



Liebe Gäste, liebe Freunde, herzlich willkommen im Xpresso!

Unser Motto:

100 % Gastfreundschaft – 150 % Wohlfühlerlebnis – 300 % Lecker

Wir setzen auf Genuss in einem einzigartigen Ambiente mit hervorragender Kulinarik. Besuchen Sie auch die Xpresso Manufaktur, wo wir täglich süße Köstlichkeiten für Sie zubereiten.

Öffnungszeiten:

Mo–Sa: 09:00–22:00 Uhr
So & Feiertag: 11:00–21:00 Uhr

Küchen-Aannahmezeiten:

Mo–Sa: 11:15–20:45 Uhr
So & Feiertag: 11:15–19:45 Uhr

Frühstückszeiten:

Mo–Sa: 09:00–11:00 Uhr

Guten Appetit und eine schöne Zeit wünschen Ihnen
Familie Fortmüller, sowie Ihr Gastgeber Roland Friedrich
und das gesamte Xpresso-Team!

Es hat Ihnen bei uns gefallen? Wir würden uns sehr
über eine gute Google Bewertung Ihrerseits freuen!



Impressionen rund um das Xpresso



Ihr
Gastgeber &
Sommelier
Roland



Süßes
genießen aus
der Xpresso
Manufaktur



einzigartiges
Ambiente:
**Schanigarten
&
Schlemmerei**



Köstlichkeiten
aus der
Xpresso Küche



Frühstück & Snacks:

Mo–Sa: 09:00–11:00 Uhr

FRÜHSTÜCK

inkl. 1 Heißgetränk nach Wahl und 1 Glas Orangensaft

Ham & Eggs (A/C) 9,90 €

3 Eier • gekochter Schinken • 1 Stück Hausbrot

„Traditionale“ (A/G/H) 13,90€

2 Stück Hausbrot • 1 Portion Butter • Rohschinken • Salami • Mozzarella • Tomaten • Basilikumpesto • 1 Heißgetränk nach Wahl

Radkersburger Frühstück (A/C) 10,90 €

1 Stück Hausbrot • Steirische Kernöleierspeise mit 3 Eiern • 1 Glas Orangensaft • 1 Heißgetränk nach Wahl



Freilandeier aus der Region

SNACKS

Rohschinken Hausweckerl (A/G) 4,90 €

hausgemachtes Panini-Brot • Rohschinken • Parmesan • Rucola

Mozzarella Hausweckerl (A/G) 4,90 €

hausgemachtes Panini-Brot • Mozzarella • Tomate • Rucola

Salami Hausweckerl (A/G) 4,90 €

hausgemachtes Panini-Brot • Salami • Parmesan • Rucola

Avocado-Ei Hausweckerl (A/G) 4,90 €

hausgemachtes Panini-Brot • Avocadocreme • Spiegelei • Rucola

Prosciutto-Avocado-Ei Hausweckerl (A/G) 5,90 €

hausgemachtes Panini-Brot • Avocadocreme • Rohschinken • Spiegelei • Rucola

Schinken-Käse Tramezzini (A/C/G) 5,90 €

Tramezzini Brot • gekochter Schinken • Edamer • Gurke

Thunfisch Tramezzini (A/C/D/G) 5,90 €

Tramezzini Brot • Thunfisch • Kapern • Gurke • Mozzarella

Salami Tramezzini (A/G) 5,90 €

Tramezzini Brot • Salami • Gurke • Mozzarella

Toast (A/C/G) 4,50 €

Sandwichtoast • Edamer • gekochter Schinken • hausgemachte Cocktailsauce

*Die besten Snacks
für zwischendurch!*

KINDER SPEISEKARTE



„Calimero“

(A/C)

Pasta mit Tomatensauce

7,50 €

„Garfield“

(A/C)

Pasta mit Fleischsauce

7,50 €



„Fix und Foxi“

(A/C/G)

Kinderschnitzel vom Huhn mit Pommes

8,50 €

„Barbapapa“

(A/G)

Kinderpizza mit Tomatensauce & Mozzarella

8,50 €



Unsere Küchenzeiten:

Mo–Sa: 11:15–20:45 Uhr
So & Feiertag: 11:15–19:45 Uhr

SNACKS

Rohschinken Hausweckerl (A/G)

hausgemachtes Panini-Brot • Rohschinken • Parmesan • Rucola



4,90 €

Mozzarella Hausweckerl (A/G)

hausgemachtes Panini-Brot • Mozzarella • Tomate • Rucola

4,90 €

Salami Hausweckerl (A/G)

hausgemachtes Panini-Brot • Salami • Parmesan • Rucola

*Kleiner Snack
gefällig?*

4,90 €

Schinken-Käse Tramezzini (A/C/G)

Tramezzini Brot • gekochter Schinken • Edamer • Gurke

5,90 €

Thunfisch Tramezzini (A/C/D/G)

Tramezzini Brot • Thunfisch • Kapern • Gurke • Mozzarella

5,90 €

Salami Tramezzini (A/G)

