

Angelo Comini wurde 1839 in dem kleinen Bergdorf Artegna in Friaul, nördlich von Venedig, ganz in der Nähe der österreichischen Grenze geboren. Er hatte einen außergewöhnlichen Sinn für Organisation, Farbe und Form. Europas führender Kurort Bad Gastein war der Höhepunkt der Mode unter den europäischen Königshäusern, Nobelpreisträgern und anderen Eliten. Als der 20-jährige Angelo begann, seine Zukunft zu planen, war es sein Wunsch, in Europa eindrucksvolle Berghotels zu bauen. Er nahm 400 ambitionierte italienische Handwerker, die eine italienische Sprachinsel in Bad Gastein bildeten. Der Bezirk lag etwa 100 Meter südlich des Bahnhofes, Richtung Sport Gastein, genannt Comini Viertel.



Angelo Comini 1897

Die 400 Italiener forderten italienische Nahrung wie frische Pasta, Hartweizen, Pesto, Parma-Schinken, Oliven, Öl, frische Tomaten, Artischocken, Mozzarella, Basilikum und natürlich Parmesan, welches ihr Vorgesetzter Comini sich auch direkt liefern ließ. Zwischen 1880 und 1914 baute er mehr als 100 Hotels und Privatresidenzen. Comini errichtete diese beeindruckenden Gebäude, die Sie in der Umgebung von Bad Gastein sehen, in nur 35 Jahren. Unter anderem Hotel Eden Rock, in dem Sie sich jetzt befinden. Wenn Sie aus dem Fenster schauen, sehen Sie Comini Häuser wie Grand Hôtel de l'Europe, Weismayr, Elisabeth Park, Skilodge Reineke, Post, Gisela, Hotel Salzburger Hof, Villa Orania und andere. Man hat den Bau der Häuser in sehr kurzer Zeit fertiggestellt. Die bis zu einen Meter dicken Steinmauern sind der Grund, dass die Häuser fast schon eine Ewigkeit stehen. Als der Erste Weltkrieg ausbrach war Angelo Comini gezwungen, mit seinen Handwerkern zurück in sein Heimatdorf zu ziehen. Comini erlebte seine letzten Tage im idyllischen Bergdorf Artegna, aber sein Vermächtnis lebt in Bad Gastein weiter, nicht nur durch die beeindruckenden Gebäude, sondern auch durch die Liebe der italienischen Küche. Angelo wäre sicherlich ein häufiger Gast hier in diesem Restaurant, das jetzt seinen Namen trägt. Jetzt genießen Sie unsere köstlichen Speisen, aus den frischesten Zutaten zubereitet, die von Gasteiner Landwirten und ihren italienischen Kollegen kommen. Italien ist nur wenige Kilometer südlich von Bad Gastein und wir haben tägliche Lieferungen von den besten Lieferanten.

ANTIPASTI | VORSPEISEN

Prosciutto e Formaggio ^{A,G,M,O,PL} € 16,20
Parma, San Daniele
Italienische Salami, Parmigiano
Grana Padano, Oliven, Grissini

Caprese ^{G,E,P,H} € 12,80
Tomaten, Büffel-Mozzarella, Olivenöl,
Balsamico Reduktion, Rucola, Pesto

... ZU BEGINN ETWAS KLASSISCHES AUS NORDITALIEN

Lambrusco 0,25l € 7,30
Leicht bekömmlich und dezent
im Abgang. Bei diesem Wein bleibt
Ihre Vorspeise im Vordergrund.

Vitello Tonnato ^{C,D,G} € 14,50
Kalbsrückenscheiben, Thunfisch-Sauce

Antipasti Verdura ^{A,C,G} € 12,50
Gemüse, Olivenöl, Bruschetta, Grissini

Frisches Pizzabrot ^A € 5,90

MINESTRE | SUPPEN

Tomatencremesuppe ^{G,L} € 6,40
Basilikum, Kräuter-Crème-Fraîche

Zwiebelsuppe ^{A,G,L} € 6,80
Gratiniert mit Mozzarella

INSALATA | SALATE

Insalata Mista ^G € 7,80
Gemischter Blatt- und Haussalat,
Balsamico & Olivenöl

Scampi Salat ^{D,G} € 18,20
Bunte Blattsalate, Gebratene Scampi,
Radieschen, Wachteleier, Limettendressing

Mamma's Antipasto Salat ^{A,G,L,P} € 15,50
Eisbergsalat, grüner Salat, Rotkohl,
Gurken, Prosciutto, Italienische Salami,
Provolone Käse, Oliven, Artischocken-
Herzen, Marinierte Paprika, Tomaten,
serviert mit Italienischem Dressing

