

UNSER RESTAURANT

Wir sind wieder für Sie da!

Gleiches Team - gleiche Philosophie: Sie schmecken, was Sie essen.

Bei uns steht nach wie vor das kostbare Produkt selbst im Vordergrund. Mit wenigen Zutaten und hochwertigsten Lebensmitteln zaubern wir schwerpunktmäßig mediterrane, Gradeser Fisch-Gerichte auf den Teller, doch je nach Saison und Verfügbarkeit bieten wir auch andere Speisen an.

Sämtliche Gerichte werden weiterhin 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.

UNSERE ENOTECA

Enoteca, Aperitivo Bar, Prosecceria oder doch Osteria?

Wie man uns auch nennen mag: Wir möchten alle Vorzüge dieser Genießerbegriffe rund um die italienische, kulinarische Lebenslust vereinen.

Sich spontan und unkompliziert ein gutes Glas italienischen oder steirischen Wein oder Prosecco zu gönnen, solo oder mit einem kleinen Verkostungsteller, hat etwas für sich.

Einen „Buon mattino“ kann man in unserer Enoteca wie in Italien mit Cappuccino, Cornetti und Tarte zelebrieren, dazu ein bisschen plaudern, oder einfach einen Triestiner Hausbrandt-Espresso genießen.

Wählen Sie bei kleinem Hunger außerhalb der Küchenöffnungszeiten aus unserer Vitrine oder fragen Sie unsere netten Altstadthaus-Mitarbeiter:innen nach unserem Angebot.

Wenn es Ihnen bei uns gefällt, bleiben Sie einfach bis zum Mittagessen. Oder gerne auch länger!

Im **LADEN** bieten wir weiterhin etwas Süden für Daheim. Wir haben unser Angebot verkleinert, weil wir auch hier saisonale und regionale Schwerpunkte setzen möchten. Werfen Sie einen kleinen Blick hinein, bestimmt finden Sie eine Kleinigkeit zum Probieren.

Wir freuen uns sehr, Sie verwöhnen zu dürfen.

GENIESSEN SIE UNSER ALTSTADTHAUS!

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

AUSGEWÄHLTE Weine Proseccchi

PROSECCHI UND SPUMANTE AUS ITALIEN

Bio Villa Teresa Prosecco € 4,- / € 24,-
Vini Tonon, Vittorio Veneto
Intensiv fruchtige und typische Nase, feine Perlage, elegant und harmonisch.

Bio Villa Teresa Rosé Frizzante € 4,- / € 24,-
Vini Tonon, Vittorio Veneto
Intensiv fruchtige und feinbeerige, typische Nase mit milder Perlage. Elegant und harmonisch.

Vino Spumante Lamorosa di qualità Ribolla Gialla Brut € 4,90 / € 29,40
Vini Brojli, Aquileia
Helles Strohgelb, mit grünlichen Reflexen, sehr feiner und anhaltender Perlage. Die Düfte verschmelzen mit samtigen, blumigen und mineralischen Noten.

Ronco Ribolla Gialla Brut € 4,50 / € 26,80
Ronco Margherita, Pinzano
Feine und anhaltende Perlage mit einem zarten und leicht zitronigen Bouquet. Am Gaumen gibt sich der Spumante brillant und aromatisch.

Prosecco Superiore Mionetto, Valdobbiadene € 4,50 / € 26,80
Leuchtendes Gelbgrün, in der Nase ein intensiver Duft nach gereiftem Apfel, Blumenwiese, Zitrone. Langanhaltender Abgang mit schöner, süßer Würze.

Rajo Prosecco Brut € 4,- / € 24,-
Ca' di Rajo, San Polo di Piave
Holunderblüten und Haselnuss, dazu Nashi-Birne. Reif und druckvoll zugleich mit offenem Charakter und schöner Säure.

Tracce Methodo Classico Brut
Vino Spumante di qualità bianco € 10,20 / € 60,90
Vini Brojli, Aquileia

ROSEWEIN AUS ITALIEN

Santa Cristina Cipresseto Rosato Toscana IGT 2020 € 4,40 / € 26,-
Marchesi Antinori, Toskana
Leuchtendes Rosé, in der Nase komponieren frische Noten von Himbeere und Walderdbeere, am Gaumen ist der Wein weich, voll, ausgewogen und mit einem langen fruchtigen Finale.

WEINE AUS ÖSTERREICH

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

Weissburgunder Vulkanland 2023 € 5,30 / € 31,60
Weingut Frauwallner, Karbach bei Straden
Mittleres Gelb mit grünen Reflexen, Burgunderfrucht; Golden Delicious am Gaumen; saftig, schmelzig mit feiner Nusswürze.

Gelber Muskateller 2020 € 4,70 / € 27,80
Wein Hof Scharl, Plesch bei St. Anna am Aigen
Kräuterwürze, Holunderblüten und Minze. Feiner Säurebogen, komplexer Abgang.

