Xpresso
pizza-restaurant & café

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 (gültig ab 30.06.):

Mo–Sa: 09:00–23:00 Uhr
So & Feiertag: 11:00–21:00 Uhr

Küchen-Annahmezeiten:

Mo–Sa: 11:15–20:45 Uhr
Juli & August: Pizza bis 21:30 Uhr
So & Feiertag: 11:15–19:45 Uhr

Frühstück-Annahmezeiten:

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!

EC- oder Kreditkartenzahlung (Mastercard, Visa) ab 10 Euro möglich. Xpresso xpre_sso www.xpresso.at

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:
Mo–Sa: 09:00–11:00 Uhr

ANGEBOTE FRÜHSTÜCK

alle Frühstücksvariationen beinhalten
1 Heißgetränk nach Wahl und 1 Glas Orangensaft

Startpaket in den Tag (A/G) **9,90 €**
2 Stück Gebäck • 1 Portion Butter • Marmelade **oder** Honig • gekochter Beinschinken • Edamerkäse • 1/8 l Orangensaft • 1 Heißgetränk nach Wahl

Pimp up your Breakfast

frisches Gemüse der Saison • frisches Obst der Saison • 1 weiches Ei (C) • 1 Spiegelei (C) — je **+ 2,90 €**

Rohschinken • Rührei mit 2 Eier (C) • Räucherlachs (D) • Salami — je **+ 3,90 €**

„Traditionale" (A/G/H) **13,90 €**
2 Stück Gebäck • 1 Portion Butter • Rohschinken • Salami • Mozzarella • Tomaten • Basilikumpesto • 1 Heißgetränk nach Wahl • 1/8 l Orangensaft

Ham & Eggs (A/C) **10,90 €**
2 Stück Gebäck • 3 Eier • gekochter Schinken • 1 Heißgetränk nach Wahl • 1/8 l Orangensaft

Radkersburger Frühstück (A/C) **11,90 €**
2 Stück Gebäck • Steirische Kernöleierspeise mit 3 Eiern • 1 Heißgetränk nach Wahl • 1/8 l Orangensaft

Freilandeier aus der Region

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

KINDER SPEISEKARTE

„Calimero“

(A/C)
Pasta mit Tomatensauce
7,90 €

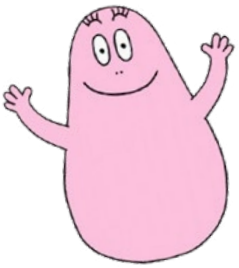
„Garfield“

(A/C)
Pasta mit Fleischsauce
7,90 €

„Fix und Foxi“

(A/C/G)
Kinderschnitzel vom Huhn mit Pommes
8,90 €

„Barbapapa“



(A/G)
Kinderpizza mit Tomatensauce & Mozzarella
8,90 €

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

Unsere Küchenzeiten:

Mo–Sa: 11:15–20:45 Uhr
Juli & August: Pizza bis 21:30 Uhr
So & Feiertag: 11:15–19:45 Uhr

SNACKS

Rohschinken Hausweckerl (A/G) — **4,90 €**
hausgemachtes Panini-Brot • Rohschinken • Parmesan • Rucola

Mozzarella Hausweckerl (A/G)
hausgemachtes Panini-Brot • Mozzarella • Tomate • Rucola — **4,90 €**

Salami Hausweckerl (A/G)
hausgemachtes Panini-Brot • Salami • Parmesan • Rucola — **4,90 €**

Kleiner Snack gefällig?

