

Benvenuto im Altstadtthaus.

Willkommen im mediterran-kulinarischen Süden!

GENUSS 3

Essen  Einkaufen  Verkosten

UNSER RESTAURANT

Erleben Sie typisch Gradenser Küche!

Auch in dieser schwierigen Corona-Zeit ist unser Team besonders bemüht, mit Abstand und Anstand Ihr herzlicher Gastgeber in rundum mediterranen Ambiente zu sein.

Schmecken Sie, was Sie essen: Bei uns steht das kostbare Produkt selbst im Vordergrund. Der Schwerpunkt liegt auf der mediterranen, Gradenser Fisch-Küche, aber je nach Saison bieten wir auch andere Gerichte an.

Sämtliche Gerichte werden à la minute gekocht. Daher bitten wir um Ihr Verständnis, dass auch die frische Zubereitung der Speisen ein wenig mehr Zeit in Anspruch nehmen wird.

Neu bei uns! **Altstadthaus-to go:** Eine feine Auswahl aus unserer Speisekarte können Sie in umweltfreundlichen und wiederverwendbaren Gefäßen zum Genießen mit nach Hause nehmen.

UNSERE ENOTECA & GENIESSEREI

Italien pur - mit kleinem steirischem Einschlag

Unsere Enoteca im Arkadenhof ist ein Treffpunkt, wo man sich spontan und unkompliziert auf ein gutes Glas italienischen oder steirischen Wein, einen Prosecco, zu einer italienischen Jause oder zu einem Mittagessen zusammenfindet. Spüren Sie la dolce vita in Bad Radkersburg!

Besuchen Sie auch unseren VERKAUFLADEN MIT AUSSTELLUNGSRAUM

Hier finden Sie alles, um sich etwas Süden für Ihr Daheim und Ihre Liebsten mitnehmen zu können: Hausgemachte Pasta, mediterrane Essige & Öle, Gewürze, edle Weine & Proseccchi, schönes Murano-Glas, stilvolle Tischdekoration uvm. Viele saisonale Produkte und immer wieder tolle Angebote und Geschenkideen. Rein schauen lohnt sich bestimmt.

Genießen Sie unser Altstadtthaus!

Ihre Familie Remta-Grieshofer, Eigentümerfamilie & das Altstadtthaus-Team

Das Altstadtthaus • Hauptplatz 19 • 8490 Bad Radkersburg
Tel.: 03476/20271 • E-Mail: info@das-altstadthaus.at
www.das-altstadthaus.at
www.facebook.com/dasaltstadthaus

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Stand: Oktober 2020

Alkoholfreie Getränke

Pago 0,2l	€ 3,10
Marille, Orange, Apfel oder Schwarze Johannisbeere	
Coca Cola 0,33l	€ 3,20
Coca Cola light 0,33l	€ 3,20
San Pellegrino Limonata (Zitrone) 0,2l	€ 2,90
San Pellegrino Aranciata (Orange) 0,2l	€ 2,90
San Pellegrino Mineralwasser 0,25l	€ 2,60
ohne Kohlensäure / mit Kohlensäure	
San Pellegrino Mineralwasser 0,75l	€ 3,80
ohne Kohlensäure / mit Kohlensäure	
Quellwasser 0,5l	€ 0,80
Quellwasser 1l	€ 1,60
Zitronensaft 2cl	€ 0,30
Holunderblütensirup 2cl	€ 0,30

Caffè Hausbrandt & Cioccolata

Espresso	€ 2,60
Doppelter Espresso	€ 3,50
Verlängerter	€ 2,90
Caffè Latte	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,50
Caffè Correto	€ 5,-
Café mit einem Schuss Grappa	

Bier

Peroni Birra superiore Glas 0,33l	€ 3,40
Murauer Glas 0,33l	€ 3,40
Gösser Naturgold alkoholfrei Glas 0,33l	€ 3,40

Cocktail-Klassiker & Aperitifs

Aperol Spritz	€ 5,50
Prosecco - Aperol	
Hugo	€ 5,50
Prosecco - Holunderblütensirup - Limette - Minze	
Campari Tocco Rosso	€ 5,50
Prosecco - Campari - Holunderblütensirup - Minze	
Friulano Spritz	€ 4,-
Crodino Mineral (alkoholfrei)	€ 4,50
Crodino - Mineralwasser	
Campari Orange/Mineral	€ 5,50
Martini bianco	€ 4,50

