

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,O} € 17,50
Parma, San Daniele
Italienische Salami, Parmigiano
Grana Padano, Oliven, Grissini
- Caprese** ^{G,H} € 13,50
Tomaten, Büffel-Mozzarella, Olivenöl,
Balsamico, Rucola, Pesto

... ZU BEGINN ETWAS KLASSISCHES AUS NORDITALIEN

- Lambrusco** 0,25l € 7,50
Leicht bekömmlich und dezent
im Abgang. Bei diesem Wein bleibt
Ihre Vorspeise im Vordergrund.

- Vitello Tonnato** ^{C,B,G,M} € 16,50
Kalbsrückenscheiben, Thunfisch-Sauce

- Antipasti Verdura** ^{A,C,G} € 13,00
Gemüse, Olivenöl, Bruschetta, Grissini

- Frisches Pizzabrot** ^A € 6,00

MINESTRE | SUPPEN

- Tomatencremesuppe** ^{G,L} € 6,80
Basilikum, Kräuter-Crème-Fraîche

INSALATA | SALATE

- Insalata Mista** ^G € 9,50
Gemischter Blatt- und Haussalat,
Balsamico & Olivenöl

- Scampi Salat** ^{D,G} € 19,50
Bunte Blattsalate, Gebratene Scampi,
Radieschen, Wachteleier, Limettendressing

- Mamma's Antipasto Salat** ^{A,G,L,P} € 16,50
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** ^{B,D,G,L,O} € 28,50
Lachsfilet, Krebsen-Shrimp Risotto,
Gemüse, Getrocknete Tomaten,
Champagnersauce, Parmesan

RISTORANTE • PIZZERIA

ANGELO

BAD GASTEIN

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

- Valpolicella** 0,25l € 7,20

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

- Chianti Classico** 0,25l € 8,90

FLASCHEN WEINEMPFEHLUNG

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

CARNE | FLEISCH

- Piccata Milanese** ^{A,C,G} € 23,80
Kalbsschnitzel, Parmesan,
Spaghetti, Tomatensauce,
Champignons, Schinkenstreifen

- Filetto à la Angelo** ^{B,D,G,L,O} € 44,50
Angus Filet, Gemüse, Bratkartoffel,
Basilikum-Tomatenbutter, Portweinsauce
Italienische Kräuter

DIE RICHTIGE WÜRZE FÜR UNSERE FISCHGERICHTE UND PASSEND ZU IHRER WAHL

- Pinot Grigio** 0,25l € 7,40

FLASCHEN WEINEMPFEHLUNG

- Chardonnay DOC** 0,75l € 37,00
Pighin – Friuli
Weingut San Pietro, Piemont

PASTA | NUDELN

- Spaghetti / Scampi** ^{A,B,C,D,E,G,H,O} € 23,00
Spaghetti, Gebratene Scampi
Tomaten, Spargel

- Der Klassiker -
Spaghetti Bolognese** ^{A,G,L,O} € 15,80
Spaghetti, Fleischsauce, Parmesan

- Spaghetti Carbonara** ^{A,C,G,L,O} € 15,80
Spaghetti, Schinken-Sahne-Sauce, Parmesan

- Tagliatelle Angus Rind** ^{A,C,E,G,H,O} € 27,80
Tagliatelle, Basilikum-Knoblauchrahm
Pilze, Tranchen vom Entrecôte

- Tagliatelle
Kalbsgeschnetzeltes** ^{A,C,G,L,O} € 22,80
Tagliatelle, Kalbsgeschnetzeltes, Oliven,
getrocknete Tomaten, Kapern, Basilikum,
Parmesan

VEGGI

- Tomaten Risotto** ^{G,L,H,O} € 19,80
Risotto mit Tomatenpesto, Haselnüsse,
frische Kräuter, Gemüse
Getrocknete Tomaten, Parmesan

- Tagliatelle Basilikum -Tomatensauce
gebackener Büffelmozzarella** ^{A,C,G,L} € 19,80
Hausgemachte Tagliatelle, Gebratene
Pilze, Spargel, Gebackener Büffelmozzarella

- Kartoffel Rösti** ^{G,H} € 15,50
Crème Fraîche, Tomaten Pesto
Wildkräutersalat, Radieschen

PIZZA - EXTRAVAGANZA

- Calzone Originale** ^{A,O,G} € 16,90
Tomaten, Schinken, Pilze,
Mozzarella, Parmesan