PESCE | FISCH

Filetto di Salmone ^{A,L,C,D,G} € 27,50
Lachsfilet, Wurzelgemüse
Parmesan-Risotto, Champagnersauce

RISTORANTE • PIZZERIA

ANGELO

BAD GASTEIN

...OB KALB ODER HUHN, FÜR ETWAS LEICHTERES EMPFEHLEN WIR

Valpolicella 0,25l € 7,00

MÖCHTEN SIE ES ETWAS DEFTIGER HALTEN, HABEN WIR AUCH FÜR SIE ETWAS GUTES IM KELLER

Chianti Classico 0,25l € 8,70

FLASCHEN WEINEMPFEHLUNG

BARDOLINO DOC 0,75l € 33,00
Weingut Masi / Venetien

CARNE | FLEISCH

Piccata Milanese ^{A,C,G} € 22,80
Kalbsschnitzel, Parmesan,
Spaghetti, Tomatensauce,
Champignons, Schinkenstreifen

Filetto à la Angelo ^{C,G} € 39,50
Angus Filet, Italienische Kräuter,
Meersalz, Vichy Karotten,
Bratkartoffel, Sauce Béarnaise,
Portweinsauce

DIE RICHTIGE WÜRZE FÜR UNSERE FISCHGERICHTE UND PASSEND ZU IHRER WAHL

Pinot Grigio 0,25l € 7,20

FLASCHEN WEINEMPFEHLUNG

Chardonnay DOC 0,75l € 36,00
Pighin – Friuli
Weingut San Pietro, Piemont

PASTA | NUDELN

Spaghetti / Scampi ^{A,C,D,G,H,N} € 21,50
Spaghetti, Gebratene Scampi
Tomaten, Spargel

**Der Klassiker -
Spaghetti Bolognese** ^{A,C,L,G} € 13,90
Spaghetti, Fleischsauce, Parmesan

Spaghetti Carbonara ^{A,C,G} € 13,90
Spaghetti, Schinken-Sahne-Sauce, Parmesan

Tagliatelle Angus Rind ^{A,C,G,H,N} € 22,20
Tagliatelle, Basilikum-Knoblauchrahm
Pilze, Tranchen vom Entrecôte

VEGGI & VEGAN

Penne Arrabbiata ^{A,L,G,C} € 13,00
Pasta, Gemüse-Tomatenragout
Etwas schärfer und mit Kick

**Tagliatelle Basilikum
-Tomatensauce** € 15,80
Hausgemachte Tagliatelle,
Gebratene Pilze, Spargel, Paprika

Kartoffel Rösti € 15,20
Crème Fraîche, Tomaten Pesto
Wildkräutersalat, Radieschen



PIZZA - EXTRAVAGANZA

Calzone Originale ^{A,O,G} € 14,90
Tomaten, Schinken, Pilze,
Mozzarella, Parmesan

Gamberetti ^{A,C,G,H} € 19,80
Tomaten, Black Tiger Shrimps,
Parmesan, Pesto

Fjord Salmone ^{A,D,G} € 18,20
Geräucherter Fjordlachs, Tomaten,
Spinat, Mozzarella, Steinpilze

Classico di Parma ^{A,G,O} € 17,50
Tomaten, Prosciutto San Daniele,
Frischer Parmesan, Mozzarella, Rucola

PIZZEN - VIELES WIRD NEU ERFUNDEN, DIE PIZZA BLEIBT

Pizza Margherita ^{A,G} € 11,50
Tomaten, Mozzarella, Basilikum

Pizza Salame ^{A,G,O} € 13,00
Tomaten, Mozzarella, Salami

Primavera ^{A,G} € 14,00
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Schinken

Tonno ^{A,D,G} € 14,50
Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Thunfisch

Frutti di Mare ^{A,G,B} € 17,80
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte

...ZU JEDER PIZZA EINFACH EIN VOLLTREFFER

Chianti Classico Riserva DOCG
0,75l € 36,00
Weingut Ricasolli, Toskana

Diavolo ^{A,G,O} € 15,00
Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salami,
Scharfe Pfefferoni

Capricciosa ^{A,G,O} € 15,00
Tomaten, Mozzarella, Schinken,
Champignons, Artischocken
Gemischte Oliven

Quattro Formaggi ^{A,G} € 14,50
Gorgonzola, Emmentaler, Mozzarella,
Grana Padano, Tomaten

Quattro Stagioni ^{A,G,O} € 14,80
Tomaten, Mozzarella, Artischocke,
Pilze, Scharfe Salami, Schinken

Vegetariana ^{A,G} € 13,50
Tomaten, Mozzarella, Champignons,
Artischocken, Paprika, Oliven, Mais,
Spinat

DOLCI | DESSERT

Tiramisu Classico ^{A,C,G} € 8,80
Mascarponecreme, Mandellikör,
Café getränkte Biskotten

