

Restaurant- Speisekarte

Unsere Restaurant-Öffnungszeiten:

Mittwoch bis 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
www.das-altstadthaus.at
www.facebook.com/dasaltstadthaus

Benvenuto im Altstadtthaus.

Willkommen im mediterran-kulinarischen Süden!

GENUSS X3

Essen  Einkaufen  Verkosten

UNSER RESTAURANT

Erleben Sie typisch Gradeseer 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, Gradeseer 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 wöchentlich selbst produziert.

Verschiedene Brote werden im eigenen Brotbackofen 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.

Sie befinden sich hier in einem sehr geschichtsträchtigen Gebäude, welches auch unter Denkmalschutz steht. Es weist einen Bauern 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 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 & Proseccis, 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

Vorspeisen / Antipasti

Gemischte Fischvorspeisen nach Altstadtthaus-Art ^{B, C, D, G, M, R} € 16,-
Antipasti misti di pesce alla "Altstadtthaus"

Gemischter Vorspeisenteller nach Altstadtthaus-Art ^{C, G, H} € 14,-
Antipasti misti alla "Altstadtthaus"

Rohschinken „San Daniele“ mit Melone ^{A, G} € 12,-
Prosciutto crudo "San Daniele" con melone

Mozzarella mit Tomaten u. Basilikum ^G € 10,-
Mozzarella con pomodoro e basilico

Miesmuscheln in Tomatensauce ^{B, O, R} € 12,50
Cozze in salsa di pomodoro

Miesmuscheln in Weißweinsauce ^{B, O, R} € 12,50
Cozze in salsa di vino bianco

Jakobsmuscheln vom Grill ^{B, G, O, R} **oder gratiniert** ^{B, D, M, R} € 14,-
Capesante alla griglia o gratinate

Tomaten-Cremesuppe mit glasierter Cherrytomate ^{A, G, O} € 6,-
Vellutata di pomodoro con pomodoro glacé

Basilikumschaumsuppe mit Schwarzbrot-Croutons ^{A, G} € 6,50
Minestra di basilico con crostini di pane nero

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

Nudel- und Reisgerichte / Pasta e Riso

Bandnudeln mit Scampi Busara Art ^{A, B, C, O} € 18,-
Tagliatelle con scampi alla busara

Spaghetti mit Venusmuscheln ^{A, C, R} € 13,50
Spaghetti alle vongole

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Chili ^{A, C} € 9,-
Spaghetti con aglio, olio d'oliva, prezzemolo e peperoncino

Spaghetti oder Gnocchi mit Tomatensauce oder Fleischsauce ^{A, C, O} € 11,-
Spaghetti o gnocchi al pomodoro o al ragù di carne

Risotto mit Gemüse der Saison ^{C, G} € 12,-
Risotto alle verdure di stagione

Risotto Milanese mit Garnelenspieß ^{B, D, G, O} € 16,50
Risotto alla milanese con spiedo di gamberetto

Monat für Monat verwöhnen wir Sie mit weiteren, saisonalen Küchenchef-Empfehlungen. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beraten Sie sehr gerne!

Fisch / Pesce

Tintenfisch vom Grill oder frittiert ^{A, D, G, R} € 16,-
Calamari alla griglia o fritto

Scampi vom Grill (8 Stück) ^{A, B, G} € 19,50
Scampi alla griglia

Thunfisch vom Grill ^D € 21,50
(~ 300g) Tonno alla griglia

Gegrilltes Filet vom Meeresfisch ^{A, D, G, O} € 16,50
(~ 200 - 250g) Filetto di pesce di mare alla griglia

Wolfsbarsch im Ganzen im Rohr mit Kartoffeln, Tomaten und Oliven ^{A, D, G} **(ab 2 Personen) p.P. € 24,50**
(~ 200 - 400g) Branzino al forno con patate, pomodori e olive (minimo per 2)

Wolfsbarsch im Ganzen in der Salzkruste ^{A, D, G} **(ab 2 Personen) p.P. € 24,50**
(~ 200 - 400g) Branzino in crosta di sale (minimo per 2)

Fleisch / Carne

Rindsfilet vom Grill € 28,-
(~ 350g) Filetto di manzo alla griglia

Beiriedschnitte vom Grill mit Parmesan und Rucola € 20,50
(~ 250g) Lombata di manzo alla griglia

Beilagen / Contorni

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

Polenta ^A € 3,50

Gnocchi ^{A, C, G} € 5,50

Peperonata-Gemüse ^O € 3,50

Grillgemüse der Saison € 3,50

Insalata mista / Gemischter Salat € 3,50

Mediterraner Rohkostteller € 5,50

Käse / Formaggi

Gemischter Käseteller ^G € 14,-

Dessert / Dessert

Schokoladentarte mit marinierten Beeren und Schokoladensauce ^{A, C, F, G} € 7,50

Sorbetto al Limone - Zitronensorbet ^O € 5,50

Sorbetto all`Arancia - Orangensorbet ^O € 5,50

Tiramisu ^{A, C, G} **classic oder nach Saison** € 5,50

Panna Cotta ^G **mit Fruchtmark oder marinierten Früchten** € 5,-

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 unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

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 2020