

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 1880-1914 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,P,L} € 11,20
Parma, San Daniele
Italienische Salami, Parmigiano
Grana Padano, Oliven, Grissini

Caprese ^{G,E,P} € 8,70
Tomaten, Büffel-Mozzarella
Olivenöl, Balsamico Reduktion, Rucola

... ZU BEGINN ETWAS KLASSISCHES AUS NORDITALIEN

Lambrusco 0,25l € 6,00
Leicht bekömmlich und dezent
im Abgang. Bei diesem Wein bleibt
Ihre Vorspeise im Vordergrund.

Vitello Tonnato ^{C,D,G} € 11,00
Kalbsrückenscheiben
Thunfisch Sauce

Antipasti Verdura ^{A,C,G} € 9,50
Gemüse, Olivenöl
Bruschetta, Grissini

Frisches Pizzabrot ^A € 4,20

MINESTRE | SUPPEN

Minestrone ^{A,L} € 5,20
Italienische Gemüsesuppe, Grissini

Tomatencremesuppe ^{G,L} € 5,60
Basilikum, Kräuter Creme fraîche

Zwiebelsuppe ^{A,G,L} € 5,80
Gratiniert mit Mozzarella

INSALATA | SALATE

Insalata Mista ^G € 6,90
Gemischter Blatt- und Haussalat
Balsamico & Olivenöl

Insalata al Salmone ^{D,G} € 11,50
Blattsalate, Gurkenstreifen
gebratene Lachsfiletwürfel
Dill-Limettdressing

Mamma's Antipasto Salat ^{A,G,L,P} € 11,60
Eisbergsalat, grüner Salat, Rotkohl
Gurken, Prosciutto, italienische Salami
Provolone Käse, Oliven, Artischocken-
Herzen, marinierte Paprika, Tomaten
serviert mit italienischem Dressing

RISTORANTE • PIZZERIA

ANGELO

BAD GASTEIN

CARNE | FLEISCH

Piccata Milanese ^{A,C,G} € 19,40
Kalbsschnitzel, Parmesan
Spaghetti, Tomatensauce
Champignons, Schinkenstreifen

Perlhuhnbrust ^{A,C,G} € 18,90
Prosciutto – Brandy Sauce
Steinpilzrisotto, grüner Spargel

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

Valpolicella 0,25l € 7,40

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

Chianti Classico 0,25l € 7,00

FLASCHEN WEINEMPFEHLUNG

BARDOLINO DOC 0,75l € 25,00
Weingut Masi / Venetien

Filetto à la Angelo ^{C,G} € 33,00
Angus Filet, italienische Kräuter
Meersalz, Vichy Karotten
Bratkartoffel, Sauce Bernaise
Portweinsauce



PESCE | FISCH

Filetto di Salmone Trota ^{A,L,C,D,G} € 21,00
Lachsforellenfilet, Wurzelgemüse
Tagliatelle, Champagnersauce

Scampi al Forno ^{B,G,O} € 25,00
Black Tiger Shrimp (4 Stück), Olivenöl
Knoblauch, Parmesanrisotto

PASTA | NUDELN

Penne Arrabiata ^{A,L,G,C} € 10,80
Pasta, Speck-Gemüse-Tomatenragout
Etwas schärfer und mit Kick

Spaghetti/Scampi ^{A,C,D,G} € 18,00
Spaghetti, Aioli, gebratene Scampi
Tomaten, Spargel

**Der Klassiker -
Spaghetti Bolognese** ^{A,C,L,G} € 11,20
Spaghetti, Fleischsauce, Parmesan

Spaghetti Carbonara ^{A,C,G} € 11,60
Spaghetti, Schinken-Sahne-Sauce
Parmesan

Tagliatelle Angus Rind ^{A,C,G} € 18,20
Tagliatelle, Basilikum-Knoblauchrahm
Pilze, Tranchen vom Entrecôte



PIZZA - EXTRAVAGANZA

Calzone Originale ^{A,O,G} € 11,60
Tomaten, Schinken, Pilze
Mozzarella, Parmesan

Gamberetti ^{A,C,G} € 14,50
Tomaten, Black Tiger Shrimp
Parmesan, Pesto

Fjord Salmone ^{A,D,G} € 14,50
Tomaten, Geräucherter Fjordlachs
Zwiebel, Kapern, Ricotta, Mozzarella
Lachskaviar, Sauercreme

