



prim!*



SPEISEKARTE

VORSPEISE

* STARTERS

* TSATSIKI (1,7) frisches traditionelles Tsatsiki serviert mit Knoblauch-Bruschetta traditional fresh tzatziki served with garlic bruschetta	6, ⁹⁰ €
* BRUSCHETTA (1,7) Tomaten, Zucchini, gebratener Knoblauch, rote Zwiebel und Basilikum tomatoes, zucchini, roasted garlic, red onions & basil	8, ⁹⁰ €
* MOZZARELLA DI BUFALA (1,7) Cherrytomaten, Rucola, Prosciutto Crudo und Basilikum-Olivenöl cherry tomatoes, rocket salad, prosciutto crudo, basil olive oil	14, ²⁰ €
* GRILLED TIGER PRAWNS (1,2,7) Knoblauch, Olivenöl, Chilli und Butter-Crostini garlic, olive oil, chilli & buttered crostini	14, ⁶⁰ €
* BEEF TARTARE (1,6,7,10) Knoblauchbrot und Kräuterbutter garlic bread & herb butter	16, ⁹⁰ €
* ANTIPASTI PRIMI (1,7) Chorizo, Felino, Prosciutto, italienischer Käses, eingelegte Zucchini, gegrillte bunte Paprika, halbtrocknete Cherrytomaten, Oliventapenade, Feigenpüree und knuspriges Ciabatta chorizo, felino, prosciutto, variation of Italian cheeses, pickled zucchini, roasted bell peppers, semi-dried cherry tomatoes, olives tapenade, fig purée & crispy ciabatta	12, ⁵⁰ €

SUPPEN

* SOUPS

* TIROLER KNÖDEL (1,3,7,9) Ochsenschwanzbrühe mit Gemüse und hausgemachten Knödel oxtail broth with vegetables & homemade dumpling	7, ⁹⁰ €
* TOMATO (7,12) mit Basilikumöl und Parmesan basil oil & parmesan	6, ⁸⁰ €
* ZUPPA SICILIANA (2,4,9,14) Fischstücke, Muscheln und Garnelen fish pieces, mussels & prawns	7, ⁹⁰ €

SALATE

* SALADS

* SMALL GREEN SLAD (7) kleiner Blattsalat mit leichtem Joghurt-Dressing light yoghurt dressing	3,80 €
* RUCOLLA & CHERRIES Rucola, Cherrytomaten, Olivenöl und Balsamico rocket salad, cherry tomatoes, olive oil & balsamico	5,60 €
* VOGERL – SPECK (8) Vogersalat mit Kürbiskernöl und Tiroler Speck valerian leaves, pumpkin seed oil & tyrolean speck	8,50 €
* INSALATA NICOISE (3, 4, 10) frisches Thunfischfilet, Fisolen, Spargel, schwarze Oliven, Salatmix, rote Zwiebel, Cherrytomaten, Eier, Anchovis, gegrillte Babykartoffel, Dijon-Dressing fresh tuna fillet, green beans, asparagus, black olives, mixed leaves, red onions, cherry tomatoes, egg, anchovies, grilled baby potatoes, dijon dressing	14,90 €
* PRIMI CAESAR (1, 3, 4, 7, 10) Eisbergsalat, Römersalat, Cherrytomaten, rote Zwiebel, Ei, und Caesar-Dressing green salad, cherry tomatoes, red onion, egg, & caesar dressing	8,50 €
mit Hühnerbrust / with chicken breast	10,50 €
mit Lachs / with salmon (4)	11,90 €
mit Garnelen / with prawns (2)	11,90 €
* BRESAOLA (7) Blattsalat, gegrillte Waldpilze mit Butter, Parmesan, Extra Virgin Olivenöl und Zitronensaft garden leaf lettuce, grilled-buttered mushrooms, parmesan, extra virgin olive oil & lemon juice	11,50 €

PASTA & RISOTTO

* RAVIOLI DI RICOTTA AL POMODORO (1, 3, 7) Ravioli gefüllt mit feiner Ricottacreme, Spinat und frischem Schnittlauch serviert mit Basilikum-Tomatensauce ravioli filled with fine ricotta cream and spinach, with fresh chives, served with basil and tomato sauce	11,20 €
* SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE (1, 3, 7, 9) Sauce Bolognese, Parmesan, Basilikumöl und Rosmarin-Semmelbrösel bolognese sauce, parmesan, basil oil & rosemary breadcrumbs	11,50 €
* SPAGHETTI ALLA CARBONARA (1, 3, 7) Guanciale, Parmesan und Eigelb guanciale bacon, parmesan cheese & egg yolk	11,90 €

