

CAFÉ | KULINARIK | EVENTS

VORSTADT

HEISSGETRÄNKE

Kaffee

ESPRESSO —————	2.3
ESPRESSO MACCHIATO —	2.5
DOPPELTER ESPRESSO —	3.9
VERLÄNGERTER ———	2.9
CAPPUCCINO —————	3.3
CAFÉ LATTE —————	3.5
CHAI LATTE —————	3.7
KAKAO —————	3.2
Schlag	0.3

Trink Meer Tee 3.1

LAND IN SICHT
aromatisierter Kräutertee
Sanddorn, Orange und Vanille

FRISCHER FRIESE
Kräutertee, Pfefferminze

RÜCKENWIND
Aromatisierter Früchtetee
Beerengeschmack

DENN MAN TAU
Schwarz Tee, Kräftiger English
Breakfast

ANKER LICHTEN
Grüner Tee, Fein, herb, süßlich

Zitronen-Ingwertee 3.7

GERNE SERVIEREN WIR
UNSERE KAFFEES MIT
SOJA-, MANDEL- ODER
LAKTOSEFREIER MILCH

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

VÖSLAUER MINERAL still	0,30l	2.5
VÖSLAUER MINERAL prickelnd	0,30l	2.5
SODA ZITRONE	0,25l	1.9
HOLUNDER-MINZE-SODA	0,30l	3.1
APFELSAFT	0,25l	2.6
APFELWASSER – ROTER APFELSAFT	0,25l	2.8
MARILLENNEKTAR	0,25l	3.3
MARILLENNEKTAR GESPRITZT	0,30l	3.5
MAKAVA	0,30l	3.5
KOMBUCHA CARPE DIEM CLASSIC	0,25l	3.5
COCA COLA / COCA COLA ZERO	0,30l	2.9
ALMDUDLER	0,35l	2.9
FRUCADE	0,35l	2.9
RED BULL	0,25l	3.5
BITTER LEMON/ GINGER ALE/ TONIC WATER	0,20l	3.5

Stiegl Bier

PFIFF	0,20l	2.7
SEIDL	0,30l	3.3
HALBE	0,50l	3.9
COLUMBUS PALE ALE	0,30l	3.5
GRAPEFRUITRADLER	0,30l	3.3
FREIBIER ALKOHOLFREI	0,30l	3.3
WEISSBIER	0,30l	3.7
CORONA	0,30l	3.9

SPRITZ

Spritz Prosecco

VORSTADT	4.9
GRANATAPFEL	5.4
ROSEN	5.4
APEROL	4.9
HOLUNDER	4.9
CAMPARI	4.9
ROSATO MIO	4.9

Prosecco & Schaumwein

CREMANT ROSÉ	0,10l	5.3/	0,75l	37
MUSKATELLERSEKT	0,10l	4.2/	0,75l	26
APFELCIDER MIT ROSMARIN	0,25l	3.9		
PROSECCO	0,10l	4.2/	0,75l	26
PROSECCO ROSÉ FREIXENET	0,10l	4.9/	0,75l	34
SCHILPANIÉR	0,10l	5.3/	0,75l	37
SCHILPANIÉR MAGNUM	1,50l	68		

Gin Tonic

AEJST	9.5
GIOIA	9.5
HENDRICKS	10.5
STIN STYRIAN SLOE	9.5
OPHIR ORIENTAL	10.5
COTSWOLDS	11.0
GIN FIZZ GIOIA	6.5

VORSPEISE

SPARGELCREMESUPPE ^G_____ 4.9

CAPRESE IM GLAS ^{G/N/O}_____ 5.9
Mozzarella • Basilikum • Rucola

GEMÜSE ANTIPASTO ^{N/O}_____ 5.9
Zucchini • Melanzani • Fenchel • Paprika • Olivenöl

VITELLO TONNATO ^{B/D/G/M/N/O/R}_____ 14.9
Rucola

SPINATSALAT ^{G/M/N}_____ 11.9
Gebratener Ziegenköse • Feigen • Granatapfel
Pinienkerne • Balsamico Dressing

CAESAR SALAD ^{A/B/D/G/M/N}_____ 12.9
Gebratenes Huhn oder Garnelen • Salatherzen
Croutons • Grana • Tomaten • Sardellendressing

PROSCIUTTO SAN DANIELE ^{A/G/H/L/M/N}_____ 11.9
Fenchelsalami • Grana • Feige • Oliven • Baguette

WEINEMPFEHLUNG:

Schilpaniér

Schilcher in seiner edelsten Form

HAUPTSPEISE

GEBACKENES SCHWEINEFILET <small>A/C/G/N</small>	14.9
Petersilienkartoffeln	
SPARGEL SHRIMPS RISOTTO <small>G/P</small>	12.9
Erbsen	
CURRY VEGAN <small>F/H/M/N/P</small>	10.9
Kokos • Gemüse • Süßkartoffel • Reis	
LASAGNE HAUSGEMACHT <small>A/C/G/H/L/M</small>	9.9
Tomatensauce	
VORSTADT-KRUSTEN-SANDWICH <small>A/C/H/L/M/N</small>	14.9
Roast Beef • Balsamicozwiebeln • Rucola	
Spiegelei • Aioli oder Senfsauce	
WEDGES <small>C/G/H/L/M</small>	3.5
Aioli • Trüffelmayo • Cocktailsauce • Senfsauce	
	1.5

