



Beginne den Tag
mit einem Lächeln – und
einem herrlichen
Frühstück!



Heißgetränk nach Wahl
Bei jeder Frühstückskombination
ist eine Tasse Kaffee, Tee oder
heiße Schokolade im Preis enthalten.



Unser Frühstück

TÄGLICH VON 8:00 BIS 12:00 UHR

VEGAN

Porridge Bowl* **8,90**

Haferflocken gekocht mit Hafermilch,
garniert mit Ahornsirup und
hausgemachtem Granola,
dazu frische Früchte der Saison ^{AH}

Unsere Empfehlung: Chai Latte mit Hafermilch

Speck-Brioche **10,60**

Briochebrötchen gefüllt mit
Eiomelette und gebratenem Speck,
dazu Barbecue-Dip ^{ACGL}

VEGAN

Grüner Morgen **12,90**

3 geröstete Brote mit Avocado, Paprika,
Zwiebel und Tomaten, veganes Rührei
und Sprossen ^{AFLMO}



Smoothies

mit Wasser	mit Milch ^G
0,20 l 4,00	0,20 l 4,50

Glücklichmacher

Erdbeeren | Himbeeren | Apfel | Banane

Muntermacher

Ananas | Mango | Banane | Melone

Gesundmacher

Karotte | Apfel | Ingwer



* Auch glutenfrei möglich



Unser Frühstück

TÄGLICH VON 8:00 BIS 12:00 UHR

VEGAN
MÖGLICH

Franz-Joseph-Frühstück* 13,40

2 Stück Steinofenbrot, Vulcanoschinken, Erzherzog-Johann-Käse, Gemüse, Butter, Feigensenf, Kürbiskernaufstrich und Kernöleierspeis (2 Eier) ^{A C G H N}

Johann-Puch-Frühstück* 10,80

3 Stück Dinkel-Vollkornbrot, Frischkäseaufstrich, Schnittlauch, Apfel- und Avocadospalten, Overnight Oats mit frischen Früchten und hausgemachtem Granola ^{A G H}

Maria-Theresia-Frühstück* 11,70

2 Stück Gebäck nach Wahl, Butter, Marmelade, 2 Sorten Schinken, Edamer, Gouda, weiches Ei und hausgemachtes Briochegebäck ^{A C G}

Sissi-Frühstück* 12,20

3 Stück Toastbrot, Räucherlachs, Eier, Gurken, Zwiebelringe, Dillsenf, Oberskren und Butter ^{A C D G M O}

Domenico-Frühstück* 13,40

2 Stück Baguette, Prosciutto, Salami, getrocknete Tomaten, Melone, Rucola, Mozzarellabällchen, Oliven und Butter ^{A G O}

Prinzessinnen- & Prinzen-Frühstück* 5,90

Brioche, Butter, Erdbeer- oder Marillenmarmelade ^{A C G}



Kaffee, Tee & mehr

ALLE KAFFEES SIND AUCH KOFFEIN-
UND LAKTOSEFREI ERHÄLTlich

Kaffee-Spezialitäten

Espresso/Kleiner Brauner ^G	3,10
Doppelter Espresso/Großer Brauner ^G	4,10
Verlängerter ^G	3,50
Melange ^G	3,70
Cappuccino mit Milchschaum ^{F G}	3,70
Caffè Latte ^G	3,70
Schokochino ^G	3,90

Aromatisierter Kaffee

Caffè Latte serviert mit Schlagobers ^G	4,40
in den Aromen: Karamell ^G , Amaretto ^{G H} , Vanille ^G oder Haselnuss ^{G H}	

Heiße Schokolade

ohne Schlagobers ^G	3,80
mit Schlagobers ^G	4,30

Babyccino (Milchschaum)

für unsere kleinsten Gäste ^G	kostenfrei
---	------------

Chai

Chai Latte ^G	4,20
Dirty Chai ^G	4,40



Bio-Tee von Althaus

Höchste Qualität in der Teekanne 3,90

Unsere Bio-Teesorten:

Bongani – Rooibos Vanille

Annemarie – Früchtetee Beeren und Vanille

James – Schwarztee Earl Grey

Mareile – Kräutertee mit Lindenblüten

Hayato – Grüner Tee Sencha

Namira – Kräutertee Pfefferminze

Aman – Schwarzer Tee Darjeeling

Traudl – Kräutertee Almkräuter

Sarala – Schwarzer Tee mit Gewürzen



Torten & Kuchen

Ein großes, abwechslungsreiches
und saisonales Angebot an
hausgemachten Mehlspeisen finden
Sie in unserer Vitrine!



