

MENU



ACCADEMIA
NIKO ROMITO



enilive

ALLE SPEISEN
AUCH ZUM
MITNEHMEN

ALT

BAR

BOMBE CALDE

DOLCI - BISCOTTI

POLLO FRITTO

PANE - FOCACCE

STAZIONE
DEL GUSTO





ALLES IST ENERGIE.

Wir alle wissen das. Doch nie zuvor haben wir so klar erkannt, dass es mehr als nur eine Art von Energie gibt. Eine davon ist besonders kraftvoll – sie macht uns stark, inspiriert uns zu neuen Ideen und treibt uns an. Es ist eine Energie, auf die keiner von uns verzichten kann. Es ist die Neugier, die uns antreibt, neue Lösungen zu schaffen und die Forschung, die uns ermutigt, Innovation einfach zu gestalten. Und diese Energie wurde nun in eine ganz neue Form verwandelt: **hochqualitative, kompromisslose Kulinarik – für alle zugänglich.**

GUTE ENERGIE FÜR FRISCHE IDEEN.



ACCADEMIA
NIKO ROMITO

In über zehn Jahren hat die Akademie mehr als **290 Köchinnen und Köche** ausgebildet. Sie verbindet Technik, Theorie, Kultur und Innovation und schlägt eine Brücke zwischen der Regionalität von Produkten und der Freude, mit neuen Rezepten zu experimentieren. Eine immersive Erfahrung, die darauf abzielt, die Fähigkeiten der Köch*innen von morgen zu fördern.



NIKO ROMITO: EIN AUTODIDAKT, DER NACH DEN STERNEN GREIFT

Niko Romito, 1974 in Italien geboren, hat sich das Kochen selbst beigebracht. In einer Branche, in der klassische Ausbildungen die Norm sind, stellt der Autodidakt damit eine Ausnahme dar. Sein Restaurant „Reale“ in Castel di Sangro in den Abruzzen wurde 2014 mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Zahlreiche Ehrungen, darunter „Bester europäischer Chefkoch“, belegen seinen Erfolg.





Seine Küche ist geprägt von intensiver Forschung und einem minimalistischen Ansatz mit wenigen Zutaten. Dieser innovative Stil, gepaart mit seiner Leidenschaft für Kreativität und fundiertem Wissen, hat Romito zu einem international anerkannten kulinarischen Visionär gemacht.

Ein Highlight seines Repertoires ist die „**Bomba**“, ein krapfenähnliches Gebäck, das er durch unermüdliche Forschung und Experimentierfreude in eine leichtere, neue Form verwandelt hat. Diese serviert er nun auch in der „**ALT – Stazione del Gusto**“, wo sie mit süßen und herzhaften Gourmet-Füllungen begeistert.

11,00
EUR

BOMBA



HUHN
Chicken



RIND
Beef



MOZZARELLA

RIND – BEEF – HAMBURGER DI MANZO

Patty aus faschierem Kalbfleisch, auf Eisberg- und Blattsalat, verfeinert mit Essiggurken und süß-sauren roten Zwiebeln, mit Mayonnaise und hausgemachtem Spezial-Gewürzketchup (A, C, F, O)

HUHN – CHICKEN – POLLO

Zartes Huhn auf Eisbergsalat und Mayonnaise (A, C, F, O)

BÜFFEL-MOZZARELLA – MOZZARELLA – BUFFALA VEGGIE

Büffelmozzarella, marinierte halbgetrocknete Tomaten und Basilikum (A, C, F, G)

SPEZIAL-BOMBA-BRÖTCHEN NACH ITALIENISCHER ART

14,90
EUR
BOMBA MENÜ



+ KL. PORTION CHIPS & MAYONNAISE (c, o)
+ GETRÄNK NACH WAHL, 0,33 L

11,00
EUR

FOCACCIA



RICOTTA



SCHINKEN
Ham



SPANFERKEL
Roast Pork



ROHSCHINKEN
Raw Ham



**ITALIENISCHE
WURST**
Italian Sausage



SPANFERKEL – ROAST PORK – PORCHETTA

Fein geschnittenes gebratenes Spanferkel, Rucola und Mayonnaise (A, C, F, O)

ITALIENISCHE WURST – ITALIAN SAUSAGE – SALSICCIA

Patty aus italienischer Wurstspezialität, italienischer Scamorza-Käse, hausgemachtes Gewürzketchup und Mayonnaise (A, C, F, G, O)