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

- Fjord Salmone** ^{A,D,G} € 19,20
Geräucherter Fjordlachs, Tomaten,
Spinat, Mozzarella, Steinpilze

- Classico di Parma** ^{A,G,O} € 18,50
Tomaten, Prosciutto San Daniele,
Frischer Parmesan, Mozzarella, Rucola

- Pizza Angelo a la Pizzaiolo** ^{A,G,O} € 18,80
Mozzarella, Tomaten, Ventrecina Salami
Steinpilze, Gorgonzola, Jungzwiebel

PIZZEN - VIELES WIRD NEU ERFUNDEN, DIE PIZZA BLEIBT

- Pizza Margherita** ^{A,G} € 12,50
Tomaten, Mozzarella, Basilikum

- Pizza Salame** ^{A,G,O} € 15,80
Tomaten, Mozzarella, Salami

- Primavera** ^{A,G} € 15,00
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Schinken

- Tonno** ^{A,D,G} € 16,50
Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Thunfisch

- Frutti di Mare** ^{A,G,B} € 19,80
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte

...ZU JEDER PIZZA EINFACH EIN VOLLTREFFER

- Chianti Castiglione DOCG**
0,75l € 36,00
Weingut Castiglione, Toscana

- Diavolo** ^{A,G,O} € 17,90
Tomaten, Mozzarella,
Scharfe Salami, Chiliflocken

- Capricciosa** ^{A,G,O} € 16,00
Tomaten, Mozzarella, Schinken,
Champignons, Artischocken
Gemischte Oliven

- Quattro Formaggi** ^{A,G} € 16,50
Gorgonzola, Emmentaler, Mozzarella,
Grana Padano, Tomaten

- Quattro Stagioni** ^{A,G,O} € 16,50
Tomaten, Mozzarella, Artischocke,
Pilze, Scharfe Salami, Schinken

- Vegetariana** ^{A,G} € 15,00
Tomaten, Mozzarella, Champignons,
Artischocken, Paprika, Oliven, Mais,
Spinat

DOLCI | DESSERT

- Tiramisu Classico** ^{A,C,G} € 9,80
Mascarponecreme, Mandellikör,
Café getränkte Biskotten

- Pizza Nutella** ^G € 14,00
Lots of Nutella, bananas, strawberries,
blueberries, raspberries

- Tortino al cioccolato caldo** ^{A,C,G} € 9,90
Warmes Schokoladentörtchen,
Amarenaeis, 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,O}	€ 17,50
Parma, San Daniele Italian Salami, Parmigiano Grana Padano, Olives, Grissini	
Caprese ^{G,H}	€ 13,50
Tomatoes, Buffalo Mozzarella Olive Oil, Balsamico, Rucola, Pesto	

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

Lambrusco	0,25l	€ 7,50
Light well rounded and a discreet aftertaste. With this wine the appetizers will be the prime enjoyment.		

Vitello Tonnato ^{C,B,G,M}	€ 16,50
Slices of Veal Loin Tuna Sauce	
Antipasti Verdura ^{A,C,G}	€ 13,00
Vegetable, Olive Oil Bruschetta, Grissini	
Fresh Pizza Bread ^A	€ 6,00

MINESTRE | SOUPS

Creamy Tomato Soup ^{G,L}	€ 6,80
Basil, Herb Crème fraîche	

INSALATA | SALADS

Insalata Mista ^G	€ 9,50
Mixed Leaf and House Salad Balsamic & Olive Oil	
Scampi Salad ^{D,G}	€ 19,50
Leaf Salad, Pan Fried Shrimp Scampi, Radish, Quail Eggs, Lime Dressing	
Mamma's Antipasto Salad ^{A,G,L,P}	€ 16,50
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 ^{B,D,G,L,O}	€ 28,50
Salmon fillet, Crayfish and Shrimp Risotto, Vegetables, Sun-dried Tomatoes, Champagne Sauce, Parmesan Cheese	

RISTORANTE • PIZZERIA

ANGELO

BAD GASTEIN

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

Valpolicella	0,25l	€ 7,20
---------------------	-------	--------

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

Chianti Classico	0,25l	€ 8,90
-------------------------	-------	--------

RECOMMENDATION BY THE BOTTLE

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

CARNE | MEAT DISHES

Piccata Milanese ^{A,C,G}	€ 23,80
Veal Scallops, Parmesan Spaghetti, Tomato Sauce Mushrooms, Ham Stripes	

Filetto à la Angelo ^{G,L,O}	€ 44,50
Angus fillet, Vegetables, Fried Potatoes, Basil and Tomato butter, Port Wine Sauce, Italian Herbs	

