

## Benvenuto im Altstadtthaus.

Willkommen im mediterran-kulinarischen Süden!

# GENUSS X3

Essen  Einkaufen  Verkosten

## UNSER RESTAURANT

Erleben Sie typisch Gradesser 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. Wir bitten Sie herzlich um Einhaltung der vonseiten der Bundesregierung vorgegebenen Maßnahmen!

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.

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.

**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: 22. September 2021

## Alkoholfreie Getränke

<b>Fruchtsaft 0,25l</b> Traubensaft, Pfirsichnektar, Erdbeernektar oder Apfelsaft naturtrüb (Obsthof Weiß)	<b>€ 3,40</b>
<b>Coca Cola 0,33l</b>	<b>€ 3,20</b>
<b>Coca Cola light 0,33l</b>	<b>€ 3,20</b>
<b>San Pellegrino Limonata (Zitrone) 0,2l</b>	<b>€ 2,90</b>
<b>San Pellegrino Aranciata (Orange) 0,2l</b>	<b>€ 2,90</b>
<b>San Pellegrino Mineralwasser 0,25l</b> ohne Kohlensäure / mit Kohlensäure	<b>€ 2,60</b>
<b>San Pellegrino Mineralwasser 0,75l</b> ohne Kohlensäure / mit Kohlensäure	<b>€ 3,80</b>
<b>Quellwasser 0,5l</b>	<b>€ 0,80</b>
<b>Quellwasser 1l</b>	<b>€ 1,60</b>
<b>Zitronensaft 2cl</b>	<b>€ 0,30</b>
<b>Holunderblütensirup 2cl</b>	<b>€ 0,30</b>

## Caffè Hausbrandt

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

## Bier

<b>Peroni Birra superiore Glas 0,33l</b>	<b>€ 3,40</b>
<b>Murauer Glas 0,33l</b>	<b>€ 3,40</b>
<b>Gösser Naturgold alkoholfrei Glas 0,33l</b>	<b>€ 3,40</b>

## Cocktail-Klassiker & Aperitifs

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

## Digestifs

<b>Limoncello 4cl</b> Original von der Amalfi-Küste	<b>€ 4,50</b>
--	---------------

## Nonino Amaro

<b>Amaro Nonino Quintessentia 4cl</b> Ein eleganter Likör mit großer Persönlichkeit, mit außergewöhnlichem Geruch nach Kräutern.	<b>€ 4,50</b>
---	---------------

## Nonino Grappa-Spezialitäten

<b>Lo Chardonnay di Nonino 4cl</b> Leicht bernsteinfarben aufgrund einer Reifung von 12 Monaten in Barriques. Fein und elegant.	<b>€ 5,20</b>
<b>Grappa il Moscato di Nonino 4cl</b> Elegant, aromatisch, weich und sinnlich. Duftet nach Rosen, Salbei und Vanille.	<b>€ 5,20</b>
<b>Grappa il Merlot di Nonino 4cl</b> Kristallin, weich und rund mit Duft nach Rosenblättern und Kirschkernen. Das Bouquet erinnert an das Abkeltern der Maische.	<b>€ 5,20</b>
<b>Nonino Riserva Barriques 5 years 4cl</b> Eine feine Grappamischung, die 5 bis 20 Jahre in Barriques aus Eiche und in kleinen ehemaligen Sherry-Fässern gelagert wurde.	<b>€ 11,10</b>
<b>Nonino Riserva Barriques 8 years 4cl</b> Elegant und samtig. Im Mund wir der volle und fruchtige Geruch bestätigt. Die Geschmacksnoten von Gebäck, Gewürzen, Schokolade und Marzipan ergänzen die Harmonie und Intensität dieser einzigartigen Riserva. Langer Abgang.	<b>€ 20,60</b>

## Nonino Traubendestillate

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

Eine weitere Auswahl an Grappa-Spezialitäten finden Sie in unserer Getränkekarte.

