



Restaurant • Enoteca • Arkadenterrasse • Genussgarten • Ruheplätze • italienischer Verkaufsladen

# Speise- Karte



## Unsere Öffnungszeiten für Restaurant, Enoteca und Laden:

Dienstag bis Freitag 15.30 bis 22.00 Uhr  
Samstag 10.30 bis 22.00 Uhr

Warme Speisen ab 17.00 Uhr (Samstags ab 12.00 Uhr).  
Küchenschluss für warme Speisen 21.00 Uhr.

Das Altstadtthaus • Hauptplatz 19 • A-8490 Bad Radkersburg  
Tel.: 03476/20271 • E-Mail: [info@das-altstadthaus.at](mailto:info@das-altstadthaus.at)  
[www.das-altstadthaus.at](http://www.das-altstadthaus.at)  
[www.facebook.com/dasaltstadthaus](https://www.facebook.com/dasaltstadthaus)

# Benvenuto im Altstadthaus.

**Willkommen im mediterran-kulinarischen Süden!**

## GENUSS X3

**Essen  Einkaufen  Verkosten**

## UNSER RESTAURANT

**Erleben Sie typisch Gradeser Küche!**

Schmecken Sie, was Sie essen: Bei uns steht das kostbare Produkt selbst im Vordergrund. Durch die Affinität der Eigentümerfamilie zu Italien gehen wir unter dem Motto „Genuss für alle Sinne“ einen besonderen Weg. Nicht nur die Küche ist mediterran, sondern das gesamte Ambiente.

Unsere Pasta wird in hauseigener Produktion selbst gemacht. Wir verwenden ausschließlich frische und erstklassige Ware für unsere Speisen, auch unsere Frischfische werden mehrmals pro Woche direkt geliefert. **Daher bitten wir um Ihr Verständnis, dass auch die frische Zubereitung der Speisen ein wenig mehr Zeit in Anspruch nehmen wird.**

In der Zwischenzeit erwartet Sie bei uns als **kleiner Willkommensgruß** ein kostenloses, original italienisches Coperto mit Weißbrot, verschiedensten Olivenölen und Bruschetta.

Da wir unseren Gästen nicht nur besondere Aufmerksamkeit, sondern auch eine ruhige und entspannte Atmosphäre bieten möchten, werden zeitgleich auch nie mehr als maximal 40 Gäste von uns verwöhnt. **Deshalb bitten wir um Vorreservierung.** Wir möchten, dass unsere Gäste ohne Hast eine wunderschöne Zeit bei uns verbringen können.

Sie befinden sich hier übrigens in einem sehr geschichtsträchtigen Gebäude, welches auch unter **Denkmalschutz** steht. Es weist einen Baukern aus dem 17. Jahrhundert auf und wurde von uns mit schlichter Eleganz und mediterranem Flair komplett und behutsam saniert.

**Besuchen Sie auch unseren**

**VERKAUFLADEN MIT AUSSTELLUNGSRAUM**

**Urlaub für zu Hause!**

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. Reinschauen lohnt sich!

**Erleben Sie Italien:**

**UNSERE ENOTECA**

**Einfach zum Probieren und Genießen!**

Regelmäßige Verkostungen und Produktvorstellungen stehen in der Enoteca auf unserer Tagesordnung. Wir verwöhnen Sie auch sehr gerne mit besonderen Kleinigkeiten. Für einen gemütlichen Tagesausklang empfehlen wir einen Nonino Grappa oder ein Glas Prosecco.

**Genießen Sie unser Altstadthaus!**

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

## Vorspeisen / Antipasti

**Tintenfischsalat mit Knoblauch-Bruschetta** <sup>A, B, O, R</sup> € 12,-  
Insalata di polpo con bruschetta all’aglio

**Gemischte Fischvorspeisen nach Altstadthaus-Art** <sup>B, C, D, G, M, R</sup> € 16,-  
Antipasti misti di pesce alla “Altstadthaus”

**Gemischter Vorspeisenteller nach Altstadthaus-Art** <sup>C, G, H</sup> € 14,-  
Antipasti misti alla “Altstadthaus”

**Rohschinken „San Daniele“ mit Melone** <sup>A, G</sup> € 11,-  
Prosciutto crudo “San Daniele” con melone

**Büffelmozzarella mit Tomaten u. Basilikum** <sup>G</sup> € 9,-  
Mozzarella di bufala con pomodoro e basilico

**Miesmuscheln in Tomatensauce** <sup>B, O, R</sup> € 11,-  
Cozze in salsa di pomodoro

**Miesmuscheln in Weißweinsauce** <sup>B, O, R</sup> € 11,-  
Cozze in salsa di vino bianco

**Venusmuscheln in Knoblauch-Weinsauce** <sup>B, O, R</sup> € 11,-  
Vongole in salsa di vino e aglio

**Jakobsmuscheln vom Grill** <sup>B, G, O, R</sup> € 14,-  
Capesante alla griglia

**Tomaten-Cremesuppe** <sup>A, G, O</sup> € 5,50  
Vellutata di pomodoro

**Basilikumschaumsuppe mit Schwarzbrot-CROUTONS** <sup>A, G</sup> € 5,50  
Minestra di basilico con crostini di pane nero