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

Pinot Grigio	0,25l	€ 7,40
---------------------	-------	--------

RECOMMENDATION BY THE BOTTLE

Chardonnay DOC	0,75l	€ 37,00
Pighin – Friuli Winery San Pietro, Piemont		

PASTA | NOODLES

Spaghetti / Scampi ^{A,B,C,D,E,H,O}	€ 23,00
Spaghetti, Fried Scampi, Tomatoes, Asparagus	

The Classic One - Spaghetti Bolognese ^{A,G,L,O}	€ 15,80
Spaghetti, Meat Sauce, Parmesan	

Spaghetti Carbonara ^{A,C,G,L,O}	€ 15,80
Spaghetti, Creamy Ham Sauce, Parmesan	

Tagliatelle Angus Beef ^{A,C,E,G,H,O}	€ 27,80
Tagliatelle, Creamy Basil-Garlic Sauce, Boletus, Slices from Entrecôte	

Tagliatelle Veal Strips ^{A,C,G,L,O}	€ 22,80
Tagliatelle, Veal Strips, Olives, sun-dried Tomatoes, Capers, Basil, Parmesan Cheese	

VEGGI

Tomato Risotto ^{G,L,H,O}	€ 19,80
Risotto with Tomato Pesto, Hazelnuts, fresh Herbs, Vegetables, sun-dried Tomatoes, Parmesan cheese	

Tagliatelle Basilikum -Tomatensauce gebackener Büffelmozzarella ^{A,C,G,L}	€ 19,80
Hausgemachte Tagliatelle, Gebratene Pilze, Spargel, Gebackener Büffelmozzarella	

Potato rösti	€ 15,50
Creme Fraiche, Tomato Pesto Wild Herb Salad, Radish	

PIZZA - EXTRAVAGANZA

Calzone Originale ^{A,O,G}	€ 16,90
Tomatoes, Ham, Mushrooms, Mozzarella, Parmesan	

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

Fjord Salmone ^{A,D,G}	€ 19,20
Smoked Fjord Salmon, Tomatoes, Spinach, Mozzarella, Porcini	

Classico di Parma ^{A,G,O}	€ 18,50
Tomatoes, Prosciutto San Daniele Fresh Parmesan, Mozzarella, Rucola	

Pizza Angelo a la Pizzaiolo ^{A,G,O}	€ 18,80
Mozzarella, Tomatoes, Ventrecina Salami, Porcini Mushrooms, Gorgonzola, Spring Onions	

MANY NEW THINGS WERE INVENTED, THE PIZZA STAYS

Pizza Margherita ^{A,G}	€ 12,50
Tomatoes, Mozzarella, Basil	

Pizza Salame ^{A,G,O}	€ 15,80
Tomatoes, Mozzarella, Salami	

Primavera ^{A,G}	€ 15,00
Tomatoes, Mozzarella, Mushrooms, Ham	

Tonno ^{A,D,G}	€ 16,50
Tomatoes, Mozzarella, Onions, Tuna	

Frutti di Mare ^{A,G,B}	€ 19,80
Tomatoes, Mozzarella, Frutti di Mare	

... TO EVERY PIZZA A BULLSEYE

Chianti Castiglione DOCG	0,75l	€ 36,00
Winery Castiglione, Toscana		

Diavolo ^{A,G,O}	€ 17,90
Tomatoes, Mozzarella, Spicy Salami, Chiliflakes	

Capricciosa ^{A,G,O}	€ 16,00
Tomatoes, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes, Mixed Olives	

Quattro Formaggi ^{A,G}	€ 16,50
Gorgonzola, Emmentaler, Mozzarella, Grana Padano, Tomatoes	

Quattro Stagioni ^{A,G,O}	€ 16,50
Tomatoes, Mozzarella, Artichokes, Mushrooms, Spicy Salami, Ham	

Vegetariana ^{A,G}	€ 15,00
Tomatoes, Mozzarella, Mushrooms, Artichokes, Bell Pepper, Olives, Corn, Spinach	

DOLCI | DESSERT

Tiramisu Classico ^{A,C,G}	€ 9,80
Mascarpone Cream, Almond Liquor, Coffee Ladyfinger	

Pizza Nutella ^G	€ 14,00
Lots of Nutella, bananas, strawberries, blueberries, raspberries	

Tortino al Cioccolato Caldo ^{A,C,G}	€ 9,90
Warm Chocolate Cake, Amarena Ice Cream, Beery Fruits	