<p>* SPAGHETTI ALLA SICILIANA (1,2,3,4,7,14) gebratener Knoblauch, gegrillte rote und grüne Paprika, getrocknete Tomaten, Muscheln, Garnelen, Fischstücke, Koriander, Petersilie, Chilli und Toskanisches Knoblauchbrot roasted garlic, grilled red and green peppers, sun-dried tomatoes, mussels, prawns, fish pieces, coriander, parsley, chilli & tuscan garlic bread</p>	16,90 €
<p>* LINGUINE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO (1,3,7) Extra Virgin Olivenöl, Chillischoten, Knoblauch und Parmesan extra virgin olive oil, chilli peppers, garlic & parmesan</p>	8,90 €
<p>mit Hühnerbrust / with chicken breasts</p>	11,10 €
<p>mit Garnelen / with prawns (2)</p>	14,90 €
<p>* LINGUINE AL POLLO PICCANTE (1,3,6,7) gegrilltes Hühnerfleisch, Sojasprossen, Cherrytomaten, junge Erbsenschoten, Gemüsejulienne, Knoblauch und Chilli grilled chicken, soya sprouts, cherry tomatoes, snow pea pods, julienne vegetables, garlic and chilli</p>	12,90 €
<p>* TAGLIATELLE PRIMI (1,3,7) Spinatnudeln mit Hühnerfleisch, getrockneten Tomaten, toskanisches – Käsebrot "alla PRIMI" und Cremesauce spinach pasta with chicken, sun-dried tomatoes, tuscan PRIMI - cheese bread & cream sauce</p>	11,80 €
<p>* PAPPARDELLE AL RAGÙ DI MANZO (1,3,7) gegrilltes Rinderfilet, Zucchini, Steinpilze, Jalapenos, Parmesan und "PRIMI-Secret Sauce" grilled beef tenderloin, zucchini, mushrooms, jalapeño, parmesan & "PRIMI" secret sauce</p>	13,90 €
<p>* FUSILLI AL POMODORO E MOZZARELLA (1,3,7,8) Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikumpesto und Rucola mozzarella, cherry tomatoes, basil pesto & rucolla</p>	12,20 €
<p>* LASAGNE ALLA BOLOGNESE (1,3,7,9) Mit Sauce Bolognese und leicht pikanter Tomatencreme with bolognese sauce and slightly spicy tomato cream</p>	12,90 €
<p>* RISOTTO AI FUNGHI DI BOSCO (7) Hühnerbrust, Waldpilze und Jungspinat chicken breast, wild mushrooms & baby spinach</p>	13,90 €
<p>* RISOTTO FRUTTI DI MARE (1,2,3,4,7,9,14) Reis, Safran, Garnelen, Calamari, Miesmuscheln, Wein, frische Fischstücke, Oliven, Sedano, getrocknete Tomaten & Schnittlauch rice, saffron, prawns, calamari, mussels - clams, white wine, selection of fresh fish, olives, sedano, sun-dried tomatoes und chive</p>	16,50 €

HAUPTSPESIEN

* MAIN COURS

* DORADA (4,7) mit gegrilltem Gemüse der Saison, Knoblauchöl und Rosmarin with grilled season vegetables, garlic olive oil & rosemary	18,70 €
* SALMON STEAK (4,7,12) mit Zucchini-Papardelle und Butter-Weißweinsauce with zucchini papardelle & vino bianco butterd sauce	19,60 €
* BOLLITO MISTO (1,2,4,7,14) leicht pikanter Mix aus Meeresfrüchten und Fisch mit Weißweinsauce und sizilianischer "pomodori pelati", serviert mit hausgemachter Oliven-Brot traditional mildly spiced mix of sea fish and seafood, with white wine sauce and Sicilian pomodori pelati served with home-made olive bread	19,90 €
* CHICKEN - SAN DANIELE (7) Hühnerbrust mit Prosciutto Crudo, grünen Bohnen und cremiger Parmesansauce with prosciutto crudo, green beans & cream parmasan sauce	16,20 €
* PORK TENDERLOIN (7) Schweinefilet mit Waldpilzrahmsauce und Thymian-Stampfkartoffeln cream mushroom sauce & mashed-herbs potatoes	16,50 €
* PRIMI SCHNITZEL (1,3,7,10) Surschnitzel vom Schwein mit Kartoffelsalat salt-cured pork schnitzel & potato salad	15,90 €
* OSSOBUCCO (1,7) Kalbsstelze, "Sangiovese"-Gemüsesauce serviert mit hausgemachter Oliven-Brot veal shank with sangiovese vegetable sauce served with home-made olive bread	19,90 €
* RIB EYE STEAK (7) hausgemachte Parmesan-Kartoffelchips und Grappa-Pfeffersauce with homemade parmesan - potatoes chips & grappa - green peppercorn sauce	25,40 €

DESSERTS

* CHOCOLATE TART (1,3,7) Hausgemachte Heidelbeerenmarmelade und Vanilleeis homemade blueberry jam & vanilla ice cream	7,60 €
* TIRAMISU (1,3,7) Traditionelles Rezept mit "PRIMI"-Kaffee traditional recipe with PRIMI coffee	7,90 €
* STRAWBERRIES WITH MASCARPONE (3,7) Frische Erdbeeren mit Mascarpone und Besse fresh strawberries with mascarpone baked with meringue	8,90 €
* APFELSTRUDEL (1,3,7) Mit heißer Vanillesauce apple strudel with hot custard cream	7,90 €
* SORBETS Laut dem aktuellen Angebot homemade sorbets of request	6,50 €

* GEDECK / COUVERT 2,70 €

ALLERGENKENNZEICHNUNG

1. Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Letzte Bestellung um 23:00 Uhr.
Gewicht des Fleisches ist im Rohzustand angegeben.

primi*

* Alles, was ich liebe.

WWW.PRIMI.AT
NEUER MARKT 10-11, 1010 WIEN