Suppen & Snacks

FÜR DEN KLEINEN HUNGER
VON 12:00 BIS 20:00 UHR (Oktober–April)
BZW. BIS 21:00 UHR (Mai–September)

Rindsuppe 4,50
mit Frittaten ^{ACGL}

Knoblauchcremesuppe* ^{vegan möglich} 4,70
mit Schlagobers und Croutons ^{AGL}

Toast* 4,60
Schinken-Käse- oder Käsetoast ^{AG}

Thunfischsalat* 9,80
Blattsalat, Paprika, Tomaten,
Radieschen, Zwiebel und Thunfisch
mit hartgekochtem Ei und Gebäck ^{ACDO}

Couscous-Salat 9,60
Couscous, Zwiebel, Paprika,
Tomaten, getrocknete Tomaten,
Avocado und Knoblauch ^{AO}

Antipasti-Teller* 9,70
Rohschinken, Bruschetta, Mozzarella,
getrocknete Tomaten, Kapern und
Balsamicozwiebeln ^{ACGO}

Hawaiitoast mit Schweinsfilet* 11,80
Schweinsfiletscheiben auf Toastbrot
mit Salatblatt, Tomaten, Zwiebelringen
und Ananas, überbacken mit Käse,
dazu hausgemachte Cocktailsauce ^{ACM}



- Clubsandwich*** **11,80**
 Gebratenes Hühnerfilet auf Toastbrot
 mit Spiegelei und Salatblatt,
 Tomatenscheiben, Gurkenscheiben
 und gebratenen Speckstreifen, dazu
 hausgemachte Cocktailsauce ^{ACM}
- Quiche Lorraine** **6,80**
 Hausgemachte französische Quiche
 mit Lauch und Speck, dazu Sauerrahm-
 Knoblauchdip und gemischter Blattsalat ^{ACGO}
- Spinat-Schafkäse-Quiche** **6,80**
 Hausgemachte französische Quiche,
 dazu Sauerrahm-Knoblauchdip
 und gemischter Blattsalat ^{ACGO}
- Gemüse-Quiche** **6,80**
 Hausgemachte französische Quiche,
 mit Karotten, Karfiol, Broccoli, Erbsen,
 roten Bohnen, Mais und Paprikastreifen,
 dazu Sauerrahm-Knoblauchdip
 und gemischter Blattsalat ^{ACGO}
- BBQ-Quiche** **6,80**
 Hausgemachte französische Quiche
 mit gebratenem Hühnerfleisch, Zwiebel,
 Paprikawürfel, dazu Barbecuesauce und
 gemischter Blattsalat ^{ACGMO}

* Auch glutenfrei möglich



Eiskreationen für jeden Geschmack

AlpengeNUSS 7,90

Haselnusseis und Alpenkaramelleis mit knackiger Nussmischung, garniert mit Nusskrokant, Karamellsauce und Schlagobers ^{ACFGH}

Amarenaliebe 7,90

Joghurt-Kirsch-Eis und Zotter-Schokoladeneis mit Amarenakirschen, Schokostreusel und Schlagobers ^{ACFGO}

Früchtepalme 7,90

Erdbeereis, Johannisbeereis und Zitroneneis mit frischem saisonalem Früchtetopping und Schlagobers ^{ACFG}

VEGAN
MÖGLICH

Koko Karibik 7,90

Kokoseis, Mangoeis und Bananeneis mit einem Schuss Passoã (Maracujalikör), gebratenen Ananasstücken, Kokoschips, Rumkugeln und Schlagobers ^{ACFGO}

ALKOHOLFREI
MÖGLICH

Bruno Beere 7,60

Joghurt-Kirsch-Eis und Johannisbeereis mit Naturjoghurt, frischen saisonalen Beeren und Erdbeersauce ^{ACFG}





Unser Eis kommt aus der Eis-Manufaktur

Ohne künstliche Zusatzstoffe,
Aromen oder Farbstoffe.



