



# 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

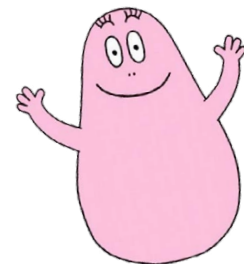
**8,50 €**

## „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)

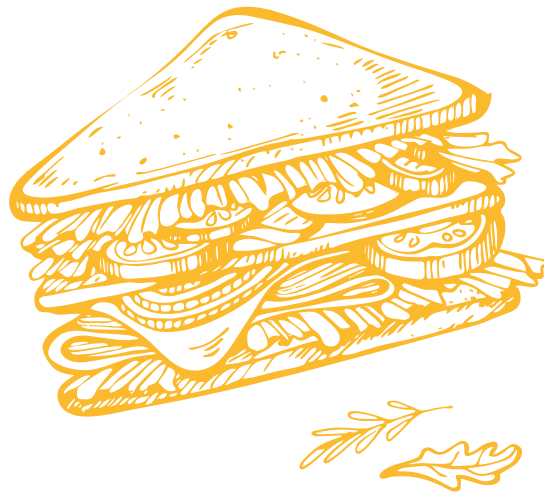
Tramezzini Brot • Salami • Gurke • Mozzarella

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“

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

# PIZZA „MODERNA“

<b>Mexicana</b> (A/G)	<b>13,40 €</b>
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • Bolognese • Bohnen • Paprika • Pfefferoni • Mais	
<b>Al Capone</b> (A/C/G) 	<b>11,40€</b>
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • Mais • rote Zwiebel • eingelegte Champignons • Spiegelei • Oregano	
<b>Margherita di Bufala</b> (A/G) 	<b>11,90 €</b>
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • Mozzarella di Bufala • Basilikumpesto • Oregano	
<b>Calabrese</b> (A/G) 	<b>13,90 €</b>
Tomatensauce • scharfe Salami • Mozzarella di Bufala • Oliven • Oregano	
<b>Rustica (ohne Tomatensauce)</b> (A/G)	<b>11,40 €</b>
Crème Fraîche • Speck • rote Zwiebel • Schnittlauch	
<b>Xpresso Speciale</b> (A/G/H)	<b>12,90 €</b>
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • Rohschinken • Rucola • Oregano	
<b>Styria</b> (A/F/G)	<b>12,90 €</b>
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • Kürbiskerne • Bohnen • Speck • Zwiebel • Paprika • Mais • Pfefferoni • Oregano	
<b>Gusto</b> (A-R möglich)	<b>14,40 €</b>
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • Oregano • 4 Zutaten nach Wahl	
<b>Doppio Piacere – 200 % Genuss</b> (A-R möglich)	<b>14,40 €</b>
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 <b>1,40 €</b>
Oliven • Salami • Sardellen (D) • Artikschocken • Spiegelei (C) • Rucola	je <b>1,90 €</b>
Thunfisch (D) • Rohschinken • gekochter Schinken • Speck • scharfe Salami	je <b>2,90 €</b>

*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

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



# HEISSGETRÄNKE

Alle unsere Kaffeespezialitäten von J. Hornig-Röstmeister Barista auch entkoffeiniert (Aufpreis: 0,60 €) sowie mit Obers oder Hafermilch (Aufpreis: 0,60 €) erhältlich.

Espresso	2,80 €
Espresso Macchiato (mit Milchschaum) (G)	2,90 €
Kleiner Brauner mit Milch (G)	2,90 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Großer Brauner mit Milch (G)	4,10 €
Verlängerter (G)	3,10 €
Häferlkaffee (Verlängerter mit viel Milch und Milchschaum) (G)	4,30 €
Wiener Melange (Verlängerter mit Schlagobers) (G)	4,30 €
Wiener Cappuccino (Espresso mit Schlagobers) (G)	3,70 €
Cappuccino (Espresso mit Milch und Milchschaum) (G)	3,70 €
Café Latte (Espresso mit viel Milch und Milchschaum) (G)	4,30 €
Xpresso Gusto (Café Latte mit Geschmack: Karamell   Vanille   Haselnuss) (G)	5,30 €
	