Styria Wrap (A/G/L)
Hühnerfleisch • Kürbiskerne • Speck • Zwiebel • Salatstreifen • Kräuter-Sauerrahmdip — **6,90 €**

Spicy Wrap (A/G/L) — **6,90 €**
Faschiertes • Jalapeños • Mais • Paprika • Bohnen • Kräuter-Sauerrahmdip

Veggie Wrap (A/G/H/L) — **6,90 €**
Tomaten • Mozzarella • Salatstreifen • Basilikumpesto • Kräuter-Sauerrahmdip

Toast (A/C/G) — **4,50 €**
Sandwichtoast • Edamer • gekochter Schinken • hausgemachte Cocktailsauce

Schnitzelbrötchen „Styria Style“ (A/C/G/M) — **6,90 €**
Gebackenes Steirerschnitzel vom Schwein • Cocktailsauce • Blattsalat

SUPPEN

Klare Rindsuppe mit Frittaten (A/C/G) — **4,60 €**

Paradeisersuppe mit Mozzarellawürfel (G/L) — **6,90 €**

Tagessuppe (A-R möglich) — **5,20 €**
nach Verfügbarkeit

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

VORSPEISEN

Antipasti Xpresso (A/G) **12,90 €**
Rohschinken • scharfe Salami • gekochter Schinken • Parmesan • 1 Stück Hausbrot

Caprese di Bufala (A/G) **13,90 €**
Original italienischer Büffelmozzarella • Tomaten • Rucola • Balsamico • Olivenöl • 1 Stück Hausbrot

Vitello Tonnato Xpresso Style (A/C/D/G/M) **14,90 €**
Gekochter Tafelspitz • Thunfisch-Kapern-sauce • Kürbiskerne • Ruccola • Parmesan • 1 Stück Hausbrot

Vitello Tonnato Xpresso Style

Italienische Klassiker

SALATE

Grüner Salat (M) klein/groß **4,90 €/6,90 €**
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

Rucola Salat (G/M) **9,90 €**
Rucola • Tomaten • Parmesan • Hausdressing

Unbedingt probieren: selbstgebackenes Hausbrot
1,50 € pro Stück

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

NUDELGERICHTE

Spaghetti mit Sauce nach Wahl:

Aglio e olio (A/C) — **10,40 €**
Olivenöl • Knoblauch • Kräuter

Pomodoro (A/C) — **10,40 €**
Tomatensauce • Tomatenstücke • Kräuter

Thunfisch (A/C/D/L) — **12,40 €**
Tomatensauce • Thunfisch • Kräuter

Bolognese (A/C/G) — **12,40 €**
Bolognese vom Schwein & Rind

Pimp up your Pasta

6 Stück ausgelösten Garnelen (B)	**+ 9,90 €**
Gemischte Meeresfrüchte (B)	**+ 9,90 €**
Gebratene Hühnerstreifen	**+ 7,90 €**

glutenfreie Pasta

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

Pasta Pomodoro mit Garnelen

Unser Tipp: hausgebackenes Pizzabrot

1,50 € pro Stück

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

HAUPTSPEISEN-SALATE

Thunfischsalat (D/M) **12,90 €**
Thunfisch • Blattsalate • rote Zwiebel • frisches Gemüse • Hausdressing

Backhendlsalat (A/C/G) **14,90 €**
gebackene Hendlstreifen • Blattsalate • frisches Gemüse • Kürbiskernöldressing

Rolands WEIN-TIPP — 1/8 l WELSCHRIESLING Neubauer | Tieschen

Garnelensalat (B/M) **16,90 €**
gebratene Garnelen • Blattsalate • frisches Gemüse • Hausdressing

Caesar Salad Xpresso Style (A/G/L) **14,90 €**
Hühnerstreifen gebraten • Blattsalate • Joghurt-Kräuterdressing • Brotwürfel

Veggie Salat (A/C/G/L) **13,90 €**
Gebackenes Gemüseschnitzel • Blattsalate • Joghurt-Kräuterdressing

BURGER

Angus Beef Burger (A/C/G/O) **16,40 €**
Angus Rinderpatty • hausgemachtes Burgerbrötchen • Mozzarella Filone • Tomaten • Rucola • Rotweinzwiebeln • Cocktail-Honig Dip • Pommes