Schoko Bella **7,70**
Zotter-Schokoladeneis und Stracciatellaeis
mit Bananenscheiben, Schokosauce,
Schokostreusel und Schlagobers ^{A C F G}

VEGAN

Vegane Berta **7,50**
Erdbeereis, Himbeereis und
Johannisbeereis mit warmer
Beerenmischung und Fruchtdeko

Kids Mix **4,50**
Such dir deine Kugel Eis aus,
garniere sie mit einer Sauce nach
Geschmack (Erdbeer, Karamell, Schokolade),
dazu Smarties und Schlagobers ^{A C F G}

UNSERE EISSORTEN

VEGAN	Banane	Alpenkaramell ^G
	Erdbeere	Haselnuss ^{G H}
	Himbeere	Joghurt-Kirsch ^G
	Johannisbeere	Kokos ^G
	Mango	Kürbiskernöl ^G
	Marille	Pistazie ^{G H}
	Zitrone	Stracciatella ^G
		Topfen ^G
		Vanille ^G
		Weißer Schokolade ^{G F}
		Zotter-Schokolade ^G

Unsere Eisklassiker

ALLE FRUCHTEISSORTEN SIND
LAKTOSEFREI UND VEGAN.
EISBECHER SIND AUF WUNSCH
AUCH GLUTENFREI ERHÄLTlich.

Eiskaffee ♦ Eisschokolade 7,20
Gekühlter Kaffee oder gekühlte
Trinkschokolade mit Vanilleeis
und Schlagobers ^{A C F G}

Coupe Dänemark 7,70
Vanilleeis mit hausgemachter
Schokosauce, gerösteten
Mandelblättchen und Schlagobers ^{A C F G H}

Heiße Liebe 7,90
Vanilleeis mit warmen Himbeeren
und Schlagobers ^{A C F G}

Bananensplit 7,90
Vanilleeis und Bananeneis mit Banane,
hausgemachter Schokosauce,
Mandelblättchen und Schlagobers ^{A C F G H}

Steirerbecher 7,90
Kürbiskernöleis und Vanilleeis,
verfeinert mit Apfelscheiben, Kürbiskernöl,
Kürbiskernkrokant und Schlagobers ^{A C F G}

Eiswaffeln ^{A C F G} 1,80



Flips & Frappés

UND KALTES IN KAFFEES

Orangen-Flip **5,40**

2 Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft

mit einem Schuss Alkohol: **6,10**

Cointreau (Orangenlikör), Wermut,
Gin oder Campari

Frappé **5,40**

2 Kugeln Eis nach Wahl
mit Milch gemixt

Frappé vegan **5,40**

2 Kugeln veganes Eis nach Wahl
mit Hafermilch gemixt

VEGAN

Affogato al caffè **4,90**

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

mit einem Schuss Alkohol: **5,30**

Cointreau (Orangenlikör) oder
Amaretto



Erfrischend fruchtig

Fruchtsäfte aus der Region

Obstbauer Gangl, Deutsch Goritz

Erdbeernektar, Pfirsichnektar, 0,25 l 3,90
Apfel-Holler-Saft

mit Soda 0,30 l 4,10
0,50 l 4,40

mit Leitungswasser 0,30 l 3,90
0,50 l 4,10

Rauch Fruchtsäfte

Apfel, Orange, Marille, 0,20 l 3,90
Mango, Johannisbeere

mit Soda 0,30 l 3,90
0,50 l 4,40

mit Leitungswasser 0,30 l 3,90
0,50 l 4,10



Hausgemachter Eistee

Gekühlter Tee
0,30 l 2,70



Prickelnd alkoholfrei

Wasser

Long Life still/prickelnd	0,33 l	2,70
Peterquelle prickelnd	0,33 l	2,70
Sodawasser	0,25 l	1,70
Soda mit Zitrone	0,30 l	2,20
	0,50 l	2,80
Leitungswasser mit Zitrone	0,30 l	1,70
	0,50 l	2,40

Limonaden

Hollerwasser	0,30 l	2,60
	0,50 l	3,20
Hollersoda	0,30 l	2,90
	0,50 l	3,40
Coca Cola, Coca Cola Zero, Almdudler, Fanta, Sprite	0,33 l	3,90
Red Bull	0,25 l	4,50

Schweppes

Tonic Water, Bitter Lemon	0,20 l	3,30
Portion Zitrone		0,60



Bier, Sekt & Co.