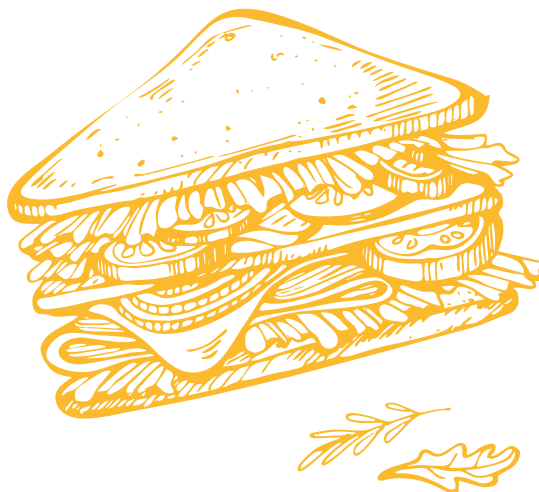
Tramezzini Brot • Salami • Gurke • Mozzarella

5,90 €

Toast (A/C/G)

Sandwichtoast • Edamer • gekochter Schinken • hausgemachte Cocktailsauce

4,50 €



SUPPEN

Tagessuppe (A-R möglich)

nach Verfügbarkeit

5,20 €

Klare Rindsuppe mit Frittaten (A/C/G)


4,60 €

Hokkaido-Kürbiscremesuppe (A/F)

Kernöl • Knusprige Brotwürfel

6,50 €

VORSPEISEN

Antipasti Xpresso (A/G)  **12,90 €**

Rohschinken • scharfe Salami •
gekochter Schinken • Parmesan •
1 Stück Hausbrot

Carpaccio „Carne Salada“ (A/G) **15,90 €**

Roh mariniertes Rindfleisch • Parmesan •
Rucola • Balsamico • Olivenöl •
1 Stück Hausbrot

Caprese di Bufala (A/G)  **13,90 €**

Original italienischer Büffelmozzarella •
Tomaten • Rucola • Balsamico • Olivenöl •
1 Stück Hausbrot



Carpaccio „Carne Salada“

*Italienische
Klassiker*



SALATE

Grüner Salat (M)  **4,90 €**
verschiedene Blattsalate • Hausdressing

Gemischter Salat (M)  **klein/groß 5,20/7,20 €**
Blattsalat • Tomaten • Gurken • Paprika • Hausdressing

Tomatensalat (M)  **6,90 €**
Tomaten • Zwiebel • Hausdressing

Erdäpfelsalat hausgemacht (M) **6,90 €**
Erdäpfel • Zwiebel • Kernöldressing

*Unbedingt probieren:
selbstgebackenes Hausbrot
1,50 € pro Stück*

WINTER SPECIAL

Lasagne al Forno (A/C/G/L)
Tomatensauce • Parmesan

Ein perfekter Genuss
an kalten Tagen!

15,90 €

NUDELGERICHTE

Wählen Sie Ihre Lieblingspasta:

Spaghetti | Bio Nudeln Vollkorn |

vegane & glutenfreie Pasta

glutenfreie Pasta aus Reis & Mais auch erhältlich
Wartezeit: ca. 15 min | Aufpreis pro Portion: 1,90 €

Pasta aglio e olio (A/C) 
Olivenöl • Knoblauch • Kräuter

9,90 €

mit 6 Stück ausgelösten Garnelen (B)

15,10 €

mit gemischten Meeresfrüchten (Calamari • Garnelen • Tintenfisch • Muscheln) (B/R)

16,90 €

Pasta Pomodoro (A/C) 
Tomatensauce • Tomatenstücke • Kräuter

9,90 €

mit 6 Stück ausgelösten Garnelen (B)

15,10 €

mit gemischten Meeresfrüchten (Calamari • Garnelen • Tintenfisch • Muscheln) (B/R)

16,90 €

Pasta Bolognese (A/C/G)

11,90 €

Bolognese vom Schwein & Rind •
Parmesan



Pasta Pomodoro mit Garnelen

Unser Tipp:
hausgebackenes
Pizzabrot
1,50 € pro Stück

HAUPTSPEISEN-SALATE

Thunfischsalat (D/M) 12,90 €

Thunfisch • Blattsalate • rote Zwiebel •
frisches Gemüse • Hausdressing

Backhendlsalat (A/C/G) 13,90 €

gebackene Hendlstreifen • Blattsalate •
frisches Gemüse • Kürbiskernöldressing

 **Rolands** WELSCHRIESLING
WEIN-TIPP 1/8 l | 3,90 €

Garnelensalat (B/M) 16,90 €

gebratene Garnelen • Blattsalate •
frisches Gemüse • Hausdressing

Rucola Salat (G/M)  9,90 €

Rucola • Tomaten •
Parmesan • Hausdressing

BURGER

*Alle Burger werden
mit Pommes serviert.*

Angus Beef Burger (A/C/G/O) 15,90 €

Angus Rinderpatty • hausgemachtes
Burgerbrötchen • Mozzarella Filone •
Tomaten • Rucola • Rotweinzwiebeln •
Cocktail-Honig Dip

 **Rolands** BLAUER ZWEIFELT
WEIN-TIPP 1/8 l | 4,10 €

Chicken Burger 15,90 €

„Styrian Style“ (A/C/G/O)
Hühnerfilet mit Kürbiskernkruste •
hausgemachtes Burgerbrötchen •
Räucherkäse • Tomaten / Salatstreifen •
Rotweinzwiebeln • Cocktail-Honig Dip

* **Veggie Knusper-Burger** (A/C/G/O)  15,90 €

veganes Knusperschnitzel •
hausgemachtes Burgerbrötchen •
Räucherkäse • Tomaten • Salatstreifen •
Rotweinzwiebeln • Cocktail-Honig Dip

* VEGANE Variante möglich (ohne Käse & Dip)!