Rolands WEIN-TIPP — 1/8 l BLAUER ZWEIGELT Müller | Klöch

Chicken Burger „Styrian Style" (A/C/G/O) **16,40 €**
Hühnerfilet mit Kürbiskernkruste • hausgemachtes Burgerbrötchen • Räucherkäse • Tomaten / Salatstreifen • Rotweinzwiebeln • Cocktail-Honig Dip • Pommes

Veggie Burger (A/C/G/L) **16,40 €**
Gemüseschnitzel • hausgemachtes Burgerbrötchen • Mozzarella • Tomaten • Salatstreifen • Sauerrahmdip • Pommes

FLEISCHGERICHTE

Auf Wunsch auch ohne Kürbiskernkruste möglich!

Gebackenes Steirerschnitzel vom Huhn (A/C/G/M) **14,90 €**
Hühnerschnitzel • Kürbiskernkruste • hausgemachter Erdäpfelsalat mit Kernöl

Gebackenes Steirerschnitzel vom Schwein (A/C/G/M) **14,90 €**
Schweineschnitzel • Kürbiskernkruste • hausgemachter Erdäpfelsalat mit Kernöl

köstliche Beilage:
Portion Pommes: 4,90 €

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

PIZZA „TRADIZIONALE“

Margherita (A/G) — **9,90 €**
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • Oregano

Quattro Formaggi (A/G) — **12,40 €**
Tomatensauce • 4 verschiedene Käsesorten • Oregano

Prosciutto (A/G) — **11,60 €**
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • gekochter Schinken • Oregano

Funghi (A/G) — **10,90 €**
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • eingelegte Champignons • Oregano

Prosciutto e Funghi (A/G) — **11,90 €**
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • gekochter Schinken • eingelegte Champignons • Oregano

Salami (A/G) — **11,40 €**
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • Salami • Oregano

Tonno (A/D/G) — **11,90 €**
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • Thunfisch • rote Zwiebel • Oliven • Oregano

Hawaii (A/G) — **12,20 €**
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • gekochter Schinken • Ananas • Oregano

Calzone (A/G) — **11,60 €**
eingeschlagener Pizzateig • Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • gekochter Schinken • eingelegte Champignons • Oregano

Capricciosa (A/G) — **12,90 €**
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • gekochter Schinken • eingelegte Champignons • Artischocken • Oregano

Old Farmhouse (A/G) — **13,20 €**
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • scharfe Salami • Pfefferoni • Speck • Paprika • rote Zwiebel • Tabasco • Oregano

Frutti di Mare (A/B/G/R) — **14,40 €**
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • gemischte Meeresfrüchte (Calamari • Garnelen • Tintenfisch • Muscheln) • Oregano

Keinen so großen Hunger?

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

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

PIZZA „MODERNA"

Mexicana (A/G) **13,90 €**
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • Bolognese • Bohnen • Paprika • Pfefferoni • Mais

Al Capone (A/C/G) **11,90€**
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • Mais • rote Zwiebel • eingelegte Champignons • Spiegelei • Oregano

Putanesca (A/G) – *NEU* **12,90 €**
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • Oliven • Kapernbeeren • Mozzarella di Bufala

Calabrese (A/G) **14,40 €**
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • scharfe Salami • Oliven • Oregano • Mozzarella di Bufala

Rustica (ohne Tomatensauce) (A/G) **11,90 €**
Crème Fraîche • Speck • rote Zwiebel • Schnittlauch

Xpresso Speciale (A/G/H) **13,90 €**
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • Rohschinken • Rucola • Oregano

Salmone (A/D/G/L) – *NEU* **14,90 €**
Crème Fraîche • Mozzarella Fior di Latte • Lachs • Ruccola • Kapernbeeren • Sauerrahmdip

Gusto (A-R möglich) **14,90 €**
Tomatensauce • Mozzarella Fior di Latte • Oregano • 4 Zutaten nach Wahl

Doppio Piacere – 200 % Genuss (A-R möglich) **14,90 €**
Eine Pizza – Doppelter Genuss! Halb & Halb.
Ihre beiden Lieblingspizzen auf 36 cm. Nur mit Tomatensauce!
(Nicht als kleine Pizza bestellbar!)