BIER

Bier vom Fass

Pfiff Hirter Privat ^A	0,20 l	3,30
Glas Hirter Privat ^A	0,30 l	3,80
Krügerl Hirter Privat ^A	0,50 l	4,50
Sodaradler klein ^A	0,30 l	3,80
Sodaradler groß ^A	0,50 l	4,50
Radler klein ^A	0,30 l	3,90
Radler groß ^A	0,50 l	4,60

Bevog Bier

DEETZ Golden Ale ^A	Dose 0,33 l	3,90
TAK Pale Ale ^A	Dose 0,33 l	3,90

Flaschenbier

Puntigamer ^A	0,33 l	3,90
Franziskaner hefetrüb ^A	0,50 l	4,70

Flaschenbier alkoholfrei

Stiegl ^A	0,33 l	3,90
Franziskaner hefetrüb ^A	0,50 l	4,70

SCHAUMWEIN

Sekt ♦ Prosecco ♦ Frizzante

Henkell Piccolo ^o	0,20 l	6,90
Prosecco D.O.C. Albafiorita ^o	0,10 l	3,90
	0,75 l	26,40
Prosecco Orange ^o	0,10 l	4,30
Prosecco Aperol ^o	0,25 l	5,50
Frizzante Gipfelsteiger ^o	0,10 l	3,80
	0,75 l	24,90



Unsere Empfehlung zum Wein
Kleine Käsevariation ^G 4,00

Wein & Spritzer

WEISSWEIN

Welschriesling °	1/8 l	3,70
Weingut Legenstein Gießelsdorf	0,75 l	22,00
Weißburgunder DAC °	1/8 l	3,90
Weingut Domittner Klöch	0,75 l	22,00
Chardonnay °	1/8 l	3,70
Weingut Legenstein Gießelsdorf	0,75 l	22,00
Sauvignon blanc °	1/8 l	4,70
Weingut Krispel Neusetz	0,75 l	29,00
Muskateller °	1/8 l	3,90
Weingut Legenstein Gießelsdorf	0,75 l	22,00
Traminer Klöch DAC °	1/8 l	4,70
Weingut Domittner Klöch	0,75 l	29,00
Zweigelt gleichepresst °	1/8 l	3,70
Weingut Legenstein Gießelsdorf	0,75 l	22,00

ROTWEIN

Blauer Zweigelt °	1/8 l	3,80
Weingut Domittner Klöch	0,75 l	23,00
Merlot °	1/8 l	4,30
Weingut Domittner Klöch	0,75 l	26,00

SPRITZ

Spritzer		
Spritzer weiß °	0,25 l	3,20
Spritzer rot °	0,25 l	3,20
Aperol Spritz °	0,25 l	4,50
Holunderspritzer °	0,25 l	3,90
Camparispritzer °	0,25 l	4,40
Lillet Spritz °	0,25 l	5,70
Hugo °	0,25 l	5,70



Gin & Tonic, Aperitifs ...

GIN	Hands On Gin ♦ Gölles	4 cl	7,20
	Steiermark Riegersburg, 46,5% vol.		
	Rick Rich Dry Gin	4 cl	8,10
	Wien, 43% vol.		
	Hendrick's Gin	4 cl	7,20
Großbritannien, 44% vol.			
	Monkey 47 Dry Gin	4 cl	8,10
Deutschland, 47% vol.			
	Malfy Gin con Limone	4 cl	6,80
Italien, 41% vol.			
TONIC	Fever-Tree Mediterranean Tonic	0,20 l	4,00
	Fever-Tree Indian Tonic Water	0,20 l	4,00
	Schweppes Indian Tonic Water	0,20 l	3,30
APERITIFS	Martini dry, bianco, rosso °	4 cl	4,20
	Campari Orange	4 cl	4,70
	Campari Soda	4 cl	4,20
	Wermut	4 cl	4,20
SPIRITUOSEN	Baileys	2 cl	3,80
	Steirischer Zwetschkenbrand	2 cl	3,50
	Steirischer Williamsbrand	2 cl	3,90
	Marillenbrand, Kirschbrand	2 cl	3,80
	Obstler	2 cl	3,40
	Fernet Branca	2 cl	3,80
	Jägermeister	2 cl	3,90
Remy Martin V.S.O.P	2 cl	5,70	



Persönliche Gin-Tonic-Note

Zitronen- oder Limettenzeste,
Zitronen- oder Limettenscheibe,
Rosmarin-Zweig, Thymian-Zweig,
Gurkenscheibe, Pfefferkörner,
Beerenauswahl

Allergeninformation

A Glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere
C Eier **D** Fische **E** Erdnüsse **F** Soja **G** Milch
H Schalenfrüchte **L** Sellerie **M** Senf
N Sesam **O** Schwefeldioxid und Sulfite
P Lupinen **R** Weichtiere

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

WWW.KURKONDITOREI.AT

KURKONDITOREI

BAD RADKERSBURG

Alfred-Merlini-Allee
+43 3476 3560-5531 | torte@kurkonditorei.at
8490 Bad Radkersburg



*follow
us*