Heiße Schokolade mit Milchschaum (G)	4,60 €
Heiße Schokolade mit Schlagobers (G)	5,00 €
Lumbumba (Heiße Schokolade mit 2 cl Rum) (G)	5,60 €
<b>BIO</b> Kanne Tee: Earl Grey   Pfefferminze   Kamille   Alpen-Kräuter   Beeren-Auslese mit 2 cl Rum 38 % Vol.	4,00 € 6,00 €
<b>dazu auf Wunsch:</b>	
Portion Milch (G) (kalt / warm) oder flüssiges Obers (G)	1,00 €
Portion frisch gepresste Zitrone	1,00 €
Portion Schlagobers (G)	1,30 €

## 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. 3,00 €
Steirerquell Mineralwasser – <i>aus unserer Region</i>	0,75 l	Fl. 4,60 €
Steirerquell Mineralwasser ohne Kohlensäure – <i>aus unserer Region</i>	0,33 l	Fl. 3,00 €
Steirerquell Mineralwasser ohne Kohlensäure – <i>aus unserer Region</i>	0,75 l	Fl. 4,60 €
Portion frisch gepresste Zitrone	2 cl	1,00 €
Portion Holundersaft	2 cl	1,00 €
Sodawasser	0,3 l	2,50 €
Sodawasser	0,5 l	3,20 €
Sodawasser	1 l	4,30 €
Soda-Zitrone	0,3 l	3,40 €
Soda-Zitrone	0,5 l	4,10 €
Naturwasser-Zitrone	0,3 l	2,50 €
Naturwasser-Zitrone	0,5 l	2,70 €
Soda-Holundersaft	0,3 l	3,40 €
Soda-Holundersaft	0,5 l	4,10 €
Naturwasser-Holundersaft	0,3 l	2,50 €
Naturwasser-Holundersaft	0,5 l	2,70 €
<b>Rauch Apfelsaft naturtrüb   Orangensaft</b>		
pur	0,3 l	4,00 €
pur	0,5 l	5,00 €
gespritzt mit Naturwasser	0,3 l	3,50 €
gespritzt mit Naturwasser	0,5 l	4,50 €
gespritzt mit Sodawasser	0,3 l	3,70 €
gespritzt mit Sodawasser	0,5 l	4,70 €
<b>Coca Cola   Fanta   Almdudler</b>		
pur	0,3 l	4,00 €
pur	0,5 l	5,00 €
gespritzt mit Naturwasser	0,3 l	3,50 €
gespritzt mit Naturwasser	0,5 l	4,50 €
gespritzt mit Sodawasser	0,3 l	3,70 €
gespritzt mit Sodawasser	0,5 l	4,70 €
Spezi	0,3 l	4,00 €
Spezi	0,5 l	5,00 €
Coca Cola Zero	0,33 l	Fl. 4,20 €
Fruidade	0,33 l	Fl. 4,20 €

## Roter Traubensaft – Der Gollenz, Tieschen – aus unserer Region

pur	0,25 l	4,20 €
pur	0,5 l	5,40 €
gespritzt mit Naturwasser	0,3 l	4,40 €
gespritzt mit Naturwasser	0,5 l	4,60 €
gespritzt mit Sodawasser	0,3 l	4,50 €
gespritzt mit Sodawasser	0,5 l	4,80 €

## diverse Fruchtsäfte: Marille | Erdbeere | Johannisbeere | Mango

pur	0,2 l	Fl. 4,20 €
gespritzt mit Naturwasser	0,3 l	Fl. 4,40 €
gespritzt mit Naturwasser	0,5 l	Fl. 4,60 €
gespritzt mit Sodawasser	0,3 l	Fl. 4,50 €
gespritzt mit Sodawasser	0,5 l	Fl. 4,80 €

