

Herzlich Willkommen im

Café Auszeit



SCAN MICH!

Wi-Fi Passwort

Cafe2022

Informationen über Zutaten in unseren **Speisen und Getränke, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können**, sind in dieser Karte markiert, bzw. erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen! *

*gem. § 3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung

BGBl. II Nr. 175/2014

Abgebildete Preise verstehen sich in Euro, inklusive Steuern.

Besucht auch unseren



Mittwoch bis Samstag
Küche von 17:00 - 20:00 Uhr

Reservierungen erbeten unter
03476 403 17 11

Weißweine

1/8 l

Wein des Tages	1/8 l	€ 3,90
Bouvier (alte Radkersburger Rebsorte) Familie Mencigar, Laafeld		€ 3,90
Welschriesling Vulkanland DAC Anne Griebbacher, St. Anna/Aigen		€ 3,90
Sämling 88 Anne Griebbacher, St. Anna/Aigen		€ 4,20
Muskateller Vulkanland DAC Edelsbrunner, Straden		€ 4,30
Gelber Muskateller Weinbau Lamprecht Klöch		€ 4,50
Weissburgunder Vulkanland DAC Edelsbrunner, Straden		€ 4,50
Klöcher Traminer Weinbau Lamprecht Klöch		€ 4,60

Rosé Weine

1/8 l

Die Rosi - Zweigelt Rosé

€ 3,90

Die Weinblüten - Winzerinnen im Vulkanland

Rotweine

1/8 l

Blauer Zweigelt

€ 4,70

Weinbau Lamprecht Klöch

Zweigelt Vulkan

€ 4,80

Edelsbrunner, Straden

Weine und Schaumweine enthalten Sulfite

Flaschenweine

Bouvier (alte Radkersburger Rebsorte) Familie Mencigar, Laafeld	€ 18,50
Welschriesling Vulkanland DAC Anne Grießbacher, St. Anna/Aigen	€ 19,00
Sämling 88 Anne Grießbacher, St. Anna/Aigen	€ 20,00
Muskateller Vulkanland DAC Edelsbrunner, Straden	€ 21,00
Gelber Muskateller Weinbau Lamprecht Klöch	€ 22,00
Weissburgunder Vulkanland DAC Edelsbrunner, Straden	€ 22,00
Klöcher Traminer Weinbau Lamprecht Klöch	€ 22,00
Die Rosi - Zweigelt Rosé Die Weinblüten - Winzerinnen im Vulkanland	€ 19,00
Blauer Zweigelt Weinbau Lamprecht Klöch	€ 22,00
Zweigelt Vulkan Edelsbrunner, Straden	€ 23,00

Bier vom Faß

Reininghaus Pils (A)

Pfiff	0,20 l	€ 3,20
Glas	0,30 l	€ 3,70
Krügerl	0,50 l	€ 4,40

Gösser Naturradler (A)

Glas	0,30 l	€ 3,90
Krügerl	0,50 l	€ 4,40

Soda Radler (A)

Glas	0,30 l	€ 3,50
Krügerl	0,50 l	€ 3,90

Bier enthält glutenhaltiges Getreide

Flaschenbier

Weihenstephan Hefetrüb (A)

0,50 l

€ 4,40

Puntigamer (A)

0,33 l

€ 3,70

0,50 l

€ 4,20

Alkoholfreies Flaschenbier

Gösser Naturgold Alkoholfrei (A)

0,33 l

€ 3,90

Gösser Naturradler Alkoholfrei (A)

0,33 l

€ 3,90

Bier enthält glutenhaltiges Getreide

Alkoholfreie Getränke

Long Life Mineralwasser

0,33 l € 2,30

1,00 l € 3,40

Soda Zitrone

0,25 l € 2,10

0,50 l € 2,60

Hollunder Soda

0,50 l € 2,30

Hollunder Wasser

0,50 l € 1,90

Limonaden

0,33 l € 3,60

Coca-Cola, Coca-Cola Zero

Fanta, Sprite, Almdudler

Frucade 0,35 l € 3,50

Schweppes

0,20 l € 3,70

Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Wild Berry

Fentimans

0,20 l € 3,70

Premium Indian Tonic Water, Ginger Beer

Red Bull

0,25 l € 4,50

Fruchtsäfte

Rauch Fruchtsäfte

Orange, Apfel, ACE	0,20 l	€ 3,20
Marille, Johannisbeer	0,20 l	€ 3,40
Mango, Erdbeere	0,20 l	€ 3,60

Natursäfte von Muster-Poschgan

Apfelsaft	0,20 l	€ 2,60
Roter Traubensaft	0,20 l	€ 2,90

Gespritzt auf	0,30 l	€ 0,20
Gespritzt auf	0,50 l	€ 0,40

Kaffee & Tee

Espresso	€ 2,40
Doppelter Espresso	€ 3,20
Verlängerter	€ 2,60
Cappuccino	€ 3,50
Milchkaffee	€ 3,70