Leckere Pizza Toppings

Paprika • Zwiebel • Mais	je **+ 1,60 €**
Oliven • Salami • Sardellen (D) • Artikschocken • Spiegelei (C) • Rucola	je **+ 2,20 €**
Thunfisch (D) • Rohschinken • gekochter Schinken • Speck • scharfe Salami	je **+ 3,30 €**

Keinen so großen Hunger?

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

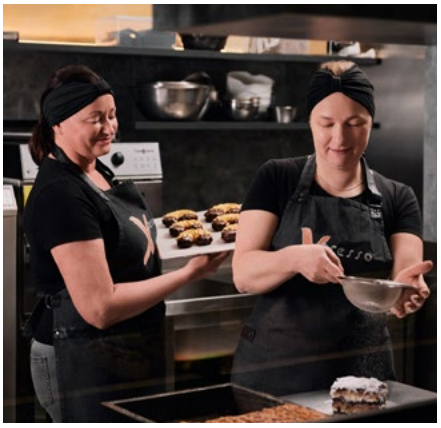
Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

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	**2,90 €**
Espresso Macchiato *(mit Milchschaum)* (G)	**3,00 €**
Kleiner Brauner mit Milch (G)	**3,00 €**
Doppelter Espresso	**4,10 €**
Großer Brauner mit Milch (G)	**4,20 €**
Verlängerter (G)	**3,20 €**
Häferlkaffee *(Verlängerter mit viel Milch und Milchschaum)* (G)	**4,40 €**
Wiener Melange *(Verlängerter mit Schlagobers)* (G)	**4,40 €**
Wiener Cappuccino *(Espresso mit Schlagobers)* (G)	**3,80 €**
Cappuccino *(Espresso mit Milch und Milchschaum)* (G)	**3,80 €**
Café Latte *(Espresso mit viel Milch und Milchschaum)* (G)	**4,40 €**
Xpresso Gusto *(Café Latte mit Geschmack: Karamell | Vanille | Haselnuss)* (G)	**5,40 €**
Heiße Schokolade mit Milchschaum (G)	**4,60 €**
Heiße Schokolade mit Schlagobers (G)	**5,00 €**
Lumbumba *(Heiße Schokolade mit 2 cl Rum)* (G)	**5,60 €**
BIO Kanne Tee: Earl Grey | Pfefferminze | Kamille | Alpen-Kräuter | Beeren-Auslese	**4,00 €**
mit 2 cl Rum 38 % Vol.	**6,00 €**
dazu auf Wunsch:	
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!

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Long Life Mineralwasser – *aus unserer Region*	0,33 l	Fl.	**3,00 €**
Steirerquell Mineralwasser – *aus unserer Region*	0,75 l	Fl.	**4,60 €**
Steirerquell Mineralwasser ohne Kohlensäure – *aus unserer Region*	0,33 l	Fl.	**3,00 €**
Steirerquell Mineralwasser ohne Kohlensäure – *aus unserer Region*	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 €**

Rauch Apfelsaft naturtrüb | Orangensaft

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 €**

Coca Cola | Fanta | Almdudler

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 €**
Frucade	0,33 l	Fl.	**4,20 €**

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

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	0,5 l	**4,60 €**
mit Soda	0,5 l	**4,80 €**