SCHINKEN – HAM – PROSCIUTTO COTTO

Kochschinken, Büffelmozzarella und Blattsalat (A, F, G)

ROHSCHINKEN – RAW HAM – PROSCIUTTO CRUDO

18 Monate gereifter Rohschinken, Mozzarella und Blattsalat (A, F, G)

RICOTTA VEGGIE

Ricotta, Endiviensalat und Oliven (A, G)

ITALIENISCHES FLADENBROT NACH ORIGINAL „NIKO ROMITO“-REZEPTUR

14,90
EUR
FOCACCIA MENÜ



+ KL. PORTION CHIPS & MAYONNAISE (c, o)
+ GETRÄNK NACH WAHL, 0,33 L

8,00
EUR

TOAST



SCHINKEN-KÄSE
Ham & Cheese



TOMATEN-KÄSE
Tomato & Cheese

SCHINKEN-KÄSE – HAM & CHEESE – PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO*

Prosciutto Cotto – Kochschinken, italienischer Scamorza-Käse (A, F, G)

TOMATEN-KÄSE – TOMATO & CHEESE – POMODORI E FORMAGGIO* VEGGIE

Italienischer Scamorza-Käse, verfeinert mit marinierten Tomaten (A, F, G)

11,90
EUR
TOAST MENÜ



***AUF WUNSCH AUCH
GLUTENFREI ERHÄLTICH**

KNUSPRIGES KASTENBROT NACH ORIGINAL „NIKO ROMITO“-REZEPTUR

**+ KL. PORTION CHIPS & MAYONNAISE (c, o)
+ GETRÄNK NACH WAHL, 0,33 L**

ZUPPA



**GEMÜSESUPPE MIT
HÜLSENFRÜCHTEN**
Vegetable Soup



**EINTOPF MIT BOHNEN
UND HÜLSENFRÜCHTEN**
Stew with Legumes and Beans

GEMÜSESUPPE – VEGETABLE SOUP – ZUPPA DI VERDURE **VEGGIE**

Reichhaltige Gemüsesuppe mit Borlotti-Bohnen, Cannellini-Bohnen, Kichererbsen, Linsen und Erbsen

EINTOPF – STEW – MINESTRA **VEGGIE**

Herzhafter Eintopf aus Gerste, Dinkel, Borlotti-Bohnen, Cannellini-Bohnen, Kichererbsen, Linsen, Erbsen und Tomaten (A)

9,50
EUR



INSALATA



HUHN
Chicken



DINKEL & GERSTE
Spelt & Barley



ROTER REIS & KARTOFFELN
Red rice & Potatoes

HUHN – CHICKEN – POLLO

Zarte Hühnerfilet-Streifen auf Blattsalat,
verfeinert mit Oliven und Mayonnaise (C, L, O)

DINKEL & GERSTE – SPELT & BARLEY – FARRO & ORZO

VEGGIE

Salat aus Dinkel, Gerste und halbgetrockneten Tomaten,
verfeinert mit gehackten Pinienkernen und frischem Basilikum (A)

ROTER REIS & KARTOFFELN – RED RICE & POTATOES – RISO ROSSO & PATATE

Salat aus rotem Reis, Kartoffeln und Blattsalat, verfeinert mit
Oliven-Sardellen-Paste und Mayonnaise (C, D, O)

12,00
EUR



CLASSICI



LASAGNE
Lasagna



FLEISCHBÄLLCHEN
Meat Balls



CANNELLONI



LASAGNE – LASAGNA – LASAGNE

Klassische Lasagne mit Fleischsauce (A, C, G, L, O)

CANNELLONI **VEGGIE**

Gratinierte Cannelloni, gefüllt mit Ricotta, Spinat und Parmesansauce (A, C, G, L)

FLEISCHBÄLLCHEN – MEAT BALLS – POLPETTE

Fleischbällchen aus Kalbfleisch in mediterraner Tomatensauce, serviert mit „Niko Romito“-Brot (A, G)

ITALIENISCHE KLASSIKER, NACH ORIGINAL „NIKO ROMITO“-REZEPTUR

12,00
EUR



EXTRAS

KARTOFFELCHIPS – *POTATO CHIPS* – *CHIPS DI PATATE*

hausgemachte Kartoffelchips, serviert mit Mayonnaise (C, O)