Himbeer Panna Cotta ^G € 8,00
Italienischer Vanillepudding,
Himbeermark

Tortino al cioccolato caldo ^{A,C,G} € 9,70
Warmes Schokoladentörtchen,
Amarenae, Beerenfrüchte

Angelo Comini was born in 1839 in a small mountain village called Artegna in Friuly, north of Venice, close to the Austrian border. He had an extraordinary sense of organization, color and format. In the late 18th century Austria experienced a fabulous economic boom. Europe's leading Wellness town at this time was Bad Gastein. It was the fashionable place to be for European Emperors, Nobel award winners and the high society. When 20 year old Angelo planned his future, it was his vision to build impressive mountain hotels in the town. He brought 400 ambitious Italian workers and manufactures who built their own little Italian district and language island in Bad Gastein. The district was situated 100 meters south of the railway station in Bad Gastein and was called "Comini district".



Angelo Comini 1897

The 400 Italians demanded Italian food like fresh pasta, pesto, Parma ham, olives, olive oil, fresh tomatoes, artichokes, Mozzarella, basil and Parmesan which their superior Comini soon imported directly from Italy. Between 1880 and 1914 Comini has built more than 100 hotels and private residences. Comini has built these impressive buildings which you today can see in the surroundings of the Bad Gastein area, for example, amongst them was Hotel Eden Rock in which you are right now. If you look outside the window, you see Comini buildings such as Grand Hôtel de l'Europe, Weismayr, Elisabeth Park, Skilodge Reineke, Post, Gisela, Hotel Salzburger Hof, Villa Orania and many other. Comini had completed the constructions in a short period of time. The up to one meter thick stone walls are the reason that the buildings are still standing here, almost since forever. When the first World War broke out Angelo Comini and all his workers and constructors were forced to move back to their home villages. Comini had the pleasure to experience his last few days in the idyllic mountain village Artega but his memory lives on in Bad Gastein. Not only because of the impressive buildings but also because of his love to the great Italian cuisine. Angelo for sure would have been a regular guest in this restaurant which now carries his name. But now enjoy the tasty food created from fresh ingredients of Bad Gastein and Italian farmers. Italy is only a few kilometers away from Bad Gastein and we get fresh ingredients delivered from the best vendors and partners on a daily basis.

ANTIPASTI | COLD APPETIZERS

- Prosciutto e formaggio** ^{A,G,M,O,P,L} € 16,20
Parma, San Daniele
Italian Salami, Parmigiano
Grana Padano, Olives, Grissini
- Caprese** ^{G,E,P,H} € 12,80
Tomatoes, Buffalo Mozzarella
Olive Oil, Balsamic Reduction, Rucola, Pesto

... START IT UP WITH A CLASSICAL RED WINE FROM NORTH ITALY

- Lambrusco** 0,25l € 7,30
Light well rounded and a discreet aftertaste. With this wine the appetizers will be the prime enjoyment.

- Vitello Tonnato** ^{C,D,G} € 14,50
Slices of Veal Loin Tuna Sauce
- Antipasti Verdura** ^{A,C,G} € 12,50
Vegetable, Olive Oil Bruschetta, Grissini
- Fresh Pizza Bread** ^A € 5,90

MINESTRE | SOUPS

- Creamy Tomato Soup** ^{G,L} € 6,40
Basil, Herb Crème fraîche
- Onion Soup** ^{A,G,L} € 6,80
Au Gratin with Mozzarella

INSALATA | SALADS

- Insalata Mista** ^G € 7,80
Mixed Leaf and House Salad
Balsamic & Olive Oil
- Scampi Salad** ^{D,G} € 18,20
Leaf Salad, Pan Fried Shrimp Scampi,
Radish, Quail Eggs, Lime Dressing
- Mamma's Antipasto Salad** ^{A,G,L,P} € 15,50
Iceberg Salad, Green Salad,
Red Cabbage, Prosciutto, Italian Salami,
Provolone Cheese, Olives, Artichoke,
Hearts, Marinated Bell Peppers, Tomatoes,
Served with Italian Dressing

PESCE | FISH

- Filetto di Salmone** ^{A,L,C,D,G} € 27,50
Salmon Filet, Vegetable Julienne
Parmesan Risotto, Champagne Sauce