## 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 Sellerierzeugnisse
- M Senf und Senferzeugnisse
- N Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfit
- 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 Altstadthaus-Art** <sup>A, B, C, D, G, M, R</sup> € **17,-** Antipasti misti di pesce alla “Altstadthaus“

**Gemischter Vorspeisenteller nach Altstadthaus-Art** <sup>C, G, H</sup> € **17,-** Antipasti misti alla “Altstadthaus“

**Rohschinken „San Daniele“ mit Melone** <sup>A, G</sup> € **15,-** Prosciutto crudo „San Daniele“ e melone

**Burratina mit Tomaten und Basilikum** <sup>G</sup> € **14,-** Burratina con pomodori e basilico

**Miesmuscheln in Tomatensauce oder Weißweinsauce** <sup>A, B, O, R</sup> € **14,50** Cozze alla marinara o d vino bianco

**Jakobsmuscheln vom Grill** <sup>B, G, O, R</sup> **oder gratiniert** <sup>B, D, M, R</sup> € **15,-** Capesante alla griglia o gratinate

**Tomaten-Cremesuppe mit glacierter Cherrytomate** <sup>A, G, O</sup> € **6,50** Vellutata di pomodoro con pomodoro glacé

### Nudelgerichte / Pasta

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

**Bandnudeln mit Scampi Busara-Art** <sup>A, B, C, O</sup> € **19,50** Tagliatelle con scampi alla busara

**Spaghetti mit Venusmuscheln** <sup>A, C, R</sup> € **15,-** Spaghetti alle vongole

### Fleisch / Carne

**Beiriedschnitte vom Grill mit Rucola und Grana** <sup>G</sup> (~ 250g) € **27,50** Tagliata di manzo alla griglia

### Fisch / Pesce

**Tintenfisch vom Grill oder frittiert** <sup>A, D, G, R</sup> € **17,50** Calamari alla griglia o fritti

**Scampi vom Grill (8 Stück)** <sup>A, B, G</sup> € **22,50** Scampi alla griglia

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

**Gegrilltes Filet vom Meeresfisch** <sup>A, D, G</sup> € **19,-** Filetto di pesce di mare alla griglia

### Beilagen / Contorni

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

**Polenta** <sup>A</sup> € **3,90**

**Gnocchi** <sup>A, C, G</sup> € **5,90**

**Grillgemüse der Saison** € **3,90**

**Knoblauchciabatta** <sup>A</sup> € **3,90**

**Gemischter Salat** € **4,90**

**Rucolasalat mit Parmesan** <sup>G</sup> € **4,90**

### Käse / Formaggi

**Gemischter Käseteller** <sup>G</sup> € **15,50**

### Dessert / Dessert

**Torta Caprese oder Schokoladentarte mit marinierten Früchten** <sup>A, C, F, G, H</sup> € **8,-**

**Sorbetto** <sup>O</sup> (div. Sorten) € **7,50**

**Tiramisu** <sup>A, C, G</sup> € **7,-**

**Panna Cotta auf Beerenfruchtspiegel** <sup>G</sup> € **7,-**

**Cremosi** (von Hausbrandt Triest) <sup>G</sup>r klein € **1,90**

**Cremosi** (von Hausbrandt Triest) <sup>G</sup> groß € **3,80**

### Saisonale Küchenchef-Empfehlungen

**Süßkartoffel-Kürbiscremesuppe mit Trüffelcroutons** <sup>G, I, L</sup> € **7,-**

**Rohschinken „San Daniele“ mit Feigen und Ricotta** <sup>G, H</sup> € **17,-**

**Duett von Wildterrinen auf Radicchio-Birnen-Salat** <sup>A, H, I, L, M</sup> € **18,-**

**Gratinierte Green Shell-Muscheln** <sup>A, B, G, L, M</sup> € **16,-**

**Ossobuco vom Seeteufel mit Kräuterpolenta** <sup>D, I, L, M</sup> € **24,50**

**Strigoli mit Wildragout** <sup>I, L, M</sup> € **21,-**

**Tagliatelle mit Trüffelrahmsauce** <sup>C, G, H, L, M</sup> € **26,50**

**Cotechino auf Berglinsenbett** <sup>H, I, M</sup> € **19,50**

**Capelunghe vom Grill** <sup>B, E, L</sup> € **19,-**

### Aktuelle Tages-Empfehlungen

**Wir servieren auch ganztags Tagesgerichte nach frischer Verfügbarkeit (zB Waldpilze, Trüffel, fangfrischen Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch ...), welche Sie nicht auf dieser Karte finden. Fragen Sie unsere Mitarbeiter/innen!**