4,00 €

BROT – *BREAD* – *PANE*

„Niko Romito“-Brot aus Bio-Sauerteig (A),
auf Wunsch glutenfrei

2,50 €

SAUCEN – *DIPS* – *SALSE*

Mayonnaise – *Mayonnaise* – *Maionese*

Nach original „Niko Romito“-Rezeptur (C, O)

1,00 €

Ketchup

Hausgemachtes Spezial-Gewürzketchup

1,00 €

Senf-Mayonnaise – *Mustard Mayonnaise* – *Mostarda Maionese*

Nach original „Niko Romito“-Rezeptur (C, M, O)

1,00 €



FRITTIERTES HUHN – *FRIED CHICKEN* – POLLO FRITTO

Zartes Freilandhuhn (1,2 kg). Außen knusprig, innen saftig.

In einer fein abgestimmten Kräuter- und Gewürzmischung gedämpft und anschließend schonend in hochwertigem Sonnenblumenöl frittiert. (o)

36,00
EUR



FÜR 2
PERSONEN



+ GR. PORTION CHIPS & MAYONNAISE (c, o)

CORNETTI

SORTEN – FLAVOURS – GUSTI

Ohne Füllung – *Without Filling* – Vuoto (A, C, F)

2,50 €

Vanillecreme – *Vanilla* – Crema (A, C, F, G)

3,00 €

Marillenmarmelade – *Apricot Jam* – Albicocca (A, C, F)

3,00 €

Pistaziencreme – *Pistachio* – Pistacchio (A, C, F, G, H)

3,00 €

Schokoladencreme – *Chocolate* – Cioccolato (A, C, F, G, H)

3,00 €



BOMBA DOLCE

SORTEN – FLAVOURS – GUSTI

Ohne Füllung – <i>Without Filling</i> – Vuoto (A, C, F)	2,50
Vanillecreme – <i>Vanilla</i> – Crema (A, C, F, G)	4,00
Marillenmarmelade – <i>Apricot Jam</i> – Albicocca (A, C, F)	4,00
Pistaziencreme – <i>Pistachio</i> – Pistacchio (A, C, F, G, H)	4,00
Schokoladencreme – <i>Chocolate</i> – Cioccolato (A, C, F, G, H)	4,00

**ORIGINAL ITALIENISCHE KRAPFEN-SPEZIALITÄT
FRISCH BEFÜLLT**



NACHSPEISEN – DESSERTS – DOLCE

SCHOKOLADEN-CAPRESE-TORTE (GLUTENFREI)

Schokolade – *Chocolate* – Cioccolato (A, C, F, G, H)

CAPRESE-TORTE MIT ZITRONE

Zitrone – *Lemon* – Limone (C, H)

SAHNE-TORTE

Mandel-Mandarine – *Almond-Mandarin* – Mandorla-Mandarino (A, C, F, G, H, M)

6,00
EUR



NACHSPEISEN – DESSERTS – DOLCE

RICOTTA-SCHOKOLADEN-TARTE

Schokolade – *Chocolate* – Cioccolato (A, C, F, G, H, M)

RICOTTA-KIRSCH-TARTE

Kirsche – *Cherry* – Ciliegia (A, C, F, G, H, M)

TIRAMISÙ

(A, C, G)



6,00
EUR



EISBECHER – SUNDAE – COPPA

SORTEN – FLAVOURS – GUSTI GELATO

Pistazie – *Pistachio* – Pistacchio

Mit Pistazien aus San Biagio/Sizilien, karamellisierten Pistazien-Stückchen und Pistazien-Sauce (A, C, F, G, H)

Cremiges Milcheis – *Milk Ice Cream* – Fior di Latte

Mit Walderdbeeren und karamellisierten Haselnuss-Stückchen (A, C, F, G, H)



2,90
EUR



IN ZWEI BECHER-GRÖSSEN:
COPPETTA (KLEIN) ODER COPPA (GROSS)



5,50
EUR



BOMBA EIS – BOMBA ICE CREAM – BOMBA GELATO

SORTEN – FLAVOURS – GUSTI GELATO

Pistazie – *Pistachio* – Pistacchio

Mit Pistazien aus San Biagio/Sizilien, karamellisierten Pistazien-Stückchen und Pistazien-Sauce (A, C, F, G, H)

