

Speise

karte

*Kalt serviert!*

---

# Suppen

**Gazpacho € 3,50**

*Andalusische Gemüsesuppe  
mit Paradeisern, Gurken, Paprika und Zwiebel*

**Karotten-Ingwer Suppe € 3,50**

*mit Brotcroûtons*

**Curry-Kokos Suppe € 3,50**

*wahlweise mit bzw. ohne Hühnerfleisch*

---

# Pasta/Spaghetti

**Carbonara € 7,00**

*Pancetta Speck, Ei und Parmesan*

**Aglione € 7,00**

*Knoblauch, Olivenöl und Parmesan*



Der knackige Salat mit Spezial-Vinaigrette,  
Croutons und Parmesan ist nicht nach Gaius  
Julius Caesar (100 v. - 44 v. Christi)  
benannt, sondern soll vom Italo-  
Amerikaner Cesare Cardini, quasi aus einer  
Notlage heraus, erfunden worden sein. So  
begegnete er einem Ansturm auf sein  
Restaurant im mexikanischen Tijuana  
kurzerhand mit der Kreation eines neuen  
Gerichts, weil nix anderes als Salat mehr da  
war und schuf damit einen amerikanischen  
Klassiker.

Hischen Sie selbst ganz nach Ihrem  
Geschmack - wir liefern die Zutaten!

# Vorspeisen/Salate

## **Cake € 5,00**

*Sehr dünner Pizzateig mit Speck und Zwiebeln*

## **Portugiesische "Nuri"**

*Sardinen auf Butterbrot € 4,00*

## **Caesar Salad € 6,00**

*Römer Salat mit Parmesan,  
Brotcroûtons und Dressing*

## **Melonen-Schafkäsesalat € 6,00**

*Wassermelone mit Schafkäse, frischer Minze  
und gerösteten Pinienkernen*

## **Bulgursalat € 6,00**

*Weizensalat mit Paradeisern, Zwiebeln,  
Gurken und Minze. Von Istanbul bis Beirut.  
Zu Grillgerichten oder einfach so, mit einem  
Hauch von Minze.*

## **Homemade Tzatziki € 4,00**

*mit getoastetem Olivenbrot*

## **Beef Tatar 90 g € 8,50**

*Bestes Rindfleisch, Zwiebeln, Kapern, Essig-  
gurke, Dijonsenf, Paprika, Tabasco, Ketchup,  
Pfeffer, Salz, Olivenöl, Worcestersauce und  
Eidotter - ein Klassiker... wir sind  
begeistert!*



Damit ein einfaches Fleischläiberl zu einem echten Super-Burger wird, gilt es folgende Regeln zu beachten:

1. Es muss eine stattliche Größe aufweisen.
2. Es muss aus reinem, heimischen Rinderfaschienten sein.
3. Es sollte vom Holzkohlegrill kommen.
4. Letscherte Salatblätter sind verboten.
5. Auch Zwiebel, Gurke und Tomate tragen das Frische-Gütesiegel. Zum Burger gehören außerdem eine Portion Coleslaw (zu deutsch Krautsalat) und knusprige Pommes.

Das alles zusammen auf einem Teller serviert gibt's im Speisesaal unter dem Namen 1/4 Pounder und macht echt Freude.

\* "Ich esse nie wieder einen Kebab, wenn er nicht so gut ist wie eurer" - sagte eine richtig vornehme Dame, die zum ersten Mal in ihrem Leben unseren Kebab gegessen hat - und strahlte!