RISTORANTE • PIZZERIA

ANGELO

BAD GASTEIN

...WHETHER YOU ORDERED VEAL OR CHICKEN FOR SOMETHING LIGHTER WE RECOMMEND

- Valpolicella** 0,25l € 7,00

DO YOU PREFER A FULL BODIED WINE FOR YOUR DINNER, WE HAVE THE RIGHT SOLUTION IN THE CELLAR

- Chianti Classico** 0,25l € 8,70

RECOMMENDATION BY THE BOTTLE

- BARDOLINO DOC** 0,75l € 33,00
Winery Masi / Veneto

CARNE | MEAT DISHES

- Piccata Milanese** ^{A,C,G} € 22,80
Veal Scallops, Parmesan
Spaghetti, Tomato Sauce
Mushrooms, Ham Stripes
- Filetto à la Angelo** ^{C,G} € 39,50
Angus Filet, Italian Herbs,
Sea Salt, Vichy Carrots,
Fried Potatoes, Sauce Béarnaise,
Portwine Sauce

THE PERFECT WINE TO OUR FISH DISHES AND A GOOD PARTNER FOR YOUR CHOICE

- Pinot Grigio** 0,25l € 7,20

RECOMMENDATION BY THE BOTTLE

- Chardonnay DOC** 0,75l € 36,00
Pighin – Friuli
Winery San Pietro, Piemont

PASTA | NOODLES

- Spaghetti / Scampi** ^{A,C,D,G,H,N} € 21,50
Spaghetti, Fried Scampi,
Tomatoes, Asparagus
- The Classic One - Spaghetti Bolognese** ^{A,C,L,G} € 13,90
Spaghetti, Meat Sauce, Parmesan
- Spaghetti Carbonara** ^{A,C,G} € 13,90
Spaghetti, Creamy Ham Sauce,
Parmesan
- Tagliatelle Angus Beef** ^{A,C,G,H,N} € 22,20
Tagliatelle, Creamy Basil-Garlic Sauce,
Boletus, Slices from Entrecôte

VEGGI & VEGAN

- Penne Arrabbiata** ^{A,L,G,C} € 13,00
Pasta, Vegetable-Tomato Ragout
A little spicy with a kick
- Tagliatelle basil tomato sauce** € 15,80
Homemade Tagliatelle, Asparagus,
Roasted Mushrooms, Peppers
- Potato rösti** € 15,20
Crème Fraiche, Tomato Pesto
Wild Herb Salad, Radish



PIZZA - EXTRAVAGANZA

- Calzone Originale** ^{A,O,G} € 14,90
Tomatoes, Ham, Mushrooms,
Mozzarella, Parmesan
- Gamberetti** ^{A,C,G,H} € 19,80
Tomatoes, Black Tiger Shrimps,
Parmesan, Pesto
- Fjord Salmone** ^{A,D,G} € 18,20
Smoked Fjord Salmon, Tomatoes,
Spinach, Mozzarella, Porcini
- Classico di Parma** ^{A,G,O} € 17,50
Tomatoes, Prosciutto San Daniele
Fresh Parmesan, Mozzarella, Rucola

MANY NEW THINGS WERE INVENTED, THE PIZZA STAYS

- Pizza Margherita** ^{A,G} € 11,50
Tomatoes, Mozzarella, Basil
- Pizza Salame** ^{A,G,O} € 13,00
Tomatoes, Mozzarella, Salami
- Primavera** ^{A,G} € 14,00
Tomatoes, Mozzarella, Mushrooms, Ham
- Tonno** ^{A,D,G} € 14,50
Tomatoes, Mozzarella, Onions, Tuna
- Frutti di Mare** ^{A,G,B} € 17,80
Tomatoes, Mozzarella, Frutti di Mare

... TO EVERY PIZZA A BULLSEYE

- Chianti Classico DOCG** 0,75l € 36,00
Winery Ricasolli, Toscana

- Diavolo** ^{A,G,O} € 15,00
Tomatoes, Mozzarella, Spicy Salami
Spicy Pepperoni

- Capricciosa** ^{A,G,O} € 15,00
Tomatoes, Mozzarella, Ham,
Mushrooms, Artichokes, Mixed Olives

- Quattro Formaggi** ^{A,G} € 14,50
Gorgonzola, Emmentaler, Mozzarella,
Grana Padano, Tomatoes

- Quattro Stagioni** ^{A,G,O} € 14,80
Tomatoes, Mozzarella, Artichokes,
Mushrooms, Spicy Salami, Ham

- Vegetariana** ^{A,G} € 13,50
Tomatoes, Mozzarella, Mushrooms,
Artichokes, Bell Pepper, Olives,
Corn, Spinach

DOLCI | DESSERT

- Tiramisu Classico** ^{A,C,G} € 8,80
Mascarpone Cream, Almond Liquor,
Coffee Ladyfinger

- Raspberry Panna Cotta** ^G € 8,00
Italian Vanilla Pudding,
Raspberry Puree

- Tortino al Cioccolato Caldo** ^{A,C,G} € 9,70
Warm Chocolate Cake,
Amarena Ice Cream, Beery Fruits