Cremiges Milcheis – *Milk Ice Cream* – Fior di Latte

Mit Walderdbeeren und karamellisierten Haselnuss-Stückchen (A, C, F, G, H)

7,00
EUR



MENU APERITIVO

Warme Focaccia, hausgemachte Kartoffelchips, Oliven, Prosciutto und getrocknete Tomaten

+ GETRÄNK – DRINK – BEVANDE:

Mineralwasser (FLASCHE 0,33 L):

Römerquelle prickelnd oder still

Wein (GLAS 1/8 L):

Weiß oder Rot

Bier (FLASCHE, 0,33 L):

Schremser Märzen

Aperol Spritz (GLAS 1/4 L)

Softdrink (FLASCHE 0,33 L):

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta oder Sprite



14,00
EUR



+ KL. PORTION CHIPS & MAYONNAISE (c, o)
+ GETRÄNK NACH WAHL

MENU BOMBA BAMBINI

Patty aus faschiertem Kalbfleisch, auf Eisberg- und Blattsalat.
Ohne Gurken und Zwiebeln (A, C, F, O)

+ SAUCEN – DIPS – SALSE:

Mayonnaise (C, O)

Ketchup

+ GETRÄNK – DRINK – BEVANDE:

Mineralwasser (FLASCHE 0,33 L):

Römerquelle prickelnd oder still

Softdrink (0,33 L):

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta oder Sprite



10,00
EUR

+ KL. PORTION CHIPS & MAYONNAISE (C, O)

+ GETRÄNK NACH WAHL, 0,33 L

GETRÄNKE – DRINKS – BEVANDE

APERITIV – APERITIV – APERITIVO

Aperol Spritz (GLAS 1/4 L) 7,00 €

BIER – BEER – BIRRA

Schremser Bier (FLASCHE 0,33 L) 4,20 €

Schremser Bier (FLASCHE 0,5 L) 5,20 €

Schremser Radler (FLASCHE 0,5 L) 5,20 €

Hell – *Light* – Bionda:

Helles italienisches Bier nach original
„Niko Romito“-Rezeptur (FLASCHE 0,5 L) 6,00 €

Rot – *Red* – Rosso:

Rotes italienisches Bier nach original
„Niko Romito“-Rezeptur (FLASCHE 0,5 L) 6,00 €

WEIN – WINE – VINO

Weiß – *White* – Bianco

Masseria Altemura Apulo
Salento Fiano

GLAS 1/8L

FLASCHE

5 €

25 €

Rot – *Red* – Rosso

Masseria Altemura Apulo
Salento Primitivo

5 €

25 €



HEISSGETRÄNKE – COFFEE – CAFFETTERIA

Espresso	3,20 €
Espresso Macchiato	3,40 €
Espresso Doppio	4,40 €
Verlängerter	3,70 €
Verlängerter Maxi	4,70 €
Cappuccino	4,50 €
Cappuccino Maxi	4,90 €
Latte Macchiato Maxi	4,90 €
Caffè Latte Maxi	4,90 €
Heiße Schokolade Maxi	4,20 €
Tee	3,70 €

**ALLE KAFFEESPEZIALITÄTEN AUF WUNSCH
KOFFEINFREI UND MIT HAFERMILCH MÖGLICH**

WASSER – WATER – ACQUA MINERALE

Römerquelle (FLASCHE 0,33 L):	
prickelnd oder still	4,00 €
Römerquelle (FLASCHE 0,75 L):	
prickelnd oder still	7,00 €

SOFTDRINKS

Coca-Cola (FLASCHE 0,33 L)	4,00 €
Coca-Cola Zero (FLASCHE 0,33 L)	4,00 €
Fanta (FLASCHE 0,33 L)	4,00 €
Sprite (FLASCHE 0,33 L)	4,00 €
Eistee Zitrone (FLASCHE 0,33 L)	4,00 €
Eistee Pfirsich (FLASCHE 0,33 L)	4,00 €

„NIKO ROMITO“-BIO-SAFTGETRÄNKE

Div. Sorten, (FLASCHE 0,195 L)	4,70 €
--------------------------------	--------



ALLERGENLISTE

WWW.ALTSTAZIONEDELGUSTO.AT