Merlot 2019 € 4,80 / € 28,-
Weingut Frühwirth, Deutsch Haseldorf bei Klöch
Betörende elegante Aromen, viel Schmelz und Harmonie, würzig & weich, sehr mild und angenehm samtig.

WEISSWEINE AUS ITALIEN

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

Pinot Grigio 2022 € 5,90 / € 35,30
Isidoro Polencic, Cormòns
In der Nase fruchtig, mit Duftnoten der Akazienblüte, Äpfeln und Birnen. Am Gaumen würzig und lang anhaltend.

Pinot Grigio 2022 € 4,20 / € 24,70
Ca' di Rajo, San Polo di Piave
Lindenblüten. Am Gaumen vollmundig und intensiv, sehr schön balanciert, reife exotische Frucht, vor allem Mango!

Sauvignon Blanc 2022/23 € 5,80 / € 34,60
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 2022 € 5,90 / € 35,30
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 2022 € 6,20 / € 36,70
Isidoro Polencic, Cormòns
Elegantes Strohgelb mit grünlichen Reflexen, frischer, ausgesprochen aromatischer Duft nach Melonen und Südfrüchten, schöne Fruchtintensität auch im Geschmack.

Grillo Friulano 2022 € 6,40 / € 38,-
Grillo Iole, Prepotto
Mineralisch und aufgrund des geringen Säuregehalts angenehm mild. Nuancen von Mandeln, Wildblumen und Pfirsichen finden sich sowohl im Duft als auch am Gaumen wieder!

Verdeca 2023 € 4,60 / € 27,20
Felline, Manduria, Apulien
Blumiger Duft mit Nuancen von Zitrusfrüchten. Am Gaumen angenehm frisch mit feiner Würze, im langen Nachhall Noten von Mandeln und Äpfeln!

Negro Arneis Serra Lupini 2022 € 5,30 / € 31,80
Negro Angelo, Monteu Roero, Piemont
Im Duft reife Äpfel, Birnen und feine Würzenoten. Am Gaumen sehr körperreich, dicht, schließt mit knackiger Säure.

ROTWEINE AUS ITALIEN

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

Bio Merlot Osteria 2020 € 3,50 / € 21,-
Pominio di Bagnoli, Veneto
Kräftiger Merlot, viel Frucht; ein Wein, der Spaß macht.

Antane Chianti 2020 € 3,80 / € 22,-
Salvalai, Quinzano
Zarter Zwetschkenduft, robuste Struktur.

Felline Anarkos 2020 € 4,20 / € 25,-
Felline, Manduria, Apulien
Cuvée aus Primitivo, Malvasia & Negroamaro! Fruchtig-blumiger Duft mit Nuancen von Kirsche, Pflaume, Veilchen und Rose.

Stella Barbera Stravi 2022 € 6,- / € 36,-
Stella, Costigliole d'Asti, Piemont
Im Duft fruchtig mit stark an Kirschen erinnernden Noten. Am Gaumen warm, rund und strukturiert mit elegantem Abgang.

Giacosa Barolo Riserva M. 2013 € 128,80
Fratelli Giacosa, Neive, Piemont
Voller Duft, Nuancen von Rosenblüten, würzige Noten von Teer und Leder. Am Gaumen Nuancen von Gewürzen, Lakritze, Tabak und weißem Trüffel, samtig und harmonisch!

MEDITERRANE

Speise- und Getränkekarte

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag und Samstag von 10 bis 22 Uhr

Warme Küche von 12 bis 21 Uhr.

Für geschlossene Feiern sind wir nach rechtzeitiger Rückfrage auch außerhalb der regulären Öffnungszeiten sehr gerne Ihr Gastgeber.



UNSERE SPEISEN

Vorspeisen / Antipasti

Gemischte Fischvorspeisen nach Altstadtthaus-Art	€ 21,50
Gemischter Vorspeisenteller nach Altstadtthaus-Art (mit Wurstwaren)	€ 19,-
Rohschinken „San Daniele“ mit Melone	€ 17,-
Rohschinken „San Daniele“ mit Burratina	€ 19,-
Scampi crudo	€ 18,50
„Caprese“ Tomate, Mozzarella, Basilikum	€ 17,-
Thunfischtatar mit Knoblauchciabatta	€ 21,50
<hr/>	
Miesmuscheln in Tomatensauce oder Weißweinsauce	€ 19,50
Jakobsmuscheln vom Grill oder gratiniert	€ 19,50
Tomatencremesuppe mit glasierter Cherrytomate	€ 6,50

Nudelgerichte / Pasta

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

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Chili	€ 12,-
Spaghetti mit Venusmuscheln	€ 18,-
Tagliatelle mit Scampi Busara-Art	€ 19,50
Fusilli mit Tomatensauce	€ 13,50
Fusilli mit Fleischsauce	€ 13,50

Fisch / Pesce

Tintenfisch vom Grill	€ 21,50
Fritto misto (Tintenfisch, Sardine, Fischfilet, Garnele)	€ 21,50
Italienische Fischsuppe mit Ciabatta	€ 19,50
Scampi vom Grill (8 Stück)	€ 24,50
Gegrilltes Orata-Filet	€ 21,50
Thunfischsteak vom Grill	€ 29,50