**Nachfolgend finden Sie eine Auswahl an Weinen und Proseccchi. Unser gesamtes Angebot haben wir für Sie in unserer Wein-/Getränkekarte zusammengefasst.**

### Weine aus Italien

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

**Albizzia Chardonnay 2019** € **4,50 / € 27,-** **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.

**Friulano Colli Orientali del Friuli DOC 2020** € **4,90 / € 29,-** **Sirch, Friaul** Strohgelb, in der Nase grüner Apfel, Pfirsich und Zitrusfrüchte, florale Noten, am Gaumen reife Äpfel, getrocknete Früchte, etwas Vanille, leichte Mineralität, lebendige Säure, dezente Kräuterwürze.

**Sauvignon Grave del Friuli DOC 2020** € **4,40 / € 26,-** **Pighin, Friaul** Helles Strohgelb, in der Nase feiner Duft nach Stachelbeere, wildem Paprika und zartem Cassis, am Gaumen vollmundig, gut eingebundene Säure, fruchtiger, aromatischer Abgang.

**Pinot Grigio DOC 2020** € **4,90 / € 29,-** **Schreckbichl, Südtirol** Helles Strohgelb, in der Nase duftendes Bukett nach Zitrusfrucht, Pfirsich und Honigmelone, am Gaumen vollmundig, kräftiger Körper mit erfrischendem Säurespiel und fruchtigem Finale.

**Vivia Maremma Toscana IGT 2018** € **5,50 / € 33,-** **Le Mortelle, Toskana** Strahlendes Gelb mit leichten grünlichen Reflexen, in der Nase angenehm und intensiv. Cremig und mineralisch am Gaumen, im Finale mit der aromatischen Frische von mediterranen Kräutern und Zitrusfrüchten.

**ROSEWEIN**

**Santa Cristina Cipresseto Rosato Toscana IGT 2019** € **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.

### ROTWEINE

**Nèprica Primitivo IGT 2019** € **4,40 / € 26,-** **Tormaresca, Apulien** Intensives Rubinrot, in der Nase rote Früchte, Amarenakirsche, mit Noten von kandierten Früchten und Lakritze, am Gaumen weich, rundes und strukturiertes Tannin, langer Abgang.

**Barbera d’Alba DOC 2019** € **4,70 / € 28,-** **Cantina Terre del Barolo, Piemont** Granatrot, intensive fruchtige Nase nach Kirschen, charakteristisch, delikat, am Gaumen mit zarter Cassisnote, körpervoll mit ausgeprägter Säure, feines Tanningerüst, voll und harmonisch.

**Pèppoli Chianti Classico DOCG 2019** € **5,50 / € 31,-** **Marchesi Antinori, Toskana** Rubinrot, in der Nase Kirsche, Erdbeere und Blaubeere, Kräuter, leichte Gewürznote, am Gaumen weiche Tannine, die ein anhaltendes und angenehm frisches Finale stützen.

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

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

### Unsere Hausweine aus Italien

**VINO BIANCO DELLA CASA** Glas 1/8l / **Fl. 0,75l**

**Veronesi Pinot Grigio 2019** € **3,50 / € 21,-** **Campagnola, Marano di Valpolicella** Bouquet mit vielschichtigen Fruchtaromen, am Gaumen trocken, zart, harmonisch mit lebhaftem Säurespiel, mittlerer Körper, feine Würze und schöne Frucht.

**VINO ROSSO DELLA CASA**

**Bio Merlot Osteria 2018** € **3,50 / € 21,-** **Pominio di Bagnoli, Veneto** Kräftiger Merlot, viel Frucht; ein Wein, der einfach Spaß macht.

### 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.

### Proseccchi und Spumante aus Italien

**Prosecco Superiore Brut** € **4,50 / € 26,50** **„Vigna del Cuc“**

**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.

**Prosecco Superiore Brut** € **4,50 / € 26,50** **„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** € **4,50 / € 26,50** **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** € **5,20 / € 31,-** **Martino Zanetti, Tenuta Col Sandago** Ausladend; fruchtig und blumig zugleich, mit deutlichen Noten von Walderdbeeren und Rosenblättern.