## DIE BESTEN DURSTLÖSCHER

### Hausgemachte Zitronenlimonade

mit Naturwasser  
mit Soda



0,5 l 4,60 €  
0,5 l 4,80 €

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

mit Naturwasser  
mit Soda

0,5 l 5,00 €  
0,5 l 5,30 €

### Hausgemachter Eistee – SOMMER EDITION

Sommerliche Teemischung • Honig • Exotische Früchte



0,5 l 5,30 €

Red Bull	0,25 l	Do. 4,80 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	Fl. 3,80 €
Schweppes Indian Tonic Water	0,2 l	Fl. 3,80 €
Fever-Tree Premium Indian Tonic Water	0,2 l	Fl. 4,60 €
Fever-Tree Tonic Water Mediterranean	0,2 l	Fl. 4,60 €

# BIER

Puntigamer Panther (A)	0,2 l	3,60 €
	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	4,70 €
Gösser Naturradler (A)	0,2 l	3,60 €
	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	4,70 €

## Brauhaus Bevog – Bad Radkersburg

aus unserer Region

Tak Pale Ale – 5,5 % Vol. (malzig, aus 4 Hopfensorten, ausgewogen) (A)	0,33 l	Do.	5,60 €
Baja – 5,8 % Vol. (Aroma nach Kaffee und dunkler Schokolade) (A)	0,33 l	Do.	5,60 €
Deetz – 4,8 % Vol. (frisch, fruchtig, sehr trinkbar) (A)	0,3 l		4,60 €
	0,5 l		5,60 €



Tak Pale Ale



Baja

Gösser Naturgold alkoholfrei (A)	0,33 l	Fl.	4,40 €
Birra Moretti (A)	0,33 l	Fl.	4,40 €
Corona (A)	0,33 l	Fl.	4,40 €
Franziskaner (helles Weizenbier) (A)	0,5 l	Fl.	5,40 €
Franziskaner Weizen alkoholfrei (A)	0,5 l	Fl.	5,40 €

# SCHAUMWEINE

Isabella Frizzante „Wilde Hummel“ (O)	Sorger   Tieschen	0,1l	5,10 €
Prosecco Spumante „Blanc de Blancs“ (O)	Villa Sandi   Veneto	0,1l	5,10 €
Prosecco Gusto (O)		0,1l	5,80 €
diverse Sorten: Holunder   Veilchen   Gurke   Erdbeere   Mango   Litschi			
Aperol Sprizz (O)		0,25l	5,80 €
(Prosecco • Aperol • Soda • Orange)			
Hugo Sprizz (O)		0,25l	5,80 €
(Prosecco • Soda • Holunder • Minze • Limette)			
Limoncello Sprizz (O)		0,25l	5,80 €
(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	<b>3,10 €</b>
Weißer oder Roter Maxi Spritzer (O)	0,5 l	<b>5,10 €</b>
Liter Spritzer (O)	1 l	<b>10,90 €</b>
Radler Spritzer (1/8 l Wein gespritzt auf 0,5 l) (O)	0,5 l	<b>4,70 €</b>
Almdudler Spritzer (O)	0,25 l	<b>3,60 €</b>
Isabella Spritzer (O)	0,25 l	<b>3,60 €</b>
Aperol Spritzer (O)	0,25 l	<b>4,90 €</b>
Spritzer Gusto (O)	0,25 l	<b>4,90 €</b>
diverse Sorten: Holunder   Veilchen   Gurke   Erdbeere   Mango   Litschi		

## Edelspritzer

Muskateller Spritzer (O)	Fassold   Straden	0,25 l	<b>4,40 €</b>
Sauvignon Spritzer (O)	Ulrich   St. Anna	0,25 l	<b>4,60 €</b>
Rosi Spritzer (O)	Weinblüten Winzerinnen im Vulkanland	0,25 l	<b>4,30 €</b>