Garnelensalat

FLEISCHGERICHTE

*Auf Wunsch auch
ohne Kürbiskernkruste möglich!*

Gebackenes Steirerschnitzel 14,90 €

vom Huhn (A/C/G/M)

Hühnerschnitzel • Kürbiskernkruste •
hausgemachter Erdäpfelsalat mit Kernöl

Gebackenes Steirerschnitzel 14,90 €

vom Schwein (A/C/G/M)

Schweineschnitzel • Kürbiskernkruste •
hausgemachter Erdäpfelsalat mit Kernöl

Veganes 12,90 €

Knusperschnitzel (A) 

2 Stück veganes Knusperschnitzel •
Pommes

köstliche Beilage:
Portion Pommes: 4,90 €

Für unsere hausgemachten Pizzen verwenden
wir ausschließlich hochwertige Produkte!

Jede Pizza wird mit original italienischem Mozzarella Fior di Latte aus
100 % italienischer Milch zubereitet. Unsere Schinken- und Salamispezialitäten
beziehen wir vom seit 1932 bestehenden Unternehmen **Romolo Barbieri
di Cavezzo a Modena.**

PIZZA „TRADIZIONALE“

Margherita (A/G) 		9,40 €
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • Oregano		
Quattro Formaggi (A/G) 		11,90 €
Tomatensauce • 4 verschiedene Käsesorten • Oregano		
Prosciutto (A/G)		10,60 €
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • gekochter Schinken • Oregano		
Funghi (A/G) 		10,40 €
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • eingelegte Champignons • Oregano		
Prosciutto e Funghi (A/G)		10,90 €
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • gekochter Schinken • eingelegte Champignons • Oregano		
Salami (A/G)		10,80 €
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • Salami • Oregano		
Tonno (A/D/G)		11,40 €
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • Thunfisch • rote Zwiebel • Oliven • Oregano		
Hawaii (A/G)		11,20 €
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • gekochter Schinken • Ananas • Oregano		
Calzone (A/G)		10,60 €
eingeschlagener Pizzateig • Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • gekochter Schinken • eingelegte Champignons • Oregano		
Capricciosa (A/G)		11,90 €
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • gekochter Schinken • eingelegte Champignons • Artischocken • Oregano		
Old Farmhouse (A/G)		12,20 €
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • scharfe Salami • Pfefferoni • Speck • Paprika • rote Zwiebel • Tabasco • Oregano		
Frutti di Mare (A/B/G/R)		13,90 €
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • gemischte Meeresfrüchte (Calamari • Garnelen • Tintenfisch • Muscheln) • Oregano		

PIZZA „MODERNA“



Mexicana (A/G)	13,40 €
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • Bolognese • Bohnen • Paprika • Pfefferoni • Mais	
Al Capone (A/C/G) 	11,40€
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • Mais • rote Zwiebel • eingelegte Champignons • Spiegelei • Oregano	
Margherita di Bufala (A/G) 	11,90 €
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • Mozzarella di Bufala • Basilikumpesto • Oregano	
Calabrese (A/G) 	13,90 €
Tomatensauce • scharfe Salami • Mozzarella di Bufala • Oliven • Oregano	
Rustica (ohne Tomatensauce) (A/G)	11,40 €
Crème Fraîche • Speck • rote Zwiebel • Schnittlauch	
Xpresso Speciale (A/G/H)	12,90 €
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • Rohschinken • Rucola • Oregano	
Styria (A/F/G)	12,90 €
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • Kürbiskerne • Bohnen • Speck • Zwiebel • Paprika • Mais • Pfefferoni • Oregano	
Gusto (A-R möglich)	14,40 €
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • Oregano • 4 Zutaten nach Wahl	
Doppio Piacere – 200 % Genuss (A-R möglich)	14,40 €
Eine Pizza – Doppelter Genuss! Halb & Halb. Ihre beiden Lieblingspizzen auf 36 cm. Nur mit Tomatensauce! <i>(Nicht als kleine Pizza bestellbar!)</i>	

Leckere Pizza Toppings

Paprika • Zwiebel • Mais	je 1,40 €
Oliven • Salami • Sardellen (D) • Artikschocken • Spiegelei (C) • Rucola	je 1,90 €
Thunfisch (D) • Rohschinken • gekochter Schinken • Speck • scharfe Salami	je 2,90 €

Keinen so großen Hunger?

Dann bestellen Sie einfach eine kleine Pizza. Abzug pro Pizza: 1,00 €

Hausgemachte Mehlspeisen & Torten

täglich frisch zubereitet von unseren hauseigenen Konditorinnen
Tanja und Mateja – und das schmeckt man auch!