Classico di Parma ^{A,G,O} € 14,50
Tomaten, Prosciutto San Daniele
Frischer Parmesan, Mozzarella, Rucola

DIE RICHTIGE WÜRZE FÜR UNSERE FISCHGERICHTE UND PASSEND ZU IHRER WAHL

Pinot Grigio 0,25l € 6,40

FLASCHEN WEINEMPFEHLUNG

Gavi San Pietro 0,75l € 29,00
Rebsorte – Cortese
Weingut San Pietro, Piemont

PIZZEN - VIELES WIRD NEU ERFUNDEN, DIE PIZZA BLEIBT

Pizza Margherita ^{A,G} € 8,10
Tomaten, Mozzarella, Basilikum

Pizza Salame ^{A,G,O} € 9,90
Tomaten, Mozzarella, Salami

Funghi ^{A,G} € 9,80
Tomaten, Mozzarella, Pilze

Tonno ^{A,D,G} € 11,60
Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Thunfisch

Frutti di Mare ^{A,G,B} € 12,60
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte

...ZU JEDER PIZZA EINFACH EIN VOLLTREFFER

Monticello 0,75l € 32,00
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Weingut Colombaio di Cencio, Toskana

Diavolo ^{A,G,O} € 10,70
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami
scharfe Pfefferoni

Capricciosa ^{A,G,O} € 11,80
Tomaten, Mozzarella, Schinken
Champignons, Artischocken
schwarze Oliven

Quattro Formaggi ^{A,G} € 11,40
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola
Ricotta, Parmesan

Quattro Stagioni ^{A,G,O} € 11,40
Tomaten, Mozzarella, Artischocke
Pilze, scharfe Salami, Schinken

Vegetariana ^{A,G} € 11,00
Tomaten, Mozzarella, Champignons
Artischocken, Paprika, Oliven, Mais
Spinat

DOLCI | DESSERT

Tiramisu Classico ^{A,C,G} € 6,90
Mascarponecreme, Mandellikör
Café getränkte Biskotten

Himbeer Panna Cotta ^G € 6,40
Italienischer Vanillepudding
Himbeermark

Tortino al cioccolato caldo ^{A,C,G} € 8,30
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 Spa 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 manufacturers 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 – 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 Artenga 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} € 11,20
Parma, San Daniele
Italian Salami, Parmigiano
Grana Padano, Olives, Grissini
- Caprese** ^{G,E,P} € 8,70
Tomatoes, Buffalo Mozzarella
Olive Oil, Balsamic Reduction, Rucola

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

- Lambrusco** 0,25l € 6,00
Light well rounded and a discreet
aftertaste. With this wine the appetizers
will be the prime enjoyment

- Vitello Tonnato** ^{C,D,G} € 11,00
Slices of Veal loin
Tuna Sauce

- Antipasti Verdura** ^{A,C,G} € 9,50
Vegetable, Olive Oil
Bruschetta, Grissini

- Fresh Pizza bread** ^A € 4,20

MINESTRE | SOUPS

- Minestrone** ^{A,L} € 5,20
Italian Vegetable Soup, Grissini

- Creamy Tomatoe Soup** ^{G,L} € 5,60
Basil, Herb Creme fraîche

- Onion Soup** ^{A,G,L} € 5,80
Au Gratin with Mozzarella

INSALATA | SALADS

- Insalata Mista** ^G € 6,90
Mixed Leaf and House Salad
Balsamic & Olive Oil

- Insalata al Salmone** ^{D,G} € 11,50
Leaf Salad, Cucumber Slices
Sautéed Salmon cubes
Dill-Lime Dressing

- Mamma's Antipasto Salad** ^{A,G,L,P} € 11,60
Iceberg Salad, Green Salad
Red Cabbage, Prosciutto, Italian Salami
Provolone Cheese, Olives, Artichoke
Hearts, Marinated Bell Peppers, Tomatoes
Served with Italian Dressing

RISTORANTE • PIZZERIA

ANGELO

BAD GASTEIN

CARNE | MEAT DISHES

- Piccata Milanese** ^{A,C,G} € 19,40
Veal Scallops, Parmesan
Spaghetti, Tomato Sauce
Mushrooms, Ham Stripes

- Guinea Fowl Breast** ^{A,C,G} € 18,90
Prosciutto – Brandy Sauce
Yellow Boletus Risotto, green Asparagus