# Burger/Kebap

**Quarterpounder € 12,00** \*der beste Hamburger des Landes

*250 g reinstes, heimisches Beef*

**Cheeseburger € 12,00**

*Quarterpounder mit Cheddar-Cheese*

**Ultimate Bacon Burger € 12,00**

*Cheeseburger mit knackigem Speck*

**Steak Burger € 14,00**

*mit saftigen Scheiben vom Rinderfilet*

**Vegi Burger € 12,00**

*wahlweise mit Tofu oder Gemüselaiabchen*

*Vegetarier angepasst!*

**Zu ALLEN Burgern gibt's natürlich:**

- die knusprigsten Pommes aller Zeiten
- waschechten Cole Slaw

-----  
**\* Döner Kebap € 12,00**

*Oft Fastfood, bei uns High Quality.*

*Lammfleisch mit Knoblauch-Jogurt,*

*Djuvec-Reis und warmem Brot*



Nur kurz zur Erklärung:  
Scharf, Schärfer, Spicy Chili!  
The Mexican: Tomate trifft Haig & Co  
Herb Sour Cream: ganz viele frische Kräuter,  
saurer Rahm und Knoblauch

Und was wär ein Steak ohne Haiskolben!!  
Kostet gleich viel wie ein Espresso



*Für Fleischliger alleine schaffbar...  
... sonst eben zu zweit!*

# Steaks vom Holzkohlegrill

Rib-Eye Steak 300 g € 19,00

Bone In 700 g € 34,00

Original US-Beef Tenderloin 200 g € 24,00

*Alle Steaks mit hausgemachter Kräuterbutter  
und zwei Beilagen - einfach aussuchen:*

- Braterdäpfel
- homemade Potato Wedges
- Pommes Frites
- gegrilltes Gemüse
- Cole Slaw

*Nicht zu vergessen - hier unsere Dips:*

- Spicy Chili Sauce
- The Mexican Sauce
- Herb Sour Cream

*Must Have!!*

Gegrillter Maiskolben € 2,10



Frische Zitronen, ein steirisches Landhendl,  
ein bisschen Knoblauch, Thymian und leckerer  
Couscous... das muss man probiert haben!

---

## Wiener Schnitzel

Das traditionelle Sonntagsggericht seit  
Kaisers Zeiten, schmeckt aber an jedem  
anderen Wochentag genauso gut! Serviert  
am klassischen weißen Porzellanteller mit  
Goldrand - so schmeckt's am Besten!

---

# International

## **Zitronen-Hendl € 12,00**

*mit Knoblauch, frischem Thymian  
und Zitronen mariniert, im Rohr gegart  
und auf Couscous serviert*

## **Dheli Ente € 15,00**

*mit einer Pistazien-Brotfülle,  
einem Hauch von Rosenwasser  
und natürlich mit Curry...  
Gibt's DO, FR & SA!*

## **Fischcurry € 12,00**

*Thai Curry nach Nigella Lawson mit Garnelen,  
Fisch, Gemüse und Reis*

## **Wiener Schnitzel € 17,50**

*traditionell-klassisch, Sardellen,  
Kapern und Preiselbeeren,  
dazu Petersilienerdäpfel*

## **Bachforelle € 16,00**

*im Ganzen mit sommerlichen Kräutern  
frisch aus dem eigenen Garten;  
serviert mit Olivenbrot*

*Unsere Hommage an Bud Spencer:*

## **Bacon Baked Beans € 7,00**

*wahlweise mit Spiegelei € 1,00*



Kein Balkan ohne Schaschlik,  
kein Schaschlik ohne Affen...

Vegan!!

# Vom Holzkohlegrill

**Curry Wurst € 8,00**

*mit Pommes Frites*

**Cevapcici € 9,00**

*mit Braterdäpfeln,  
Zwiebelringen und Ajvar*

**Schaschlik € 13,00**

*Lammspieß mit Ajvar und Djuvec-Reis,  
gegrilltem Gemüse*

**Riesengarnelen € 15,00**

*mit Zitrone und hausgemachtem Knoblauchbrot*

**Gemischtes Gemüse der Saison**

**vom Holzkohlegrill € 7,00**

*mit zwei leckeren Dips*

**Marinierter Tofu vom Holzkohlegrill € 7,00**

*eingelegt in Sesamöl, Soja-Sauce  
und ein wenig Knoblauch;  
serviert auf Couscous*

*...uhmm...*



Exotisches Kokos und zarte Schokolade  
schmiegen sich leidenschaftlich an frische  
Ananasstückchen. Diese Sünde darf man sich  
gönnen! Verschluckt doch die Ananas gleich  
wieder sämtliche Kalorien ...