Heiße Schokolade	€ 3,60
Chai Latte	€ 3,60

Häferl Tee € 2,50

Bio Fruit Symphony, Bio Darjeeling, Earl Grey
Tender Oolong, Bio Dragon Sencha
Vanilla Chai, Bio Bergkräuter

Inländer Rum	2 cl	€ 1,90
Portion Zitrone	2 cl	€ 0,50

Edelbrände

2 cl

Apfelbrand

Muster Poschgan, Leutschach

€ 2,60

Tresterbrand

Edelsbrunner, Straden

€ 3,40

2010 Apfelbrand Holzfass gereift

Muster Poschgan, Leutschach

€ 3,50

2010 Weinbrand Holzfass gereift

Muster Poschgan, Leutschach

€ 3,90

Schnapsi Taxi

2 cl

Apfel

€ 2,10

Williams Birne

€ 2,10

Zwetschke

€ 2,10

Underberg

€ 2,50

Whiskey

4 cl

Blended Scotch Whiskey

Johnnie Walker Red Label	€ 4,10
Johnnie Walker Back Label	€ 6,20

Single Malt Whiskey

Dalwhinnie Single Malt 15 Jahre	€ 8,20
---------------------------------	--------

Irish Whiskey

Jameson	€ 5,60
---------	--------

Bourbon Whiskey

Jack Daniels	€ 4,20
Makers Mark	€ 5,20
Woodford Reserve	€ 6,20

Cognac

4 cl

Hennessy Very Special	€ 6,70
-----------------------	--------

Vodka

4 cl

Smirnoff Red
Grey Goose

€ 4,20
€ 7,10

Gin

4 cl

Gordons Gin
Bombay Sapphire
Hendricks

€ 3,80
€ 4,80
€ 7,20

Tequila

4 cl

Sierra Reposado
Sierra Silver

€ 3,80
€ 3,80

Rum

4 cl

Bacardi
Captain Morgan Spiced

€ 3,90
€ 4,20

Bitters & Liköre 4 cl

Averna	€ 3,40
Jägermeister	€ 3,20
Baileys Irish Cream	€ 3,60
Amaretto Disaronno	€ 3,40
Galliano	€ 3,20

Vermouth 5 cl

Martini Bianco, Rosso, Dry	€ 3,50
----------------------------	--------

Pizza

Bauern Pizza

Tomatensauce, Käse, Speck, Lauch, Knoblauch,
Champignons, Oregano (A, G)

€ 9,90

Pizza Hawaii

Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas, Oregano (A,
G)

€ 9,80

Pizza Formaggio

Tomatensauce, Mozzarella, Österkron, Gouda,
Hirtenkäse, Oregano (A, G)

€ 9,80

Pizza Salami

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano (A, G)

€ 9,90

Flammkuchen

Elsässer Art

Hauchdünner Flammkuchenteig, Crème Fraîche,
geräucherter Frühstücksspeck, Zwiebel

(A, G)

€ 9,80

Hühner Kebab

Hauchdünner Flammkuchenteig, Crème Fraîche,
Würzige Hühnerbruststückchen, rote Zwiebel

(A, G)

€ 9,80

Heißes Brot

Raclette Brot

Schwarzbrot mit Raclettekäse und Lauch

(A, G)

€ 5,20

Hausgemachte Sandwiches

Schweinsbraten Panini*

Kross gegrilltes Panini gefüllt mit Schweinsbraten, Brüstl, Käse, Senf und Kren. Dazu Kartoffel Chips und Ketchup (A, G, M)

€ 6,40

Mozzarella Panini

Getoastetes Panini gefüllt mit Mozzarella und Pesto-Gemüse. Dazu Kartoffel Chips und Ketchup (A, G, H)

€ 6,20

Schinken - Käse Toast

Kochschinken, Gouda Käse, Kartoffel Chips, Ketchup (A, G)

€ 5,40

Allergene	Code
glutenhaltiges Getreide / gluten	A
Krebstiere / crustacean	B
Ei / egg	C
Fisch / fish	D
Erdnuss /peanuts	E
Soja / soy	F
Milch oder Laktose /milk or lactose	G
Schalenfrüchte / nuts	H
Sellerie / celery	L
Senf / mustard	M
Sesam / sesame	N
Sulfite / sulfites	O
Lupinen / lupins	P
Weichtiere / shellfish, moluscus	R

* Für unser hausgemachtes Schweinsbraten Panini verarbeiten wir nur steirisches Schweinefleisch von F. Krainer aus Wagna.

Pizza, Flammkuchen und Heiße Brote beziehen wir von Pizza & Baguette und werden laut Hersteller nur mit österreichischen Produkten hergestellt. Das Hühnerkebab kommt aus St. Andrä von Wech-Geflügel