# WEINE GLASWEISE

Welschriesling (O)	Neubauer   Tieschen	1/8 l	<b>4,00 €</b>
Gelber Muskateller (O)	Fassold   Straden	1/8 l	<b>4,20 €</b>
Weißburgunder (O)	Müller   Klöch	1/8 l	<b>4,30 €</b>
Sauvignon Blanc (O)	Ulrich   St. Anna	1/8 l	<b>4,30 €</b>
Blauer Zweigelt (O)	Müller   Klöch	1/8 l	<b>4,20 €</b>
Chianti DOCG (O)	Poggio Capponi   Toskana	1/8 l	<b>5,10 €</b>

*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	4,30 €
Steirischer Wermut – Der Gollenz, Tieschen – <i>aus unserer Region</i>	4 cl	6,00 €
Campari Soda (4 cl Campari • Soda)	4 cl	4,30 €
Campari Orange (4 cl Campari • 0,1 l Orangensaft)	4 cl	5,50 €
Averna	4 cl	4,80 €
Ramazzotti	4 cl	4,80 €
Jägermeister	4 cl	4,80 €
Williamsbirne	4 cl	5,20 €
Obstler Cuvee	4 cl	5,20 €
Zwetschke	4 cl	5,20 €
Zwetschke Eichenfass	4 cl	5,60 €
Weichsellikör	4 cl	5,20 €
Heckenklescher Tresterbrand – Hoamathaus – <i>aus unserer Region</i>	4 cl	5,60 €
Limoncello	4 cl	4,80 €
Sierra Tequila Reposado (Agavenbrand)	4 cl	4,80 €
Amaretto (Mandellikör)	4 cl	4,10 €
Baileys (Irish Cream-Likör)	4 cl	4,30 €
Kahlúa (Whisky-Sahne-Likör)	4 cl	4,30 €
Rémy Martin VSOP (Cognac)	4 cl	8,90 €
Bacardi (Rum)	4 cl	4,80 €
Myers's Rum	4 cl	4,80 €
Havana Club 3 years (Rum)	4 cl	4,80 €
Rum 38 %	4 cl	4,10 €
Diplomatico Rum	4 cl	8,90 €
Stolichnaya (Vodka)	4 cl	4,80 €
Johnnie Walker Red Label (Whisky)	4 cl	4,80 €
Johnnie Walker Black Label (Whisky)	4 cl	6,50 €
Glenfiddich (Whisky)	4 cl	7,80 €
Jack Daniel's (Whisky)	4 cl	5,30 €

---

## LONGDRINKS

Jack Daniel's Cola	2 cl	5,10 €
Bacardi Cola	2 cl	5,10 €
Havana Club Cola	2 cl	5,10 €
Malibu Orange	2 cl	5,10 €
Stolichnaya Red Bull	4 cl + 1 Do.	8,10 €
Eristoff rot Red Bull	4 cl + 1 Do.	7,50 €

# SOURS

Jacky Sour (4 cl Jack Daniel's • Zitronensaft • Orangensaft • Soda)	7,60 €
Mozart Sour (4 cl Amaretto • Zitronensaft • Orangensaft • Soda)	7,10 €
Italien Sour (4 cl Averna • Zitronensaft • Orangensaft • Soda)	7,10 €
Aperitivo Sour (4 cl Campari • Zitronensaft • Orangensaft • Soda)	7,10 €
Hirsch Sour (4 cl Jägermeister • Zitronensaft • Orangensaft • Soda)	7,10 €
Aperol Sour (4 cl Aperol • Zitronensaft • Orangensaft • Soda)	7,10 €
Martini Sour (4 cl Martini Bianco • Zitronensaft • Orangensaft • Soda)	7,10 €
Ramazotti Sour (4cl Ramazotti • Zitronensaft • Orangensaft • Soda)	7,10 €