SÜSSSPEISEN

Apfelstrudel (A/C/G/H) 	Port. 4,30 €
Topfen-Marillenstrudel (A/C/G/H)	Port. 4,30 €
Portion Schlagobers (G) 	1,20 €
Schwarzwälder Kirschtorte (A/C/G/H) 	Port. 4,30 €
Sachertorte (A/C/G/H) 	Port. 4,30 €
Cremeschnitte (A/C/G/H) 	Port. 4,30 €

(nach Verfügbarkeit)




Süße Einblicke:

Besuchen Sie die Xpresso Manufaktur.
Eine Auswahl an täglich frisch gebackenen,
süßen Köstlichkeiten finden Sie in unserer großen Vitrine.



HEISSGETRÄNKE

Alle unsere Kaffeespezialitäten von J. Hornig-Röstmeister Barista auch entkoffeiniert (Aufpreis: 0,50 €) sowie mit Obers oder laktosefreier Milch (Aufpreis: 0,50 €) erhältlich.

Espresso	2,70 €
Espresso Macchiato (mit Milchschaum) (G)	2,80 €
Kleiner Brauner mit Milch (G)	2,80 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Großer Brauner mit Milch (G)	4,00 €
Verlängerter (G)	3,00 €
Häferlkaffee (Verlängerter mit viel Milch und Milchschaum) (G)	4,20 €
Wiener Melange (Verlängerter mit Schlagobers) (G)	4,20 €
Wiener Cappuccino (Espresso mit Schlagobers) (G)	3,60 €
Cappuccino (Espresso mit Milch und Milchschaum) (G)	3,60 €
Café Latte (Espresso mit viel Milch und Milchschaum) (G)	4,20 €
Xpresso Gusto (Café Latte mit Geschmack: Karamell Vanille Haselnuss) (G)	5,20 €
	
Heiße Schokolade mit Milchschaum (G)	4,50 €
Heiße Schokolade mit Schlagobers (G)	4,90 €
Lumbumba (Heiße Schokolade mit 2 cl Rum) (G)	5,50 €
BIO Kanne Tee: Earl Grey Pfefferminze Kamille Alpen-Kräuter Beeren-Auslese	3,90 €
mit 2 cl Rum 38 % Vol.	5,90 €
dazu auf Wunsch:	
Portion Milch (G) (kalt / warm) oder flüssiges Obers (G)	0,90 €
Portion frisch gepresste Zitrone	0,90 €
Portion Schlagobers (G)	1,20 €

Süße kleine Happen für Naschkatzen: PRALINEN & MACARONS

Zum „hier genießen“ oder zum Mitnehmen
oder als süßes Geschenk bzw. Mitbringsel für besondere Anlässe!

Unser Service-Team hilft Ihnen gerne weiter!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Long Life Mineralwasser – <i>aus unserer Region</i>	0,33 l	Fl. 2,90 €
Steirerquell Mineralwasser – <i>aus unserer Region</i>	0,75 l	Fl. 4,50 €
Steirerquell Mineralwasser ohne Kohlensäure – <i>aus unserer Region</i>	0,33 l	Fl. 2,90 €
Steirerquell Mineralwasser ohne Kohlensäure – <i>aus unserer Region</i>	0,75 l	Fl. 4,50 €

Portion frisch gepresste Zitrone	2 cl	0,90 €
Portion Holundersaft	2 cl	0,90 €

Sodawasser	0,3 l	2,40 €
Sodawasser	0,5 l	3,10 €
Sodawasser	1 l	4,20 €

Soda-Zitrone	0,3 l	3,30 €
Soda-Zitrone	0,5 l	4,00 €
Naturwasser-Zitrone	0,3 l	2,40 €
Naturwasser-Zitrone	0,5 l	2,60 €

Soda-Holundersaft	0,3 l	3,30 €
Soda-Holundersaft	0,5 l	4,00 €
Naturwasser-Holundersaft	0,3 l	2,40 €
Naturwasser-Holundersaft	0,5 l	2,60 €

Rauch Apfelsaft | Orangensaft

pur	0,3 l	3,90 €
pur	0,5 l	4,90 €

gespritzt mit Naturwasser	0,3 l	3,40 €
gespritzt mit Naturwasser	0,5 l	4,40 €

gespritzt mit Sodawasser	0,3 l	3,60 €
gespritzt mit Sodawasser	0,5 l	4,60 €

Coca Cola | Fanta | Almdudler

pur	0,3 l	3,90 €
pur	0,5 l	4,90 €

gespritzt mit Naturwasser	0,3 l	3,40 €
gespritzt mit Naturwasser	0,5 l	4,40 €

gespritzt mit Sodawasser	0,3 l	3,60 €
gespritzt mit Sodawasser	0,5 l	4,60 €

Spezi	0,3 l	3,90 €
Spezi	0,5 l	4,90 €
Coca Cola Zero	0,33 l	Fl. 4,10 €
Fruidade	0,33 l	Fl. 4,10 €

