

# Restaurant- Speisekarte

## Unsere Restaurant-Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Freitag 17.00 bis 22.00 Uhr  
Samstag 12.00 bis 22.00 Uhr

Restaurant • Enoteca & Genießerei • italienischer Verkaufsladen • Genussgarten



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 Gradesser Küche!**

Dank der Affinität der Eigentümerfamilie zu Italien ist nicht nur die Küche mediterran, sondern das gesamte Ambiente.

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

Frische Fische von der Adria werden zweimal pro Woche geliefert und das Gemüse wird, soweit möglich, von heimischen Gemüseproduzenten bezogen. Wichtig ist uns auch die Verwendung von saisonalen Produkten. Das Jahr beginnt mit Bärlauch und Spargel und endet mit Pilzen und Trüffel. Frische Kräuter werden fast ausschließlich aus dem eigenen Garten verwendet und auch die Pasta wird zweimal pro Woche selbst produziert.

Neu bei uns ist ein eigener Brotbackofen. Verschiedene Brote werden täglich frisch gebacken. Apropos frisch: 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.**

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

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.

## UNSERE ENOTECA & GENIESSEREI

**Italien pur - mit kleinem steirischen 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. Reinschauen lohnt sich bestimmt.

**Genießen Sie unser Altstadthaus!**

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

## Vorspeisen / Antipasti

**Shrimpscocktail im Parmesankörbchen** <sup>B, C, G, O</sup> € 10,-  
Cocktail di gamberetti con parmigiano

**Vitello Tonnato** <sup>C, O</sup> € 12,-  
Vitello tonnato

**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

**Mozzarella mit Tomaten u. Basilikum** <sup>G</sup> € 9,-  
Mozzarella 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> **oder gratiniert** <sup>B, D, M, R</sup> € 14,-  
Capesante alla griglia o gratinate

**Tomaten-Cremesuppe mit glasierter Cherrytomate** <sup>A, G, O</sup> € 5,50  
Vellutata di pomodoro con pomodoro glacé

**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

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

**Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Chili** <sup>A, C</sup> € 8,50  
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 Gemüse der Saison** <sup>C, G</sup> € 12,-  
Risotto alle verdure di stagione

**Risotto Milanese mit Garnelenspieß** <sup>B, D, G, O</sup> € 14,50  
Risotto alla milanese con spiedo di gamberetto

## Fisch / Pesce

**Tintenfisch vom Grill oder frittiert** <sup>A, D, G, R</sup> € 16,-  
Calamari alla griglia o fritto

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

**Thunfisch vom Grill** <sup>D</sup> € 19,50  
Tonno alla griglia

**Gegrilltes Filet vom Meeresfisch** <sup>A, D, G, O</sup> € 16,50  
Filetto di pesce di mare alla griglia

**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

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

**Beiriedschnitte vom Grill** € 16,50  
Lombata di manzo alla griglia

## Beilagen / Contorni

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

**Polenta** <sup>A</sup> € 3,50

**Gnocchi** <sup>A, C, G</sup> € 5,50

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

**Grillgemüse der Saison** € 3,50

**Insalata mista / Gemischter Salat** € 3,50

**Mediterraner Rohkostteller** € 5,50

## Käse / Formaggi

**Kleiner Käseteller** - bitte wählen Sie zwei Sorten:  
**Montasio** <sup>G</sup>, **Pecorino** <sup>G</sup>, **Grana Padano** <sup>G</sup>, **Ricotta** <sup>G</sup> **oder Gorgonzola** <sup>G</sup> € 7,50  
**Gemischter Käseteller groß** <sup>G</sup> € 12,50

## Dessert / Dessert

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

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

**Sorbetto all`Arancia - Orangensorbet** <sup>O</sup> € 4,50

**Tiramisu** <sup>A, C, G</sup> **classic oder nach Saison** € 4,50

**Panna Cotta** <sup>G</sup> **mit Fruchtmark oder marinierten Früchten** € 4,50

**Italienischer Dolce-Teller** <sup>A, C, G</sup> € 3,50

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. Stand März 2018.**