Digestifs

Limoncello 4cl	€ 4,50
Original von der Amalfi-Küste	

Nonino Grappa-Spezialitäten

Lo Chardonnay di Nonino 4cl	€ 5,20
Leicht bernsteinfarben aufgrund einer Reifung von 12 Monaten in Barriques. Fein und elegant.	
Grappa il Moscato di Nonino 4cl	€ 5,20
Elegant, aromatisch, weich und sinnlich. Duftet nach Rosen, Salbei und Vanille.	
Grappa il Merlot di Nonino 4cl	€ 5,20
Kristallin, weich und rund mit Duft nach Rosenblättern und Kirschkernen. Das Bouquet erinnert an das Abkeltern der Maische.	
Nonino Riserva Barriques 5 years 4cl	€ 11,10
Eine feine Grappamischung, die 5 bis 20 Jahre in Barriques aus Eiche und in kleinen ehemaligen Sherry-Fässern gelagert wurde.	
Nonino Amaro	
Amaro Nonino Quintessentia 4cl	€ 4,50
Ein eleganter Likör mit großer Persönlichkeit, mit außergewöhnlichem Geruch nach Kräutern.	

Nonino Traubendestillate

ÙE il Uvabianca di Nonino 4cl	€ 6,30
Eine harmonische Verbindung von getrennt destillierten Traubenbränden ÙE Monovitigni Moscato, Malvasia und Ribolla.	
ÙE il Prosecco di Nonino 4cl	€ 6,90
Elegant, frisch und leicht mit einem Hauch von Süße, die an den zarten Duft von Blumen erinnert.	
ÙE il Sauvignon di Nonino 4cl	€ 6,90
Eine Selektion von Sauvignon Trauben, die frisch und bei richtiger Reife gelesen werden. Typisch und würzig.	

ALLERGENKENNZEICHNUNG

lt. EU-Verordnung Nr. 1169/2011

- A Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Einkorn, Emmer, Grünkern, Kamut, Couscous, Bulgur,...) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C Eier und Eierzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- L Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- M Senf und Senferzeugnisse
- N Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupine
- R Weichtiere (zB Muscheln, Schnecken) sowie Erzeugnisse daraus

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Bei Fragen zu einzelnen Gerichten und Getränken wenden Sie sich bitte jederzeit an unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.



IHRE PERSÖNLICHE Speise- und Getränkekarte

... ZUM MIT-NACH-HAUSE-NEHMEN

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Mittwoch bis Samstag 12.00 bis 22.00 Uhr

UNSERE SPEISEN

Vorspeisen / Antipasti

Gemischte Fischvorspeisen nach Altstadtthaus-Art ^{A, B, C, D, G, M, R} € **17,-** Antipasti misti di pesce alla “Altstadtthaus“

Gemischter Vorspeisenteller nach Altstadtthaus-Art ^{C, G, H} € **17,-** Antipasti misti alla “Altstadtthaus“

Vitello tonnato ^{C, D, G, O, M} € **17,-**

Miesmuscheln in Tomatensauce ^{B, O, R} € **14,50** Cozze al pomodoro

Miesmuscheln in Weißweinsauce ^{B, O, R} € **14,50** Cozze alla marinara

Jakobsmuscheln vom Grill ^{B, G, O, R} **oder gratiniert** ^{B, D, M, R} € **15,-** Capesante alla griglia o gratinate

Italienische Fischsuppe ^{A, B, D, L, O, R} € **9,50** Zuppa di pesce

Kürbis-Kokoscremesuppe mit Garnele ^{A, B, D, G} € **7,50** Minestra di zucca e coco ai gamberetti

Nudelgerichte / Pasta

Unsere Nudelgerichte können Sie gerne auch als Vorspeise genießen. Hierfür verrechnen wir Ihnen € 5,- weniger.