WEINEMPFEHLUNG:

Pinot Grigio

„Riff“ Lageder

BOWLS

MAGURO BOWL D/E/H/L/M/N/P/R _____ 14.9

Thunfisch roh • Soba-Nudeln oder Sushireis • Sojabohnen
Mango • Pak Choi • Granatäpfel • Tahinsauce und Wasabicreme

GOLDEN CHICKEN BOWL F/H/L/M/N _____ 13.9

Hühnerstreifen • Zoodles • gelbe Rüben • Avocado
Mais • Jungzwiebel • Misoauce

SPRING BOWL A/B/F/G/L/M/P _____ 13.9

Garnelen • Ebly • Stangensellerie • Kichererbsen • Sojabohnen
Babypinac • Radischen • Kräutersauce

EMPFEHLUNG:

Rosato Mio

Prosecco

Hibiskus & Orangenblüten

NACHSPEISEN

TOPFENKNÖDEL	<u>A/C/G/H</u>	5.9
Hollerröster		
CRÈME BRÛLÉE	<u>C/G</u>	3.5
SCHOKOTARTE	<u>C/G/H</u>	4.5
Vanilleeis oder Sahne		

AUS UNSER VITRINE:
Kuchen/ Torten

WEINSELEKTION

Offene Weine Weiß

MUSKATELLER ——— 1/8l 4.2
Dreisiebner 0.75l 25.2

WEISSBURGUNDER — 1/8l 4.0
Hack Gebell 0.75l 24.0

CHARDONNAY ——— 1/8l 4.5
Schönberger 0.75l 27.0

SAUVIGNON BLANC — 1/8l 4.5
Oberguess 0.75l 27.0

PINOT GRIGIO ——— 1/8l 4.2
„Riff“ Lageder 0.75l 25.2

LUGANA ——— 1/8l 5.2
Ottella 0.75l 31.2

MALVAZIJA ——— 1/8l 5.5
Batic / Istria 0.75l 33.0

Offene Weine rot

ZWEIGELT ——— 1/8l 4.0
Grassl 0.75l 24.0

BLAUFRÄNKISCH — 1/8l 4.0
Wachter & Wiesler 0.75l 24.0

CUVÉE GOLDRAUSCH 1/8l 4.5
Goldenits 0.75l 27.0

RIOJA ——— 1/8l 5.0
Olivier Rivière 0.75l 30.0

EMPFEHLUNG:

*Prosciutto
San Daniele*

WEINSELEKTION

Flaschen Weine Weiß

SAUVIGNON BLANC POLZ — 38
Ehrenhausen 2018
Südsteiermark

MORILLON ————— 42
Grassnitzberg 2018 Skoff
Südsteiermark

GRÜNER VELTLINER *Federspiel* — 42
Ried Achleiten 2018 Jamek
Wachau

GRÜNER VELTLINER *Smaragd* — 55
Steinertal 2017 FX Pichler
Wachau

RIESLING SMARAGD ————— 45
Loibenberg 2017 Leo Alzinger
Wachau

RIESLING SILBERLACK ——— 65
Schloss Johannisberg 2016
Rheingau

POUILLY – FUISSE ————— 54
Comtes Lafon 2017
Burgund

ORANGE ONE ————— 54
Paraschos 2015
Friuli

Flaschen Weine Rot

BLAUFRÄNKISCH *Mariental* — 69
E. Triebaum 2015
Burgenland

AVIGNONESI MERLOT ——— 59
Desiderio 2015
Toscana

RIOJA SAN VINCENTE ——— 55
Senorio de San Vincente
2015 Spanien

CHATEAU ————— 67
Sociando– Mallet 2015
Bordeaux

SPIRITS

Rum

ZACAPA SOLERA	_____	2cl	5.1
DON PAPA	_____	2cl	5.1
DIPLOMATICO RESERO EXCLUSIVO	_____	2cl	4.8

Whiskey

BLENDED SCOTCH	_____	2cl	3.2
Chivas 12 years			
SINGLE MALT			
Tamdhu 12 years	_____	2cl	4.8
AnCnoc Peatheart	_____	2cl	5.7

Portwein

GRAHAM'S 20 YEARS	_____	1/16cl	5.4
-------------------	-------	--------	-----

Schnäpse

GRAPPA NONINO	_____	2cl	4.0
GRAPPA BARRIQUE	_____	2cl	4.5
MARILLE	_____	2cl	3.5
HIMBEERE	_____	2cl	3.5
WILLIAMS BIRNE	_____	2cl	3.5

CAFÉ|KULINARIK|EVENTS

VORSTADT



fb.com/cafevorstadt



insta/das_vorstadt



www.cafevorstadt.at

Friedrich Vorstadt Gastronomiebetriebs KG
Ragnitzstraße 91
8047 Graz

Reservierungen unter:
+43 316 33 58 43
info@cafevorstadt.at