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

- Valpolicella** 0,25l € 7,40

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

- Chianti Classico** 0,25l € 7,00

RECOMMENDATION BY THE BOTTLE

- BARDOLINO DOC** 0,75l € 25,00
Winery Masi / Venetien

- Filetto à la Angelo** ^{C,G} € 33,00
Angus Filet, Italian Herbs
Sea Salt, Vichy Carrots
Fried Potatoes, Sauce Bernaise
Portwine Sauce



PESCE | FISH

- Filetto di Salmone trota** ^{A,L,C,D,G} € 21,00
Salmon Trout Filet, Vegetable Julienne
Tagliatelle, Champagne Sauce

- Scampi al Forno** ^{B,G,O} € 25,00
Black Tiger Shrimp (4 pieces), Olive Oil
Garlic, Parmesan Risotto

PASTA | NUDELN

- Penne Arrabiata** ^{A,L,G,C} € 10,80
Pasta, Bacon-Vegetable-Tomato Ragout
A little spicy with a Kick

- Spaghetti/Scampi** ^{A,C,D,G} € 18,00
Spaghetti, Aioli, Fried Scampi
Tomatoes, Asparagus

- The Classic One -
Spaghetti Bolognese** ^{A,C,L,G} € 11,20
Spaghetti, Meat Sauce, Parmesan

- Spaghetti Carbonara** ^{A,C,G} € 11,60
Spaghetti, Creamy Ham Sauce,
Parmesan

- Tagliatelle Angus Rind** ^{A,C,G} € 18,20
Tagliatelle, Creamy Basil-Garlic Sauce
Boletus, Slices from Entrecôte



PIZZA - EXTRAVAGANZA

- Calzone Originale** ^{A,O,G} € 11,60
Tomatoes, Ham, Mushrooms
Mozzarella, Parmesan

- Gamberetti** ^{A,C,G} € 14,50
Tomatoes, Black Tiger Shrimp
Parmesan, Pesto

- Fjord Salmone** ^{A,D,G} € 14,50
Tomatoes, Smoked Fjord Salmon
Onions, Capers, Ricotta, Mozzarella
Salmon Caviar, Sour cream

- Classico di Parma** ^{A,G,O} € 14,50
Tomatoes, Prosciutto San Daniele
Fresh Parmesan, Mozzarella, Rucola

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

- Pinot Grigio** 0,25l € 6,40

RECOMMENDATION BY THE BOTTLE

- Gavi San Pietro** 0,75l € 29,00
Grape – Cortese
Winery San Pietro, Piemont

MANY THINGS WERE NEW INVENTED, THE PIZZA STAYS

- Pizza Margherita** ^{A,G} € 8,10
Tomatoes, Mozzarella, Basil

- Pizza Salame** ^{A,G,O} € 9,90
Tomatoes, Mozzarella, Salami

- Funghi** ^{A,G} € 9,80
Tomatoes, Mozzarella, Mushrooms

- Tonno** ^{A,D,G} € 11,60
Tomatoes, Mozzarella, Onions, Tuna

- Frutti di Mare** ^{A,G,B} € 12,60
Tomatoes, Mozzarella, Frutti di Mare

... TO EVERY PIZZA A BULLSEYE

- Monticello** 0,75l € 32,00
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Winery Colombaio di Cencio, Tuscany

- Diavolo** ^{A,G,O} € 10,70
Tomatoes, Mozzarella, Spicy Salami
Spicy pepperoni

- Capricciosa** ^{A,G,O} € 11,80
Tomatoes, Mozzarella, Ham
Mushrooms, Artichokes
Black Olives

- Quattro Formaggi** ^{A,G} € 11,40
Tomatoes, Mozzarella, Gorgonzola
Ricotta, Parmesan

- Quattro Stagioni** ^{A,G,O} € 11,40
Tomatoes, Mozzarella, Artichokes
Mushrooms, Spicy Salami, Ham

- Vegetariana** ^{A,G} € 11,00
Tomatoes, Mozzarella, Mushrooms,
Artichokes, Bell Pepper, Olives, Corn
Spinach

DOLCI | DESSERT

- Tiramisu Classico** ^{A,C,G} € 6,90
Mascarpone Cream, Almond Liquor
Coffee Ladyfinger

- Raspberry Panna Cotta** ^G € 6,40
Italian Vanilla Pudding
Raspberry puree

- Tortino al Cioccolato Caldo** ^{A,C,G} € 8,30
Warm Chocolate Cake
Amarena Ice Cream, Beery Fruits