



Frühstück
UND
Getränke



Follow us



Café • Pizzeria



Restaurant • Hotel



Tisch reservieren: ☎ 03127 41897

ITALIENISCHES FLAIR IN PEGGAU



HOTEL: booking@lacucina-hotel.at
www.lacucina-peggau.at

Caffè

Espresso an der Theke	2,10
Espresso	2,80
Espresso Macchiato (mit geschäumter Milch)	3,10
Verlängerter	3,30
Melange oder Häferkaffee	3,90
Doppelter Espresso	4,20
Doppelter Espresso Macchiato (mit geschäumter Milch)	4,70
Cappuccino mit geschäumter Milch	4,20
Cappuccino mit Schlagobers	4,40
Latte Macchiato	4,50
Chai Tee Latte (Indischer Gewürz-Tee mit geschäumter Milch) (Zutaten: Vanille, Ingwer, Kardamon, Zimt und Honig)	4,50



Chocolate

Heiße Schokolade	4,50
Heiße oder kalte Milch 0,25 lt.	1,80

Alle
Heißgetränke
sind auch zum
Mitnehmen!

Tee

Sonnentor Bio Earl Grey	3,20
Sonnentor Bio Kamille	3,20
Sonnentor Bio Pfefferminze	3,20
Sonnentor Bio Grüntee	3,20
Sonnentor Bio Früchtetee	3,20
Sonnentor Bio Kräuter-Gewürz-Tee	3,20
Heiße Zitrone	3,20

Portion Zitronensaft (frisch gepresst) 0,50

Alle unsere Heißgetränke mit Milch können nach Wunsch auch mit laktosefreier Milch und koffeinfrei zubereitet werden!

FRÜHSTÜCK
9⁰⁰ - 11⁰⁰ Uhr

Colazione

Gerne Putenschinken zu Ihrem Frühstück?

Statt Salami oder Saunaschinken

Aufpreis 0,80

Schlemmer Frühstück

Ham & Eggs mit 2 Eiern, Butter,
Marmelade, Orangensaft,
dazu 2 Stk. Gebäck

9,40

NORD trifft SÜD

Räucherlachs, geräucherter Thunfisch,
Oberskren, Trüffeleierspeis aus 2 Eiern,
Butter, Orangensaft, dazu 2 Stk. Gebäck

15,80

Frisch gepresster
Orangensaft
0,25 lt. 5,80

Wir servieren auch
frisch gebackenes
glutenfreies
Gebäck
Aufpreis pro Stück 0,50

FRÜHSTÜCK für 2

Schinken, Salami, zweierlei Käse,
2 weich gekochte Eier, Honig,
Marmelade, Butter, Fruchtsalat,
Gemüse, Orangensaft,
dazu 4 Stk. Gebäck

27,80

TYPISCH ITALIENISCH

Prosciutto, Antipasti,
Parmesan, Melone, Butter, Orangensaft,
dazu 2 Stk. Gebäck

13,40

LaCucina

italienische Salami, Käse,
Rührei aus 2 Eiern mit Basilikum,
Butter, Orangensaft,
dazu 2 Stk. Gebäck

13,40

Sie schlafen
im La Cucina, haben
das Frühstück im
Zimmerpreis inklusive und
wünschen lieber eine
andere Frühstücksvariante?

Kein Problem!

Diese servieren wir Ihnen
gerne und berechnen
im Falle nur den
entsprechenden Aufpreis.

BUSINESS FRÜHSTÜCK

Schinken, Salami, Käse, weich
gekochtes Ei / Spiegelei oder
Rührei, Butter, Marmelade,
Orangensaft, dazu 2 Stk.
Gebäck

12,80



Runden Sie ihr
Frühstück doch mit
einem Glas Prosecco ab!

Aufpreis nur 4,30



Über die in den Speisen enthaltenen
Allergene gibt Ihnen der Kellner/
die Kellnerin gerne Auskunft!

Omelette

von 3 Eiern
mit Schinken oder
Käse und Kräutern

9,80

Ei, Ei

Weich gekochtes Ei
oder Spiegelei

a 1,80

Naturjoghurt,
Müsli und
Früchte
der Saison

4,80

Caramelisierte Waffeln

mit Ahornsirup,
Schlag und Obst

10,80

VEGGIE FRÜHSTÜCK

zweierlei Käse, Pesto, Gemüsesäfte,
weiches Ei, Butter, Honig, Orangensaft,
dazu 2 Stk. Gebäck

12,80

EXTRAS:

Port. Butter	1,00
Aufstriche	1,50
Marmelade	1,00
Nutella	1,10
Honig	1,10
Ei pro Stück	1,80
Port. Lachs 100gr.	6,40
KL. Port. Lachs 50gr.	3,20
Port. geräucherter Thunfisch 100gr.	5,20
KL. Port. geräucherter Thunfisch 50gr.	2,60



BEVANDE

Bibite

alkoholfrei

Cola, Fanta, Almdudler & Himbeerkracherl

Limonade im Glas	0,25 lt.	2,90
Limonade im Glas	0,5 lt.	5,20
Limonade gespr.	0,25 lt.	2,60
Limonade gespr.	0,5 lt.	4,70

Fruchtsäfte	0,25 lt.	3,80
Fruchtsäfte gespr.	0,3 lt.	4,40
Fruchtsäfte gespr.	0,5 lt.	4,80