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

mit Naturwasser	0,5 l	**5,00 €**
mit Soda	0,5 l	**5,30 €**

Hausgemachter Eistee – SOMMER EDITION

Sommerliche Teemischung • Honig • Exotische Früchte

ZUCKER FREI

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 €**

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

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 €**
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	0,1 l	**5,10 €**
Prosecco Spumante „Blanc de Blancs“ (O)	Villa Sandi | Veneto	0,1 l	**5,10 €**
Prosecco Gusto (O) diverse Sorten: Holunder | Veilchen | Gurke | Erdbeere | Mango | Litschi		0,1 l	**5,80 €**
Aperol Sprizz (O) (Prosecco • Aperol • Soda • Orange)		0,25 l	**5,80 €**
Hugo Sprizz (O) (Prosecco • Soda • Holunder • Minze • Limette)		0,25 l	**5,80 €**
Limoncello Sprizz (O) (Prosecco • Limoncello • Soda • Minze • Zitrone • Limette)		0,25 l	**5,80 €**

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

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	**5,10 €**
Liter Spritzer (O)	1 l	**10,90 €**
Radler Spritzer (1/8 l Wein gespritzt auf 0,5 l) (O)	0,5 l	**4,70 €**
Almdudler Spritzer (O)	0,25 l	**3,60 €**
Isabella Spritzer (O)	0,25 l	**3,60 €**
Aperol Spritzer (O)	0,25 l	**4,90 €**
Spritzer Gusto (O) diverse Sorten: Holunder | Veilchen | Gurke | Erdbeere | Mango | Litschi	0,25 l	**4,90 €**

Edelspritzer

Muskateller Spritzer (O)	Fassold | Straden	0,25 l	**4,40 €**
Sauvignon Spritzer (O)	Frauwallner | St. Anna	0,25 l	**4,60 €**
Rosi Spritzer (O)	Weinblüten Winzerinnen im Vulkanland	0,25 l	**4,30 €**

WEINE GLASWEISE

Für Informationen zu unserem reichhaltigen Angebot an glasweisen Weinen
stehen Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne zur Verfügung!

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.

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

APERITIF & SPIRITUOSEN

Martini Bianco	4 cl	**4,30 €**
Steirischer Wermut – **Der Gollenz, Tieschen** – *aus unserer Region*	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** – *aus unserer Region*	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 €**

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

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 €**
Ramazzotti Sour (4cl Ramazotti • Zitronensaft • Orangensaft • Soda)	**7,10 €**

GIN

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

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

WEINAUSWAHL

Schaumweine

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

Weißwein Vulkanland

Gebietswein

2024	Welschriesling (O)	Neubauer | Tieschen	11,5 % Vol.	0,75 l	**24,00 €**
2024	Gelber Muskateller (O)	Fassold | Straden	12,0 % Vol.	0,75 l	**25,00 €**
2024	Weißburgunder (O)	Müller | Klöch	13,0 % Vol.	0,75 l	**27,00 €**
2023	Chardonnay (Tipp: Landessieger!) (O)	Schuster | Klöch	12,0 % Vol.	0,75 l	**31,00 €**

Ortswein

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

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

Weißwein Vulkanland

Lagenwein

2021	Riesling (O)	Ried Seindl	Müller | Klöch	13 % Vol.	0,75 l	**35,00 €**
2021	Riesling (O)	Ried Klöchberg	Engel | Tieschen	13 % Vol.	0,75 l	**34,00 €**
2020	Weißburgunder (O)	Ried Hochwarth	Frühwirth | Klöch	13,5 % Vol.	0,75 l	**28,00 €**
2019	Chardonnay (O)	Ried Hochstrandl	Altenbacher | Tieschen	13,5 % Vol.	0,75 l	**35,00 €**
2019	Chardonnay (O)	Ried Hochwarth	Domittner | Klöch	13,5 % Vol.	0,75 l	**31,00 €**
2022	Sauvignon Blanc (O)	Ried Zaraberg	Schuster-Tegel | Klöch	13,5 % Vol.	0,75 l	**35,00 €**
2018	Sauvignon Blanc (O)	Ried Buch	Frauwallner | Straden	13,5 % Vol.	0,75 l	**45,00 €**