# GIN

Beefeater	<i>Wacholder &amp; Fruchtig</i>	England	47,3 % Vol.	4 cl	6,70 €
Tanqueray	<i>Wacholder &amp; Frische</i>	England	47,3 % Vol.	4 cl	6,70 €
Stin Styrian Dry Gin	<i>Wacholder &amp; Fruchtig</i>	Österreich	47 % Vol.	4 cl	10,30 €
Gin Mare	<i>Kräuter</i>	Spanien	42 % Vol.	4 cl	7,90 €
Citadelle	<i>Floral &amp; Fruchtig</i>	Frankreich	44 % Vol.	4 cl	7,30 €
Hands on Gin	<i>Floral &amp; Fruchtig</i>	Österreich	46,5 % Vol.	4 cl	7,30 €
Hendrick's	<i>Floral &amp; Fruchtig</i>	Schottland	44 % Vol.	4 cl	7,90 €
Bulldog Dry	<i>Zitrus</i>	England	40 % Vol.	4 cl	7,30 €
Monkeys 47	<i>Zitrus</i>	Deutschland	47 % Vol.	4 cl	10,30 €

## 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 – 0,2 l – **2,50 €**

Schweppes Indian Tonic Water – 0,2 l – **2,50 €**

Fever-Tree Premium Indian Tonic Water – 0,2 l – **2,90 €**

Fever-Tree Tonic Water Mediterranean – 0,2 l – **2,90 €**

# COCKTAILS

Cuba Libre (4 cl Havana Club • Cola • Limette)	6,40 €
Caipirinha (4 cl Pitú • Limette • Rohrzucker • Soda)	8,40 €
Mojito (4 cl Pitú • Minze • Limette • Rohrzucker • Soda)	9,10 €

# WEINAUSWAHL

## Schaumweine

Prosecco Spumante „Blanc de Blancs“ (O)	Villa Sandi   Veneto	11,5 % Vol.	0,75 l	<b>25,00 €</b>
Isabella Frizzante „Wilde Hummel“ (O)	Sorger   Tieschen	11,0 % Vol.	0,75 l	<b>25,00 €</b>
Sämling 88 Frizzante (O)	Neubauer   Tieschen	11,5 % Vol.	0,75 l	<b>25,00 €</b>
Eruption Brut (O)	Eruptionswinzer	12 % Vol.	0,75 l	<b>46,00 €</b>

WB | CH | PN



## Weißwein Vulkanland

### Gebietswein

2023	Welschriesling (O)		Neubauer   Tieschen	11,5 % Vol.	0,75 l	<b>24,00 €</b>
2023	Gelber Muskateller (O)		Fassold   Straden	12,0 % Vol.	0,75 l	<b>25,00 €</b>
2022	Weißburgunder (O)		Müller   Klöch	13,0 % Vol.	0,75 l	<b>27,00 €</b>
2023	Chardonnay (Tipp: Landessieger!)		Schuster   Klöch	12,0 % Vol.	0,75 l	<b>31,00 €</b>
2023	Sauvignon Blanc (O)		Ulrich   St. Anna	12,5 % Vol.	0,75 l	<b>29,00 €</b>

### Ortswein

2022	TAU (O)	OW Tieschen	Neubauer   Tieschen	13 % Vol.	0,75 l	<b>28,00 €</b>
2023	Grauburgunder (O)	OW Straden	Frauwallner   Straden	13 % Vol.	0,75 l	<b>34,00 €</b>
2023	Sauvignon Blanc (O)	OW Straden	Frauwallner   Straden	13 % Vol.	0,75 l	<b>34,00 €</b>

