Baron Philippe de Rothschild Napa Valley / Kalifornien	0.75	575

BUBBLES

Frizzante IGT vom Fass		
San Rocco Bianco Trebaseleghe / Venetien	0.1	5

Rosy Cheek		
Punk’s Finest Höflein / Carnuntum	0.1	7
	0.75	45

Tears of Joy, Blanc de Blancs		
Punk’s Finest Höflein / Carnuntum	0.1	8.5
	0.75	55

Champagne Ruinart Brut		
Ruinart Reims / Champagne	0.75	119

WHITE WINE

ITALY

Villa Antinori Bianco Toscana IGT 2016		
Marchese Antinori Firenze / Toscana	0.125	5
	0.75	29

Pinot Grigio Venezia Giulia 2016		
Conti Attems Lucinico-Gorizia / Julisch-Venetien	0.125	6,5
	0.75	38

Vermentino Bolgheri DOC 2016		
Tenuta Guado al Tasso Bolgheri / Maremma / Toscana	0.75	48

Tormaresca Chardonnay Puglia IGT 2016		
Tormaresca Castel del Monte / Apulien	0.75	28

Falahngina del Sannio DOC 2016		
Feudi di San Gregorio Sorbo Serpico / Campanien Sannio	0.75	41

AUSTRIA

1500 White Wine Grüner Veltliner Stephanus 2016		
Weixelbaum Strass / Kamptal	0.125	5
	0.75	29

Wiener Gemischter Satz DAC 2016		
[Grüner Veltiner / Rotgipfler / Zierfandler] Mayer am Pfarrplatz Wien	0.75	34

Grüner Veltliner Alte Reben 2016		
Ebner-Ebenauer Poysdorf / Niederösterreich Weinviertel	0.75	68

Riesling Federspiel Terrassen 2016		
Tegernseerhof Dürnstein / Wachau	0.125	6
	0.75	35

Gelber Muskateller Göttweiger Berg 2016		
Josef Edlinger Palt / Kremstal	0.125	5
	0.75	29

Chardonnay Leithaberg DAC 2016		
Birgit Braunstein Purbach / Neusiedlersee-Hügelland	0.75	65

Mayr Sauvignon Blanc 2016		
Vorspannhof Mayr Droß / Kremstal	0.125	6,5
	0.75	38

Chardonnay Unplugged 2016		
Hannes Reeh Andau / Neusiedlersee	0.125	6
	0.75	35

Chardonnay Edelschuh 2013		
Weingut Wohlmuth Fresing / Süsteiermark	0.75	74

T.F.A. By Punk’s Finest 2016		
Punk’s Finest Höflein / Carnuntum	0.75	32

ROSÉ WINE

AUSTRIA

Gemischter Satz Rosé 2016		
Weixelbaum Strass / Kamptal	0.125	6
	0.75	35

RED WINE

ITALY

Fattoria Le Maestrelle / IGT 2015		
[Sangiovese / Syrah / Merlot] Santa Christina Cortona / Toscana	0.125	5
	0.75	29

Nero D’Avola Siciliane / IGT 2015		
Feudo Maccari Noto, Sizilien	0.125	7
	0.75	41

La Monella 2016 [PRICKELND]		
Giacomo Bologna „Braidà“ Rocchetta Tanaro / Piemont	0.75	33

Le Volte IGT 2015		
Tenuta dell’ Ornellaia Bolgheri / Toscana	0.125	9
	0.75	53

Il Bacialé / Monferrato Rosso DOC 2015		
[Barbera / Pinot Noir / Cabernet Sauvignon / Merlot] Giacomo Bologna „Braidà“ Rocchetta Tanaro / Piemont	0.75	39

Fiulot / Barbera d’Asti DOCG 2016		
Casa Vinicola Alfredo Prunotto Alba / Piemont	0.75	30,5

Vino Nobile di Montepulciano 2014		
La Braccasca Montepulciano / Toscana	0.75	54

Insoglio de Chinghile Toscana IGT 2016		
[Cabernet Franc / Syrah / Petit Verdot] Tenuta di Biserno Bibbona / Toscana	0.75	67

Marchese Antinori Chianti Classico Riserva 2014		
Tenuta Tignanello Firenze / Toscana	0.75	80

Torcicoda / Primitivo Salento IGT 2015		
Tormaresca Castel del Monte / Apulien	0.75	44

AUSTRIA

1500 Red Wine / Classic Cuvée 2015		
[Blafränkisch / Cabernet Sauvignon] Weingut Salzl Illmitz / Neusiedlersee	0.125	5
	0.75	29

Iro Heideboden 2015		
[Pinot Noir / St. Laurent / Blafränlich / Merlot] Markus Iro Gols / Neusiedlersee	0.75	38

Rebencuvée Zweigelt 2016		
Walter Glatzer Göttlesbrunn / Carnuntum	0.125	5
	0.75	29

Tetuna Reserve 2016		
[Blafränkisch / Cabernet Sauvignon] Robert Goldenits Tadten / Neusiedlersee	0.75	54

Blafränkisch Johanneshöhe 2015		
Weingut Prieler Schützen am Gebirge / Neusiedlersee-Hügelland	0.75	35

Cuvée „zb“ 2015		
[Zweigelt / Blafränkisch] Albert Gesellmann Deutschkreutz / Mittelburgenland	0.125	5,5
	0.75	32

Rotten 2015		
[Zweigelt / Merlot / Blauer Portugieser] Punk’s Finest Höflein / Carnuntum	0.75	32

Opus Eximium Cuvée 2014		
[Blafränkisch / Zweigelt / St. Laurent] Albert Gesellmann Deutschkreutz / Mittelburgenland	0.75	61

1500 FOODMAKERS

DOLCI

REGULARS

**Crema di ricotta
con panettone**

Ricotta, Feigensenf,
Panettone, Zitrone

– 7,5 –

Gianduia Brownie

mit dunklem Schokoladen-Gelato

– 8 –

Panna cotta con marzapane

Obers, Marzipan, Apfel, Zimt, Rosinen

– 7 –

Sorbetto misto

Birne, Cassis, Blutorange

– 7,5 –





DANIEL MOSER KAFFEE

Espresso	2,5	Cafe Latte	4,5
Espresso Doppio	4	Flat White	4
Melange	3,5	Americano	3

2CL GRAPPA

Nonino	4,5
Poli	4,5
Grappa Sarpa di Poli Barrique „Big Mama“	4,5
Grappa di Barbaresco Angelo Gaja	5,5
Grappa Ornellaia	6
Grappa Dea	12,5

2CL BRÄNDE

Williamsbirne	4,5
Marille	4,5
Zwetschge	4,5

SAMOVA TEE

English Breakfast (Bio-Schwarztee)	4
High Darling (Bio-Darjeeling)	4
Lazy Daze (Bio-Schwarztee Earl Grey)	4
Extra Hour (Bio-Kräuter/Schwarztee)	4
Orange Safari (Bio-Rooibos/Vanille/Orange)	4
Master Mint (Reine Bio-Pfefferminze)	4
Low Rider (Bio-Grüntee China)	4
Team Spirit (Kräuter/Grüntee)	4
Maybe Baby (Bio-Früchtete)	4
Heidi's Delight (Bio-Bergkräuter)	4
Speak French (Bio-Verveine)	4
Seasonal Tea	4

Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer. Über allergene Zutaten geben wir gerne Auskunft.

1500 FOODMAKERS, 25hours Hotel at MuseumsQuartier
Lerchenfelder Strasse 1-3, 1070 Vienna, +43.1.521.51.845
facebook.com/1500foodmakers, 1500foodmakers.at