Traminer

2020	Traminer Riedl Seindl (O), trocken	Müller | Klöch	13 % Vol.	0,75 l	**34,00 €**
2022	Gewürztraminer (O), halbtrocken	Schuster | Klöch	13 % Vol.	0,75 l	**28,00 €**
2022	Gewürztraminer Beerenauslese (O), süß	Schuster-Tegel | Klöch	12 % Vol.	0,5 l	**35,00 €**

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) Aussagekräftig – Weiblich – Rosé	Weinblüten Winzerinnen im Vulkanland	12 % Vol.	0,75 l	**24,00 €**
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	**30,00 €**
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	**31,00 €**
2020	Muscaris (O) Hocharomatischer und intensiver Wein, PIWI Rebsorte Muscaris; bio, vegan & unfiltriert; ein Erlebnis!	Kobatl-Biohof | Tieschen	12 % Vol.	0,75 l	**27,00 €**
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	**54,00 €**

Die etwas anderen Weine aus der Südoststeiermark!

Rotwein Vulkanland

2022	Blauer Zweigelt (O)	Müller | Klöch	13 % Vol.	0,75 l	**23,00 €**
2024	St. Laurent (O)	Platzer | Tieschen	13,5 % Vol.	0,75 l	**26,00 €**
2022	Roter Koasasteffl (O) ME | BF | SY	Frühwirth | Klöch	13,5 % Vol.	0,75 l	**30,00 €**
2018	Blauer Wildbacher (O)	Frauwallner | Straden	13 % Vol.	0,75 l	**33,00 €**
2020	FASSzination (O) ME | ZW | BW	Fassold | Straden	13,5 % Vol.	0,75 l	**25,00 €**
2022	Merlot (O)	Thurner-Seebacher/Tieschen	14 % Vol.	0,75 l	**30,00 €**

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

REGIONALE, NATIONALE & INTERNATIONALE RARITÄTEN

Exklusive Wein-Einzelflaschen erhältlich!

Weißweine

2020	Chardonnay Ried Tatschler (O)	Kollwentz | Leithaberg	14 % Vol.	0,75 l	**75,00 €**
2018	Chardonnay Tiglat (O)	Velich | Neusiedlersee	13 % Vol.	0,75 l	**72,00 €**
2021	Grüner Veltliner Ried Vordernberg (O)	Huber | Traisental	13,5 % Vol.	0,75 l	**39,00 €**
2021	Grüner Veltliner Ried Loibenberg (O)	F.X. Pichler | Wachau	13,5 % Vol.	0,75 l	**57,00 €**
2022	Rotgipfler Ried Rodauner (O)	Alphart | Thermenregion	13 % Vol.	0,75 l	**37,00 €**
2017	Riesling Ried Berg (O)	Huber | Traisental	13 % Vol.	0,75 l	**68,00 €**
2021	Riesling Berncasteler Doctor GG (O)	Dr. Thanisch | Mosel	12 % Vol.	0,75 l	**72,00 €**
2020	Riesling Eichberg Grand Cru (O)	Ginglinger | Elsaß	14 % Vol.	0,75 l	**52,00 €**
2021	Chassagne-Montrachet (O)	Roux Père & Fils | Burgund	13,5 % Vol.	0,75 l	**110,00 €**
2022	Chablis Grand Cru Vaudesir (O)	Garnier & Fils | Burgund	12,5 % Vol.	0,75 l	**109,00 €**
2022	Sancerre Le Grand Rochoy (O)	Laporte | Loire	13,5 % Vol.	075 l	**54,00 €**

Rotweine

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

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

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

A

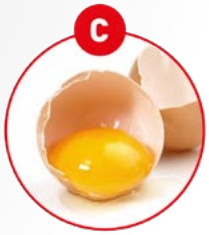
GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Wurstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade

B

KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

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



C

EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

D

FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)

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

E

ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

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

F

SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diätdrinks, Kaffeeweißer

G

MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

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

H

SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

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

L

SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

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

M

SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

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

N

SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

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

O

SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

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

P

LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

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

R

WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

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

VEGETARISCH VEGAN SCHARF