Roter Traubensaft – Der Gollenz, Tieschen – aus unserer Region

pur	0,25 l	4,10 €
pur	0,5 l	5,30 €
gespritzt mit Naturwasser	0,3 l	4,30 €
gespritzt mit Naturwasser	0,5 l	4,50 €
gespritzt mit Sodawasser	0,3 l	4,40 €
gespritzt mit Sodawasser	0,5 l	4,70 €

diverse Fruchtsäfte: Marille | Erdbeere | Johannisbeere | Mango

pur	0,2 l	Fl. 4,10 €
gespritzt mit Naturwasser	0,3 l	Fl. 4,30 €
gespritzt mit Naturwasser	0,5 l	Fl. 4,50 €
gespritzt mit Sodawasser	0,3 l	Fl. 4,40 €
gespritzt mit Sodawasser	0,5 l	Fl. 4,70 €

DIE BESTEN DURSTLÖSCHER

Hausgemachte Zitronenlimonade

mit Naturwasser
mit Soda



0,5 l 4,50 €
0,5 l 4,70 €

Hausgemachte Limonaden: Erdbeere | Mango | Gurke | Veilchen | Litschi

mit Naturwasser
mit Soda

0,5 l 4,90 €
0,5 l 5,20 €

Hausgemachter Eistee – WINTER EDITION

Winterliche Teemischung • Honig • Beerenfrüchte



0,5 l 5,20 €

Red Bull	0,25 l	Do. 4,70 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	Fl. 3,70 €
Schweppes Indian Tonic Water	0,2 l	Fl. 3,70 €
Fever-Tree Premium Indian Tonic Water	0,2 l	Fl. 4,50 €
Fever-Tree Tonic Water Mediterranean	0,2 l	Fl. 4,50 €

BIER

Puntigamer Panther (A)	0,2 l	3,50 €
	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,60 €

Brauhaus Bevog – Bad Radkersburg

aus unserer Region

Tak Pale Ale – 5,5 % Vol. (malzig, aus 4 Hopfensorten, ausgewogen) (A)	0,33 l	Do.	5,50 €
Baja – 5,8 % Vol. (Aroma nach Kaffee und dunkler Schokolade) (A)	0,33 l	Do.	5,50 €
Deetz – 4,8 % Vol. (frisch, fruchtig, sehr trinkbar) (A)	0,3 l		4,50 €
	0,5 l		5,50 €



Tak Pale Ale



Baja

Gösser Naturgold alkoholfrei (A)	0,33 l	Fl.	4,30 €
Birra Moretti (A)	0,33 l	Fl.	4,30 €
Franziskaner (helles Weizenbier) (A)	0,5 l	Fl.	5,30 €

SCHAUMWEINE

Isabella Frizzante „Wilde Hummel“ (O)	Sorger Tieschen	0,1l	4,90 €
Prosecco Spumante „Blanc de Blancs“ (O)	Villa Sandi Veneto	0,1l	4,90 €
Prosecco Gusto (O)		0,1l	5,60 €
diverse Sorten: Holunder Veilchen Gurke Erdbeere Mango			
Aperol Sprizz (O)		0,25l	5,60 €
(Prosecco • Aperol • Soda • Orange)			
Hugo Sprizz (O)		0,25l	5,60 €
(Prosecco • Soda • Holunder • Minze • Limette)			
Limoncello Sprizz (O)		0,25l	5,60 €
(Prosecco • Limoncello • Soda • Minze • Zitrone • Limette)			

SPRITZER

Wir verwenden für unsere **klassischen Spritzer-Variationen** einen **Welschriesling** (O) vom **Weingut Gollenz | Tieschen**.

Weißer Spritzer Sommerspritzer Roter Spritzer (O)	0,25 l	3,10 €
Weißer oder Roter Maxi Spritzer (O)	0,5 l	4,90 €
Liter Spritzer (O)	1 l	9,90 €
Radler Spritzer (1/8 l Wein gespritzt auf 0,5 l) (O)	0,5 l	4,50 €
Almdudler Spritzer (O)	0,25 l	3,50 €
Isabella Spritzer (O)	0,25 l	3,50 €
Aperol Spritzer (O)	0,25 l	4,70 €
Spritzer Gusto (O)	0,25 l	4,70 €
diverse Sorten: Holunder Veilchen Gurke Erdbeere Mango		

Edelspritzer

Muskateller Spritzer (O)	Fassold Straden	0,25 l	4,30 €
Sauvignon Spritzer (O)	Ulrich St. Anna	0,25 l	4,50 €
Rosi Spritzer (O)	Weinblüten Winzerinnen im Vulkanland	0,25 l	4,20 €

WEINE GLASWEISE

Welschriesling (O)	Neubauer Tieschen	1/8 l	3,90 €
Gelber Muskateller (O)	Fassold Straden	1/8 l	4,10 €
Sauvignon Blanc (O)	Ulrich St. Anna	1/8 l	4,20 €
Blauer Zweigelt (O)	Müller Klöch	1/8 l	4,10 €
Chianti DOCG (O)	Poggio Capponi Toskana	1/8 l	5,00 €

Weinliebhaber und alle, die es noch werden wollen, finden eine große Auswahl an Flaschenweinen in unserer Speisekarte.

Zusammengestellt von Ihrem Gastgeber Roland erwarten Sie einige regionale, nationale und internationale Raritäten.