---

# Desserts

Limetten-Sorbet Russkij € 4,00

Tiramisu € 5,00

Apfelringe im Backteig € 4,50

mit hausgemachtem Zimteis

Schokokuchen mit Schlag € 4,50

Gebackene Bounty auf Ananas € 4,50

---

Original Türkischer Kaffee € 3,00

Die älteste Art Kaffee zuzubereiten,  
mit etwas Kardamon

Der süße, wohlriechende Kaffee wird im Speisesaal original in der "Cezve", einer Stielkanne aus Kupfer, serviert. Bei der Zubereitung werden pulverfein gemahlener Kaffee, Wasser, Zucker und Kardamon so lange erhitzt, bis beim Rühren kein Kaffeepulver mehr am Löffel kleben bleibt und sich ein feiner Schaum bildet. Insgesamt wird der Aufguss dreimal aufgekocht – das dauert zwar ein Weilchen, holt aber den meisten Geschmack aus der Bohne.



Hyran ist ein leicht salziges Joghurt-  
getränk aus dem Kaukasus und Anatolien;  
bekommt der Gast in der Türkei, wenn er  
ankommt; der Gast im Speisesaal,  
wenn er dafür zahlt.



# Getränke

Espresso € 2,10

Espresso groß € 3,90

Cappuccino € 2,90

Verlängerter € 2,40

---



## Ayran

Jogurtgetränk 0.25 l € 2,80

---

## Fritz-Kola

*Hansestadt-Kola für Nachtschwärmer*

0.33 l € 2,80

Makava "Delighted Ice Tea" 0.33 l € 2,80

Almdudler, Himbeerkracherl, Afri White,  
Sprite, Fritz-Orange 0.33 l € 2,80

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale  
0.20 l € 2,80

Pago (Marille oder Mango) 0.2 l € 2,80

Römerquelle 0.25 l € 2,30    0.75 l € 4,30

Red Bull 0.20 l € 3,40

Kardamint Spritz 0.50 l € 2,80

Kardamint Leitung 0.50 l € 2,00

*Sirup aus Kardamon und Minze, gespritzt  
und am besten eisgekühlt  
ein Spezialrezept von Herbert Möstl*



Das goldige, tschechische Bier aus bestem  
mährischer Gerste und feinstem  
böhmischen Hopfen hat einen  
unverkennbaren Geschmack und nur  
3,8% Alkoholgehalt.

\* Cava kommt aus Spanien und gibt's bei uns  
anstatt Prosecco. Cava empfiehlt sich zu  
folgenden Anlässen: bei einem Hädelstreff,  
zum Entgannen (als Tischnachbar von  
besagtem Hädelstreff), zum ersten Arbeits-  
tag, zum letzten Arbeitstag, vor der Arbeit,  
während der Arbeit, nach der Arbeit, zur  
Verlobung, zur Versöhnung, zur Scheidung,  
zum Mittagessen, zum Abendessen ...  
eigentlich immer.