## Nudel- und Reisgerichte / Pasta e Riso

**Bandnudeln mit Scampi Busara Art** <sup>A, B, C, O</sup> € 16,-  
Tagliatelle con scampi alla busara

**Kurze Nudeln mit Sardinien und Tomaten** <sup>A, C, D, O</sup> € 14,-  
Penne ai sardoni e pomodori

**Spaghetti mit Venusmuscheln** <sup>A, C, R</sup> € 12,-  
Spaghetti alle vongole

**Spaghetti mit Meeresfrüchten** <sup>A, B, C, R</sup> € 16,-  
Spaghetti ai frutti di mare

**Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Chili** <sup>A, C</sup> € 9,50  
Spaghetti con aglio, olio d’oliva, prezzemolo e peperoncino

**Spaghetti oder Gnocchi mit Tomatensauce oder Fleischsauce** <sup>A, C, O</sup> € 9,80  
Spaghetti o gnocchi al pomodoro o al ragù di carne

**Risotto mit Meeresfrüchten** <sup>B, C, D, G, O, R</sup> € 16,-  
Risotto ai frutti di mare

**Risotto mit Gemüse der Saison oder Pilzen** <sup>C, G, L</sup> € 13,-  
Risotto alle verdure di stagione o con funghi

## Fisch / Pesce

**Tintenfisch vom Grill** <sup>A, G, R</sup> € 16,-  
Seppioline alla griglia

**Sardinien vom Grill** <sup>A, D, G</sup> € 16,-  
Sarde alla griglia

**Scampi vom Grill** <sup>A, B, G</sup> € 19,50  
Scampi alla griglia

**Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch, Saibling oder Forelle** <sup>A, D, G, O</sup> € 16,50  
Filetto di branzino, salmerino o trota

**Dreierlei frittierte Fische** <sup>A, B, D, G</sup> € 16,-  
Tris di pesce fritto

**Frittierte Calamari** <sup>A, G, R</sup> € 16,-  
Seppioline fritto

**Wolfsbarsch im Rohr mit Kartoffeln, Tomaten und Oliven** <sup>A, D, G</sup> (ab 2 Personen) **p.P. € 24,50**  
Branzino al forno con patate, pomodori e olive (minimo per 2)

**Wolfsbarsch in der Salzkruste** <sup>A, D, G</sup> (ab 2 Personen) **p.P. € 24,50**  
Branzino in crosta di sale (minimo per 2)

## Fleisch / Carne

**Steak vom Rind vom Grill** € 25,-  
Filetto di manzo alla griglia

## Beilagen / Contorni

**Kartoffeln (mit Salbei, Rosmarin oder natur)** € 3,50

**Polenta** <sup>A</sup> € 3,50

**Gnocchi** <sup>A, D, G</sup> € 5,50

**Risotto** <sup>O</sup> € 5,50

**Peperonata-Gemüse** <sup>O</sup> € 3,50

**Grillgemüse der Saison** € 3,50

**Gemischter Salat** € 3,50

## Käse / Formaggi

**Montasio** <sup>C, G</sup>, **Pecorino** <sup>C, G</sup>, oder **Grana Padano** <sup>C, G</sup> € 7,50

**Gemischter Käseteller** <sup>C, G</sup> € 12,50

## Dessert / Dessert

**Schokoladentarte mit Beeren und Schokoladensauce** <sup>A, C, F, G</sup> € 6,-

**Italienische Cremeschnitte mit Früchten** <sup>A, G</sup> € 6,-

**Sorbetto al Limone - Zitronensorbet** <sup>O</sup> € 4,50

**Tiramisu** <sup>A, C, G</sup> oder **Panna Cotta** <sup>G</sup> € 4,50

Lieber Gast!

Laut EU-Lebensmittelinformationsverordnung müssen die 14 Hauptallergene, die in unverpackten Speisen und Lebensmitteln vorkommen, gekennzeichnet werden. **Diese Kenntlichmachung erfolgt in unserer Speisekarte mittels hochgestellter Buchstaben (Erklärung dieser Buchstaben siehe unten).**

• Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

• Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

• 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 bzw. Zutaten wenden Sie sich bitte jederzeit an das Servicepersonal.**

## 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 Eiererzeugnisse

**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



**Da jedes Gericht frisch zubereitet wird, bitten wir um Verständnis, dass dies eine etwas längere Wartezeit in Anspruch nimmt!**



**Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten.**