APERITIF & SPIRITUOSEN

Martini Bianco	4 cl	4,10 €
Steirischer Wermut – Der Gollenz, Tieschen – <i>aus unserer Region</i>	4 cl	5,80 €
Campari Soda (4 cl Campari • Soda)	4 cl	4,10 €
Campari Orange (4 cl Campari • 0,1 l Orangensaft)	4 cl	5,30 €
Averna	4 cl	4,60 €
Ramazzotti	4 cl	4,60 €
Jägermeister	4 cl	4,60 €
Williamsbirne	4 cl	5,00 €
Obstler Cuvee	4 cl	5,00 €
Zwetschke	4 cl	5,00 €
Zwetschke Eichenfass	4 cl	5,40 €
Weichsellikör	4 cl	5,00 €
Heckenklescher Tresterbrand – Hoamathaus – <i>aus unserer Region</i>	4 cl	5,40 €
Limoncello	4 cl	4,60 €
Sierra Tequila Reposado (Agavenbrand)	4 cl	4,60 €
Amaretto (Mandellikör)	4 cl	3,90 €
Baileys (Irish Cream-Likör)	4 cl	4,10 €
Kahlúa (Whisky-Sahne-Likör)	4 cl	4,10 €
Rémy Martin VSOP (Cognac)	4 cl	6,30 €
Bacardi (Rum)	4 cl	4,60 €
Myers's Rum	4 cl	4,60 €
Havana Club 3 years (Rum)	4 cl	4,60 €
Rum 38 %	4 cl	3,90 €
Stolichnaya (Vodka)	4 cl	4,60 €
Johnnie Walker Red Label (Whisky)	4 cl	4,60 €
Johnnie Walker Black Label (Whisky)	4 cl	6,30 €
Glenfiddich (Whisky)	4 cl	7,60 €
Jack Daniel's (Whisky)	4 cl	5,10 €

LONGDRINKS

Jack Daniel's Cola	2 cl	4,90 €
Bacardi Cola	2 cl	4,90 €
Havana Club Cola	2 cl	4,90 €
Malibu Orange	2 cl	4,90 €
Stolichnaya Red Bull	4 cl + 1 Do.	7,90 €
Eristoff rot Red Bull	4 cl + 1 Do.	7,30 €

SOURS

Jacky Sour (4 cl Jack Daniel's • Zitronensaft • Orangensaft • Soda)	7,40 €
Mozart Sour (4 cl Amaretto • Zitronensaft • Orangensaft • Soda)	6,90 €
Italien Sour (4 cl Averna • Zitronensaft • Orangensaft • Soda)	6,90 €
Aperitivo Sour (4 cl Campari • Zitronensaft • Orangensaft • Soda)	6,90 €
Hirsch Sour (4 cl Jägermeister • Zitronensaft • Orangensaft • Soda)	6,90 €
Aperol Sour (4 cl Aperol • Zitronensaft • Orangensaft • Soda)	6,90 €
Martini Sour (4 cl Martini Bianco • Zitronensaft • Orangensaft • Soda)	6,90 €
Ramazotti Sour (4cl Ramazotti • Zitronensaft • Orangensaft • Soda)	6,90 €

GIN

Beefeater	<i>Wacholder & Fruchtig</i>	England	47,3 % Vol.	4 cl	6,50 €
Tanqueray	<i>Wacholder & Frische</i>	England	47,3 % Vol.	4 cl	6,50 €
Stin Styrian Dry Gin	<i>Wacholder & Fruchtig</i>	Österreich	47 % Vol.	4 cl	10,10 €
Gin Mare	<i>Kräuter</i>	Spanien	42 % Vol.	4 cl	7,70 €
Citadelle	<i>Floral & Fruchtig</i>	Frankreich	44 % Vol.	4 cl	7,10 €
Hands on Gin	<i>Floral & Fruchtig</i>	Österreich	46,5 % Vol.	4 cl	7,10 €
Hendrick's	<i>Floral & Fruchtig</i>	Schottland	44 % Vol.	4 cl	7,70 €
Bulldog Dry	<i>Zitrus</i>	England	40 % Vol.	4 cl	7,10 €
Monkeys 47	<i>Zitrus</i>	Deutschland	47 % Vol.	4 cl	10,10 €

MAKE YOUR OWN GIN

Wählen Sie zum Gin Ihre Wunsch-Botanicals:

Limette | Orange | Zitrone | Gurke | Minze | Pfefferkörner

Dazu unsere Auswahl an Tonic Water / Bitter Lemon

(nur in Kombination mit Gin!)