Bandnudeln mit Scampi Busara-Art ^{A, B, C, O} € **19,50** Tagliatelle con scampi alla busara

Spaghetti mit Venusmuscheln ^{A, C, R} € **15,-** Spaghetti alle vongole

Spaghetti mit Meeresfrüchten ^{A, B, C, D, G, O, R} € **16,50** Spaghetti ai frutti di mare

Fleisch / Carne

Kalbsrücken vom Grill € **24,50** (~ 250g) Bistecca di sella di vitello alla griglia

Fisch / Pesce

Tintenfisch vom Grill oder frittiert ^{A, D, G, R} € **17,50** Calamari alla griglia o fritti

Scampi vom Grill (8 Stück) ^{A, B, G} € **22,50** Scampi alla griglia

Wolfsbarsch im Ganzen in der Salzkruste oder aus dem Rohr mit Kartoffeln, Tomaten und Oliven ^{A, D, G} **(für 2 Personen)** € **60,-** Branzino in crosta di sale o al forno con patate, pomodori e olive (per 2)

2 Stück Hummerschwänze vom Grill ^{A, B, G, O} € **44,-** 2 code di astice alla griglia

Beilagen / Contorni

Kartoffeln (mit Salbei, Rosmarin oder natur) € **3,90**

Polenta ^A € **3,90**

Kürbisgnocchi ^{A, C, G} € **5,90**

Grillgemüse der Saison € **3,90**

Knoblauchciabatta ^A € **3,90**

Gemischter Salat € **4,90**

Rucolasalat mit Parmesan ^G € **4,90**

Käse / Formaggi

Gemischter Käseteller ^G € **15,50**

Dessert / Dessert

Schokoladentarte mit marinierten Beeren und Schokoladensauce ^{A, C, F, G} € **8,-**

Sorbetto ^O (div. Sorten) € **7,50**

Tiramisu ^{A, C, G} € **7,-**

Antipasti € **15,-**

Saisonale Küchenchef-Empfehlungen

Oktober 2020

Rote Bete-Türmchen mit Kürbismousse an Coppa di Parma ^G € **14,-**

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan ^{A, G, M} € **17,-**

Kartoffel-Pastinakencremesuppe mit Rohschinkenchips ^G € **7,50**

Antipasti € **15,-**

Kürbisrisotto mit Gänseleber ^{G, O} € **18,50**

Wildtris im Kürbismantel auf Preiselbeerjus dazu Schupfnudeln ^{G, O} € **28,50**

Seezunge vom Grill mit Pfannengemüse € **26,50**

Antipasti € **15,-**

Traubenkuchen mit hausgemachtem Birnensorbet ^{C, G} € **8,50**

Kastanien Panna Cotta mit marinierten Früchten ^G € **6,50**

Antipasti € **15,-**

mund.art Genussherbst Region Bad Radkersburg

Die Urkraft auf dem Teller

Buchweizensalat mit marinierten Feigen und Rucola € **8,50**

Buchweizen-Tomaten-Risotto ^{G, O} € **14,-**

Weine aus Italien

WEISSWEINE **Glas 1/8l / Fl. 0,75l**

Albizzia Chardonnay 2019 € **3,80 / € 22,-** **Frescobaldi, Toscana** Frische Noten von Zitronat und Zitrone betören die Nase, gefolgt von Gewürzkräutern und Minze. Am Gaumen samtig und nachhaltig mit langem, harmonischem Abgang.

Pinot Grigio 2019 € **4,70 / € 28,-** **Isidoro Polencic, Cormòns** In der Nase fruchtig, mit typischen Duftnoten der Akazienblüte, Äpfeln und Birnen. Am Gaumen würzig und lang anhaltend.

Sauvignon Blanc 2018/19 € **4,70 / € 28,-** **Isidoro Polencic, Cormòns** In der Nase exotische Frucht mit ein wenig Cassis, am Gaumen wunderbar balanciertes Säurespiel, reife Tropenfrucht, saftige Pfirsich- und Stachelbeernoten, fein im Abgang.

Ribolla Gialla 2018/19 € **28,-** **Isidoro Polencic, Cormòns** In der Nase feiner und angenehm blumiger Duft. Geschmacklich vollmundig und füllig. Die feine Säure hebt den Fruchtgeschmack nach grünen Äpfeln hervor.

Friulano 2019 € **4,90 / € 29,-** **Isidoro Polencic, Cormòns** Elegantes Strohgelb mit grünlichen Reflexen, frischer, ausgesprochen aromatischer Duft nach Melonen und Südfrüchten, schöne Fruchtintensität auch im Geschmack.

Just Molamatta 2018 € **33,-** **Felluga, Friaul** Cuvée aus Tocai Friulano, Pinot Bianco und Ribolla Gialla. Sehr frischebetont und mineralisch. Zugleich präsentiert er sich mit Eleganz und ausgewogenen Aromen.