# Weißwein Vulkanland

## Lagenwein

2021	Riesling (O)	Ried Seindl	Müller   Klöch	13 % Vol.	0,75 l	<b>35,00 €</b>
2021	Riesling (O)	Ried Klöchberg	Engel   Tieschen	13 % Vol.	0,75 l	<b>34,00 €</b>
2021	Weißburgunder (O)	Ried Kaargebirge	Krispel   Straden	12,5 % Vol.	0,75 l	<b>35,00 €</b>
2020	Weißburgunder (O)	Ried Hochwarth	Frühwirth   Klöch	13,5 % Vol.	0,75 l	<b>28,00 €</b>
2019	Chardonnay (O)	Ried Hochstrandl	Altenbacher   Tieschen	13,5 % Vol.	0,75 l	<b>35,00 €</b>
2019	Chardonnay (O)	Ried Hochwarth	Domittner   Klöch	13,5 % Vol.	0,75 l	<b>31,00 €</b>
2020	Grauburgunder (O)	Ried Neusetzberg	Krispel   Straden	13,5 % Vol.	0,75 l	<b>39,00 €</b>
2022	Sauvignon Blanc (O)	Ried Zaraberg	Schuster-Tegel   Klöch	13,5 % Vol.	0,75 l	<b>35,00 €</b>
2018	Sauvignon Blanc (O)	Ried Preguckenberg	Gollenz   Tieschen	13 % Vol.	0,75 l	<b>33,00 €</b>
2018	Sauvignon Blanc (O)	Ried Buch	Frauwallner   Straden	13,5 % Vol.	0,75 l	<b>45,00 €</b>

## Traminer

2020	Traminer Riedl Seindl (O), trocken		Müller   Klöch	13 % Vol.	0,75 l	<b>34,00 €</b>
2022	Gelber Traminer (O), halbtrocken		Frühwirth   Klöch	13,5 % Vol.	0,75 l	<b>29,00 €</b>
2022	Gewürztraminer (O), halbtrocken		Schuster   Klöch	13 % Vol.	0,75 l	<b>28,00 €</b>
2022	Gewürztraminer Beerenauslese (O), süß		Schuster-Tegel   Klöch	12 % Vol.	0,5 l	<b>35,00 €</b>

### *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) Aussagekräftig – Weiblich – Rosé	Weinblüten Winzerinnen im Vulkanland	12 % Vol. 0,75 l	<b>24,00 €</b>
2017 Riesling MG (O) Riesling gemacht wie Rotwein, auf der Maische vergoren, viel Potential, langlebig und ausdrucksstark	Thurner-Seebacher   Tieschen	12,5 % Vol. 0,75 l	<b>30,00 €</b>
2020 Riesling Traminer Schale (O) 6 Wochen auf der Schale vergoren, 10 Monate im großen Holzfass ausgebaut, unfiltriert	Engel   Tieschen	12,5 % Vol. 0,75 l	<b>31,00 €</b>
2020 Muscaris (O) Hocharomatischer und intensiver Wein, PIWI Rebsorte Muscaris; bio, vegan & unfiltriert; ein Erlebnis!	Kobatl-Biohof   Tieschen	12 % Vol. 0,75 l	<b>27,00 €</b>
2017 Essenz Sauvignon Blanc Trockenbeerenauslese (O) Flüssiges Gold, Frucht und Exotik in der Nase, langanhaltender Abgang mit lebendiger Säure und Frische	Frauwallner   Straden	5 % Vol. 0,375 l	<b>54,00 €</b>

*Die etwas anderen Weine  
aus der Südoststeiermark!*

## Rotwein Vulkanland

2022 Blauer Zweigelt (O)	Müller   Klöch	13 % Vol. 0,75 l	<b>23,00 €</b>
2021 Roter Koasasteffl (O) ME   BF   SY	Frühwirth   Klöch	13,5 % Vol. 0,75 l	<b>27,00 €</b>
2018 Blauer Wildbacher (O)	Frauwallner   Straden	13 % Vol. 0,75 l	<b>33,00 €</b>
2020 FASSzination (O) ME   ZW   BW	Fassold   Straden	13,5 % Vol. 0,75 l	<b>25,00 €</b>