Schweppes Bitter Lemon – 0,2l – **2,40 €**

Schweppes Indian Tonic Water – 0,2l – **2,40 €**

Fever-Tree Premium Indian Tonic Water – 0,2l – **2,80 €**

Fever-Tree Tonic Water Mediterranean – 0,2l – **2,80 €**

COCKTAILS

Cuba Libre (4 cl Havana Club • Cola • Limette)	6,20 €
Caipirinha (4 cl Pitú • Limette • Rohrzucker • Soda)	8,20 €
Mojito (4 cl Pitú • Minze • Limette • Rohrzucker • Soda)	8,90 €

WEINAUSWAHL

Schaumweine

Prosecco Spumante „Blanc de Blancs“ (O)	Villa Sandi Veneto	11,5 % Vol.	0,75 l	24,00 €
Isabella Frizzante „Wilde Hummel“ (O)	Sorger Tieschen	11,0 % Vol.	0,75 l	24,00 €
Sämling 88 Frizzante (O)	Neubauer Tieschen	11,5 % Vol.	0,75 l	24,00 €
Eruption Brut (O)	Eruptionswinzer	12 % Vol.	0,75 l	45,00 €

WB | CH | PN



Weißwein Vulkanland

Gebietswein

2023	Welschriesling (O)	Neubauer Tieschen	11,5 % Vol.	0,75 l	23,00 €
2023	Gelber Muskateller (O)	Fassold Straden	12,0 % Vol.	0,75 l	24,00 €
2022	Weißburgunder (O)	Müller Klöch	13,0 % Vol.	0,75 l	26,00 €
2023	Chardonnay (Tipp: Landessieger!)	Schuster Klöch	12,0 % Vol.	0,75 l	30,00 €
2023	Sauvignon Blanc (O)	Ulrich St. Anna	12,5 % Vol.	0,75 l	28,00 €

Ortswein

2020	CH „Alte Reben“ (O)	OW Klöch	Müller Klöch	13 % Vol.	0,75 l	28,00 €
2021	Morillon (O)	OW Straden	Frauwallner Straden	13 % Vol.	0,75 l	32,00 €
2019	Sauvignon Blanc (O)	OW Straden	Frauwallner Straden	12,5 % Vol.	0,75 l	31,00 €

Weißwein Vulkanland

Lagenwein

2021	Riesling (O)	Ried Seindl	Müller Klöch	13 % Vol.	0,75 l	34,00 €
2021	Riesling (O)	Ried Klöchberg	Engel Tieschen	13 % Vol.	0,75 l	33,00 €
2021	Weißburgunder (O)	Ried Kaargebirge	Krispel Straden	12,5 % Vol.	0,75 l	34,00 €
2020	Weißburgunder (O)	Ried Hochwarth	Frühwirth Klöch	13,5 % Vol.	0,75 l	27,00 €
2019	Chardonnay (O)	Ried Hochstrandl	Altenbacher Tieschen	13,5 % Vol.	0,75 l	34,00 €
2019	Chardonnay (O)	Ried Hochwarth	Domittner Klöch	13,5 % Vol.	0,75 l	30,00 €
2020	Grauburgunder (O)	Ried Neusetzberg	Krispel Straden	13,5 % Vol.	0,75 l	38,00 €
2022	Sauvignon Blanc (O)	Ried Zaraberg	Schuster-Tegel Klöch	13,5 % Vol.	0,75 l	34,00 €
2020	Sauvignon Blanc (O)	Ried Seindl	Müller Klöch	13 % Vol.	0,75 l	33,00 €
2018	Sauvignon Blanc (O)	Ried Preguckenbergr	Gollenz Tieschen	13 % Vol.	0,75 l	32,00 €
2018	Sauvignon Blanc (O)	Ried Buch	Frauwallner Straden	13,5 % Vol.	0,75 l	44,00 €

Traminer

2020	Traminer Riedl Seindl (O), trocken		Müller Klöch	13 % Vol.	0,75 l	33,00 €
2022	Gelber Traminer (O), halbtrocken		Frühwirth Klöch	13,5 % Vol.	0,75 l	28,00 €
2022	Gewürztraminer Beerenauslese (O), süß		Schuster-Tegel Klöch	12 % Vol.	0,5 l	34,00 €

Haben Sie Interesse an nicht alltäglichen Weinen?

Ihr Gastgeber Roland ebenfalls und ist Ihnen bei Fragen oder Wünschen gerne behilflich. Denn schon Goethe sagte:
„Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.“

Wir verrechnen für unsere Flaschenweine nur einen Fixzuschlag und können Ihnen daher äußerst günstige Preise anbieten – Fragen kostet ja nichts!

Alternativ & Besonders

2021 Die Rosi (O) Weinblüten Winzerinnen 12 % Vol. 0,75 l **23,00 €**
Aussagekräftig – Weiblich – Rosé im Vulkanland

2017 Riesling MG (O) Thurner-Seebacher | Tieschen 12,5 % Vol. 0,75 l **29,00 €**
Riesling gemacht wie Rotwein, auf der Maische vergoren, viel Potential, langlebig und ausdrucksstark

2020 Riesling Traminer Schale (O) Engel | Tieschen 12,5 % Vol. 0,75 l **30,00 €**
6 Wochen auf der Schale vergoren, 10 Monate im großen Holzfass ausgebaut, unfiltriert

2020 Muscaris (O) Kobatl-Biohof | Tieschen 12 % Vol. 0,75 l **26,00 €**
Hocharomatischer und intensiver Wein, PIWI Rebsorte Muscaris; bio, vegan & unfiltriert; ein Erlebnis!