Antipasti € **15,-**

ROTWEINE

Merlot 2018 € **4,80 / € 28,-** **Isidoro Polencic, Cormòns** Dunkles Rubingranat, Beeren & Kirschnoten. Saftige Länge und Würze.

Le Maestrelle Antinori 2015/16 € **29,-** **Santa Cristina, Toscana** Cuvée aus Sangiovese, Merlot und Syrah. Reife Aromen von Brombeere und Kirschen. Zarte Würznuancen, delikater, langer Abgang.

Wildbacher Col Sandago 2013 € **6,- / € 36,-** **Martino Zanetti, Tenuta Col Sandago** Weit, intensiv, erinnert an Waldfrüchte. Mit Nuancen von Kräutern und milden Gewürzen. Elegantes und kräftiges Zusammenspiel.

Antane Chianti 2017 € **3,50 / € 20,-** **Salvalai, Quinzano** Zarter Zwetschkenduft, robuste Struktur.

Chianti Classico 2014 € **32,-** **Fattoria di Rignana, Greve** In der Nase würzig, fruchtige Aromen, Kirsche, Toast- und Vanillenoten. Schön eingebundene Tannine, körperreich, ausgewogen, langer Nachhall.

Unsere Hausweine aus Italien

WEISSWEINE **Glas 1/8l / Fl. 0,75l**

VINO BIANCO DELLA CASA € **3,- / € 18,-** **Veronesi Pinot Grigio 2019** **Campagnola, Marano di Valpolicella** Bouquet mit vielschichtigen Fruchtaromen, am Gaumen trocken, zart, harmonisch mit lebhaftem Säurespiel, mittlerer Körper, feine Würze und schöne Frucht.

Antipasti € **15,-**

VINO ROSSO DELLA CASA

Bio Merlot Osteria 2018 € **3,40 / € 20,-** **Pominio di Bagnoli, Veneto** Kräftiger Merlot, viel Frucht; ein Wein, der einfach Spaß macht.

Antipasti € **15,-**

Weine aus Österreich

Weissburgunder 2019 € **4,50 / € 26,50** **Weingut Frauwallner, Karbach bei Straden** Mittleres Gelb mit grünen Reflexen, Burgunderfrucht; Golden Delicious am Gaumen; saftig, schmelzig mit feiner Nusswürze.

Welschriesling 2019 € **3,50 / € 20,50** **Weinhof Locknbauer, Tieschen** Feingliedrig und elegant belebt die Säure den Gaumen. Umrundet von zarten Gras und Apfeltönen.

Gelber Muskateller 2019 € **4,70 / € 27,80** **Weinhof Scharl, Plesch bei St. Anna am Aigen** Kräuterwürze, Holunderblüten und Minze. Feiner Säurebogen, komplexer Abgang.

Merlot 2018 € **4,80 / € 28,-** **Weingut Frühwirth, Deutsch Haseldorf bei Klösch** Betörende elegante Aromen, viel Schmelz und Harmonie, würzig & weich, sehr mild und angenehm samtig.

Prosecchi und Spumante aus Italien

PROSECCO **Glas 0,1l / Fl. 0,75l**

Bio Villa Teresa Prosecco € **3,80 / € 22,-** **Vini Tonon, Vittorio Veneto** Intensiv fruchtige und typische Nase, feine Perlage, elegant und harmonisch.

Bio Villa Teresa Rosé Frizzante € **3,80 / € 22,-** **Vini Tonon, Vittorio Veneto** Intensiv fruchtige und feinbeerige, typische Nase mit milder Perlage. Elegant und harmonisch.

Prosecco Superiore Brut € **4,- / € 24,50** **„Vigna del Cuc“ Conegliano Valdobbiadene DOCG, Case Bianche, Susegana** Strohgelbe Farbe. Typisch fruchtig mit dem Duft nach grünen Äpfeln. Trocken und harmonisch, leicht würzig, angenehm und anhaltend.

Prosecco Superiore Extra Dry € **4,- / € 24,50** **Conegliano Valdobbiadene DOCG, Case Bianche, Susegana** Strohgelbe Farbe. Typisch fruchtig mit dem Duft nach grünen Äpfeln. Trocken und harmonisch, leicht würzig, angenehm und anhaltend.

Brut Rosè Tenuta Col Sandago € **4,90 / € 29,40** **Martino Zanetti, Tenuta Col Sandago** Ausladend; fruchtig und blumig zugleich, mit deutlichen Noten von Walderdbeeren und Rosenblättern.