Starobrno vom Fass

0.33 l € 2,70

Pfiff € 0,90

---

„Die Weisse“ 0.5 l € 3,70

Puntigamer Stadionbier/Dose 0.33 l € 2,70

Heineken 0.33 l € 3,30

---

\* Cava weiß oder rosé 0.1 l € 3,00

Cava 0.7 l € 21,00

Cava mit Aperol 0.125 l € 3,50

---

Weine offen ... besonders süffig

Weiß: Chardonnay 1/8 l € 2,60

Muskateller 1/8 l € 3,20

Pinot Grigio 1/8 l € 3,10

Rot: Zweigelt/Haiden 1/8 l € 3,00

Rioja Proximo 1/8 l € 3,10

Spritzer rot oder weiß

mit Hauswein und Soda 1/4 l € 2,80

Aperol Spritzer 1/4 l € 3,50

Spritzer weiß

mit Kardamint 1/4 l € 3,50



*In der Flasche...und rinnt  
auch nicht schlecht!*

---

weiß: Chablis € 24,00

Sauvignon Blanc, New Zealand € 25,00

Pinot Grigio Primosic € 22,50

Welschriesling, Schauer € 16,80

Weißburgunder, Dreisiebner € 21,00

Muskateller € 22,50

rot: Chateau Cissac, Haut Medoc € 25,00

MadFish, Shiraz Australia € 23,00

Rioja Reserva € 25,00

Cuvee California, Panamera € 19,00

Cuvée Heideboden, Nittnaus € 24,90

Big John, Scheiblhofer € 28,90

Tignanello, Toskana € 84,00

Sperss, Gaja € 179,00

OCCASION

---

Champagner

VIEL ZU  
BILLIG\*

Mumm Cordon rouge 0.7 l € 49,00

Champagner

Mumm rosé 0.7 l € 59,00





Er zählt zu den bekanntesten russischen  
Wodkas und soll in seinen Luxusvarianten  
"Imperial" und "Platinum" im russischen  
Parlament quasi als Grundnahrungsmittel  
getrunken werden. Und sogar auf der "New  
York Fashion Week" und bei "Victoria's  
Secret" wird er gekippt. Ob gerührt,  
geschüttelt oder pur entzieht sich jedoch  
unserer Kenntnis. Egal, verspricht das  
gute Wässerchen doch höchste Qualität,  
Authentizität und kaum eine Fährte.  
Sa sderowje! Oder zu Deutsch: Auf die  
Gesundheit! Was dabei rauskommen kann?  
<http://tinyurl.com/6mno7m>

**Jack & Ginger € 4,80**

Lena Hoschek's favourite drink  
(2 cl Jack Daniel's, Ginger Ale)

**Bombay Sapphire Gin & Tonic/Bitter Lemon/Apfel  
€ 4,80**

(2 cl Bombay Sapphire Gin, Tonic)

**Aperol Sour € 5,40**

(2 cl Aperol, Zitrone, Orange)

**Russkij Standart Vodka & Bitter Lemon/Tonic/  
Apfel € 4,80**

(2 cl Vodka, Bitter Lemon)

**Campari Orange € 4,80**

(2 cl Campari, Orangensaft)

**Cuba Libre € 5,40**

(2 cl Havana Club, Cola, Zitronensaft)

**Caipirinha € 5,40**

(2 cl Cachaca, Limetten, Rohrzucker)

**Caipirovska € 5,40**

(2 cl Russkij Standart Vodka,  
Limetten, Rohrzucker)



**Russkij Standart Vodka**

**2 cl € 3,00**


**Russkij Standart Vodka**

ohne Beigetränke **0,7 l € 49,00**



Campari 2 cl € 3,10  
Cynar 2 cl € 3,10  
Fernet Branca 2 cl € 3,10  
Ramazzotti 2 cl € 3,10  
Averna 2 cl € 3,10  
Martini / Dry & Bianco & Rosso  
5 cl € 4,80  
Bombay Sapphire Gin 2 cl € 3,10  
Freihof Marille 2 cl € 2,90  
Freihof Himbeergeist 2 cl € 2,90  
Freihof Birne 2 cl € 2,90  
Grappa 2 cl € 3,20

*Vielleicht ein Whisky?  
Frag einfach das Serviceteam...*



[www.speisesaal.at](http://www.speisesaal.at)

SPEISESAAL, Grieskai 4 - 8, 8020 Graz, Austria  
Tel.: +43 (0)316 706 683, [office@speisesaal.at](mailto:office@speisesaal.at)