2017 Essenz Sauvignon Blanc Frauwallner | Straden 5 % Vol. 0,375 l **53,00 €**
Trockenbeerenauslese (O)
Flüssiges Gold, Frucht und Exotik in der Nase, langanhaltender Abgang mit lebendiger Säure und Frische

Die etwas anderen Weine aus der Südoststeiermark!



Rotwein Vulkanland

2022 Blauer Zweigelt (O) Müller | Klöch 13 % Vol. 0,75 l **22,00 €**

2021 Roter Koasasteffl (O) Frühwirth | Klöch 13,5 % Vol. 0,75 l **26,00 €**
ME | BF | SY

2022 St. Laurent (O) Platzer | Tieschen 13,5 % Vol. 0,75 l **23,00 €**

2018 Blauer Wildbacher (O) Frauwallner | Straden 13 % Vol. 0,75 l **32,00 €**

2020 FASSzination (O) Fassold | Straden 13,5 % Vol. 0,75 l **24,00 €**
ME | ZW | BW

REGIONALE, NATIONALE & INTERNATIONALE RARITÄTEN

Exklusive Wein-Einzelflaschen erhältlich!

Weißweine

2020	Chardonnay Ried Tatschler (O)	Kollwenz Leithaberg	14 % Vol.	0,75 l	73,00 €
2018	Chardonnay Tiglat (O)	Velich Neusiedlersee	13 % Vol.	0,75 l	70,00 €
2021	Grüner Veltliner Ried Loibenberg (O)	F.X. Pichler Wachau	13,5 % Vol.	0,75 l	55,00 €
2022	Rotgipfler Ried Rodauner (O)	Alphart Thermenregion	13 % Vol.	0,75 l	35,00 €
2017	Riesling Ried Berg (O)	Huber Traisental	13 % Vol.	0,75 l	66,00 €
2021	Riesling Berncasteler Doctor GG (O)	Dr. Thanisch Mosel	12 % Vol.	0,75 l	70,00 €
2020	Riesling Eichberg Grand Cru (O)	Ginglinger Elsaß	14 % Vol.	0,75 l	50,00 €
2021	Chassagne-Montrachet (O)	Roux Père & Fils Burgund	13,5 % Vol.	0,75 l	108,00 €
2022	Chablis Grand Cru Vaudesir (O)	Garnier & Fils Burgund	12,5 % Vol.	0,75 l	107,00 €
2022	Sancerre Le Grand Rochoy (O)	Laporte Loire	13,5 % Vol.	0,75 l	52,00 €

Rotweine

2018	Blaufränkisch Hochberc (O)	Gesellmann Neusiedlersee	14,5 % Vol.	0,75 l	55,00 €
2018	Blaufränkisch Mariental (O)	E. Triebaumer Leithaberg	14 % Vol.	0,75 l	78,00 €
2019	M1 (O)	Markowitsch Carnuntum	14,5 % Vol.	0,75 l	86,00 €
2018	Cuvée G (O)	Gesellmann Neusiedlersee	14,5 % Vol.	0,75 l	83,00 €
2017	Salzberg (O)	Heinrich Neusiedlersee	13,5 % Vol.	0,75 l	84,00 €
2013	Admiral (O)	Pöckl Neusiedlersee	14,5 % Vol.	0,75 l	64,00 €
2019	Château Phélan Ségur (O)	Saint-Estèphe Bordeaux	14 % Vol.	0,75 l	92,00 €
2018	Château Prieuré-Lichine (O)	Margaux Bordeaux	14 % Vol.	0,75 l	79,00 €
2017	Château Gruaud-Larose (O)	Saint-Julien Bordeaux	13 % Vol.	0,75 l	128,00 €
2015	Château La Tour Figeac (O)	Saint-Emilion Bordeaux	14,5 % Vol.	0,75 l	81,00 €
2000	Château Duhart-Milon Rothschild (O)	Pauillac Bordeaux	12,5 % Vol.	0,75 l	96,00 €
2017	Vosne-Romanée (O)	Forey Père et Fils Burgund	13 % Vol.	0,75 l	87,00 €
2018	Roda 1 Reserva (O)	Bodega Roda Rioja	14 % Vol.	0,75 l	83,00 €
2019	Pintia	Vega Sicilia Toro	15 % Vol.	0,75 l	95,00 €

Liebe Gäste!

Trotz größtmöglicher Sorgfalt unsererseits hinsichtlich der Auflistung der Allergene würden wir Sie bitten bei etwaigen Allergien oder Bedürfnissen Ihrerseits unsere Mitarbeiter im Servicebereich Bescheid zu geben. Damit wir uns individuell um Ihre Wünsche und Anliegen kümmern können!

Die 14 Allergene



GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Würstwaren, Backwaren, Frischbrotbäcker, Desserts, Schokolade



KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croissants, Färschterl Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Guêches, Soßen, Dressings, Desserts



FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)

z.B. Kracker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vello tonnato



ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Salisaußen, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)



SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaupummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diättrinken, Kaffeezusatz



MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kärtelgelatine, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pasteten), Rohwürste (Wurstwaren), Pasteten, Feinkostsalate (Wurst), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müllriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pasta, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Suppengrün, Gewürzbrut, Wurst, Fleischzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Fleischzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingeleigtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtstift, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze



WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