# REGIONALE, NATIONALE & INTERNATIONALE RARITÄTEN

*Exklusive Wein-Einzelflaschen erhältlich!*

## Weißweine

2020	Chardonnay Ried Tatschler (O)	Kollwenz   Leithaberg	14 % Vol.	0,75 l	<b>75,00 €</b>
2018	Chardonnay Tiglat (O)	Velich   Neusiedlersee	13 % Vol.	0,75 l	<b>72,00 €</b>
2021	Grüner Veltliner Ried Loibenberg (O)	F.X. Pichler   Wachau	13,5 % Vol.	0,75 l	<b>57,00 €</b>
2022	Rotgipfler Ried Rodauner (O)	Alphart   Thermenregion	13 % Vol.	0,75 l	<b>37,00 €</b>
2017	Riesling Ried Berg (O)	Huber   Traisental	13 % Vol.	0,75 l	<b>68,00 €</b>
2021	Riesling Berncasteler Doctor GG (O)	Dr. Thanisch   Mosel	12 % Vol.	0,75 l	<b>72,00 €</b>
2020	Riesling Eichberg Grand Cru (O)	Ginglinger   Elsaß	14 % Vol.	0,75 l	<b>52,00 €</b>
2021	Chassagne-Montrachet (O)	Roux Père & Fils   Burgund	13,5 % Vol.	0,75 l	<b>110,00 €</b>
2022	Chablis Grand Cru Vaudesir (O)	Garnier & Fils   Burgund	12,5 % Vol.	0,75 l	<b>109,00 €</b>
2022	Sancerre Le Grand Rochoy (O)	Laporte   Loire	13,5 % Vol.	0,75 l	<b>54,00 €</b>

## Rotweine

2018	Blaufränkisch Hochberc (O)	Gesellmann   Neusiedlersee	14,5 % Vol.	0,75 l	<b>57,00 €</b>
2018	Blaufränkisch Mariental (O)	E. Triebaumer   Leithaberg	14 % Vol.	0,75 l	<b>80,00 €</b>
2019	M1 (O)	Markowitsch   Carnuntum	14,5 % Vol.	0,75 l	<b>88,00 €</b>
2018	Cuvée G (O)	Gesellmann   Neusiedlersee	14,5 % Vol.	0,75 l	<b>85,00 €</b>
2017	Salzberg (O)	Heinrich   Neusiedlersee	13,5 % Vol.	0,75 l	<b>86,00 €</b>
2013	Admiral (O)	Pöckl   Neusiedlersee	14,5 % Vol.	0,75 l	<b>66,00 €</b>
2019	Château Phélan Ségur (O)	Saint-Estèphe   Bordeaux	14 % Vol.	0,75 l	<b>94,00 €</b>
2018	Château Prieuré-Lichine (O)	Margaux   Bordeaux	14 % Vol.	0,75 l	<b>81,00 €</b>
2017	Château Gruaud-Larose (O)	Saint-Julien   Bordeaux	13 % Vol.	0,75 l	<b>130,00 €</b>
2015	Château La Tour Figeac (O)	Saint-Emilion   Bordeaux	14,5 % Vol.	0,75 l	<b>83,00 €</b>
2000	Château Duhart-Milon Rothschild (O)	Pauillac   Bordeaux	12,5 % Vol.	0,75 l	<b>98,00 €</b>
2017	Vosne-Romanée (O)	Forey Père et Fils   Burgund	13 % Vol.	0,75 l	<b>89,00 €</b>
2018	Roda 1 Reserva (O)	Bodega Roda   Rioja	14 % Vol.	0,75 l	<b>85,00 €</b>
2019	Pintia	Vega Sicilia   Toro	15 % Vol.	0,75 l	<b>97,00 €</b>

## 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



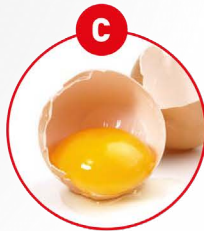
#### GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Würstwaren, Backwaren, Frischkornbrot, 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. Eierleigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croquons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



#### FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vilello tonnato



#### ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

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



#### SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diät drinks, Kaffee weißer



#### MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

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



#### SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldfiori), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliiegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



#### SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

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



#### SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegetes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



#### SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

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



#### SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

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



#### LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

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



#### WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

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