Mit etwas längerer Wartezeit oder auf Vorbestellung:

Wolfsbarsch im Ganzen in der Salzkruste mit Kartoffeln, Tomaten und Oliven (für 2 Personen)	€ 68,50
Wolfsbarsch al forno mit Kartoffeln, Tomaten und Oliven (für 2 Personen)	€ 68,50

Fleisch / Carne

Ribeye vom Grill mit Rucola und Grana (~ 250g - 280g) € **27,50**

Beilagen / Contorni

Kartoffeln (mit Rosmarin oder natur)	€ 4,90
Polenta	€ 4,90
Trifolate (gedünstetes Gemüse nach Saison)	€ 4,90
Knoblauchciabatta	€ 4,90
Rucolasalat mit Parmesan	€ 6,90
Insalata mista	€ 6,90

Käse / Formaggi

Gemischter Käseteller mit Chutney € **17,50**

Dessert / Dessert

Schokoladentarte mit marinierten Früchten	€ 9,50
Sorbetto (Zitrone)	€ 8,50
Tiramisu	€ 8,50
Panna Cotta	€ 8,50
Cremosi (von Hausbrandt Triest) klein	€ 2,90
Cremosi (von Hausbrandt Triest) groß	€ 4,80



Geschätzter Gast,

je nach Saison bieten wir eine erweiterte Speisenauswahl an. Unsere Servicemitarbeiter:innen informieren Sie sehr gerne!

UNSERE GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Fruchtsaft 0,25l Traubensaft oder Apfelsaft naturtrüb (Obsthof Weiß)	€ 3,90
Coca Cola 0,33l	€ 3,20
Coca Cola light 0,33l	€ 3,20
San Pellegrino Mineralwasser 0,25l mit Kohlensäure	€ 2,60
San Pellegrino Mineralwasser 0,75l ohne Kohlensäure / mit Kohlensäure	€ 3,80
San Pellegrino Limonata (Zitrone) 0,2l	€ 3,20
San Pellegrino Aranciata (Orange) 0,2l	€ 3,20
Quellwasser 0,5l	€ 0,80
Quellwasser 1l	€ 1,60
Zitronensaft 2cl	€ 0,30
Holunderblütensirup 2cl	€ 0,30

Caffè Hausbrandt

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

Bier

Peroni Birra superiore Glas 0,33l	€ 4,-
Murauer Glas 0,33l	€ 4,-

Cocktail-Klassiker & Aperitifs

Spritz Aperol Prosecco - Aperol	€ 5,50
Spritz Limoncello	€ 5,50
Spritz Pomello	€ 5,50
Hugo Prosecco - Holunderblütensirup - Limette - Minze	€ 5,50
Campari Orange/Mineral	€ 5,50
Campari Tocco Rosso Prosecco - Campari - Holunderblütensirup - Minze	€ 6,50
Gin Tonic Gradeser Gintonego, Tonic Water	€ 6,50
Martini bianco	€ 4,50
Crodino Mineral (alkoholfrei) Crodino rot oder orange - Mineralwasser	€ 4,50

Digestifs

Limoncello aus Neapel 4cl € **7,50**

Nonino Amaro

Amaro Nonino Quintessentia 4cl € **5,-**
Ein eleganter Likör mit großer Persönlichkeit, mit außergewöhnlichem Geruch nach Kräutern.

Nonino Grappa-Spezialitäten

Lo Chardonnay di Nonino 4cl Leicht bernsteinfarben aufgrund einer Reifung von 12 Monaten in Barriques. Fein und elegant.	€ 5,60
Grappa il Moscato di Nonino 4cl Elegant, aromatisch, weich und sinnlich. Duftet nach Rosen, Salbei und Vanille.	€ 5,60
Grappa il Merlot di Nonino 4cl Kristallin, weich und rund mit Duft nach Rosenblättern und Kirschkernen. Das Bouquet erinnert an das Abkeltern der Maische.	€ 5,60
Nonino Riserva Barriques 5 years 4cl Eine feine Grappamischung, die 5 bis 20 Jahre in Barriques aus Eiche und in kleinen ehemaligen Sherry-Fässern gelagert wurde.	€ 12,20

Nonino Traubendestillate

ÙE il Uvabianca di Nonino 4cl Eine harmonische Verbindung von getrennt destillierten Traubenbränden ÙE Monovitigni Moscato, Malvasia und Ribolla.	€ 6,60
ÙE il Prosecco di Nonino 4cl Elegant, frisch und leicht mit einem Hauch von Süße, die an den zarten Duft von Blumen erinnert.	€ 6,90
ÙE il Sauvignon di Nonino 4cl Eine Selektion von Sauvignon Trauben, die frisch und bei richtiger Reife gelesen werden. Typisch und würzig.	€ 6,90

ALLERGENKENNZEICHNUNG

lt. EU-Verordnung Nr. 1169/2011

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

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Stand: Mai 2024