*Apfel Naturtrüb, Marille,
Johannisbeere, Mango,
Erdbeere und Fruchtsaft
nach Saison.*

**UNSER
TIPPI!**

Limonade in der Flasche Coca Cola, Cola Zero, Cola Light & Sprite	0,33 lt.	4,20
Tonic Water & Bitter Lemon	0,2 lt.	3,80
Römerquelle prickelnd oder still	0,33 lt.	3,70
Römerquelle prickelnd oder still	0,70 lt.	6,60
Soda	0,25 lt.	2,20
Soda Zitrone	0,25 lt.	2,70
Soda Himbeer-Limette, Hanf-Anannas, Orange-Ingwer oder Zitrone Melisse	0,5 lt.	5,20
Wasser Himbeer-Limette, Hanf-Anannas, Orange-Ingwer oder Zitrone Melisse	0,5 lt.	3,90
Frisch gepresster Orangensaft	0,25 lt.	5,80
Red Bull	0,25 lt.	4,40

Für 1/4 l Leitungswasser wird ein Zuschlag für Service, Gläserabnützung und Spülung von 0,50 verrechnet.





BIRRE



vom Fass

	0,2 lt.	0,3 lt.	0,5 lt.
Puntigamer	3,50	4,10	4,70
Gösser Natur Radler	3,70	4,20	5,10
Saison Bier vom Fass		4,20	5,10



aus der Flasche

	0,33 lt.	0,5 lt.
Puntigamer		4,40
Gösser Märzen		4,40
Weizen		5,20
Weizen Alkoholfrei		5,20
Gösser Alkoholfrei	4,20	





VINO

	1/4 lt.	1/8 lt.
Schankwein	5,40	2,70
Spritzer	3,20	
Muskateller Spritzer	5,90	
Weissburgunder Spritzer	5,70	
Lambrusco		3,90
Aperol Spritzer	5,60	
Venezianer	5,90	
Hugo	5,90	
Lillet	5,90	

	0,1 lt.	0,75 lt.
Schaumwein		
Prosecco	4,30	28,40

	4 cl.
Aperitivo	
Campari	4,80
Martini	3,90



Cheers!

Spritzer

mit Geschmack
1/4 lt. 4,10

Himbeer-Limette,
Hanf-Anannas,
Orange-Ingwer oder
Zitrone Melisse



VINO



7/10 Weine Weiß

1/8 lt. 0,75 lt.

Welschriesling	4,60	27,00
Grüne Veltliner	4,80	28,20
Weissburgunder	4,80	28,20
Gelber Muskateller	5,20	30,20
Sauvignon Blanc	5,20	30,20
Spätlese	5,20	30,20

7/10 Weine Rot

1/8 lt. 0,75 lt.

Zweigelt	4,60	27,00
Cabernet Sauvignon	5,20	30,20
"Big John"	6,60	39,00

7/10 Italienische Weine

1/8 lt. 0,75 lt.

Pinot Grigio DOC	5,20	30,20
Chianti Classico DOCC	5,20	30,20
Merlot di Casa DOC	5,20	30,20
Refosco	5,20	30,20
Lambrusco	3,90	22,70

Für Weinempfehlungen stehen wir
Ihnen gerne zur Verfügung!



Schaumweine

Prosecco: Feiner und leichter Duft, zart-fruchtig, weckt Lust auf den ersten Schluck, am Gaumen dann wieder sehr leicht und verspielt.

Hostomme&Fils Champagne Tradition Brut: Feiner und lebendiger Champagner. Kleine, zarte Bläschen perlen elegant zur Oberfläche. Florale Noten verbinden sich mit Anklängen an weiße Früchte zu einem Bouquet von großer Komplexität.

Vino bianco

Welschriesling, Südsteiermark: unverkennbarer, fruchtiger, nach grünem Apfel und Grasblumen duftender Wein mit lebhaft frischer Säure und einem harmonischen Abgang.

Grüne Veltliner: Der Würzige unter den Veltlinern. Klassischer, vollmundiger Veltliner in leicht goldiger Farbe. Kompakt und saftig, Apfel, Zitrone, knackige Säure, angenehm trocken.

Weissburgunder, Südsteiermark: Hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Intensives Bukett nach gelbfruchtigem Obst, Honigmelone, gelbem Apfel, Ringlotten, Zitrus mit einem Touch von feinen Nussanklängen.

Gelber Muskateller, Südsteiermark: Helles Gelb mit hellgrünen Reflexen, sehr intensives Bukett nach Muskatnuss, Holunderblüte, tropischen Früchten, Mandarine und einem Hauch von Cassis. Sehr angenehmer und trinkanimierender Wein.

Sauvignon Blanc, Südsteiermark: Reife Exotik, gepaart mit Stachelbeeren. Grapefruit und ein Hauch von Limetten verfeinern den Gaumen.

Traminer Spätlese: Intensives, verführerisches Bukett nach Rosenholz und Veilchen, feine Pfirsichnuancen, schöne Fruchtsüße mit harmonischer Länge.

Vino rosso

Zweigelt, Niederösterreich: Charakteristisches, fruchtiges Sortenbukett nach Kirschen und Weichseln duftend mit gut eingebundener Säure, mittlerer Alkoholgehalt.

Cabernet Sauvignon, Neusiedlersee: tiefdunkles Violett, typischer Duft nach schwarzen Ribiseln, totale Fruchtigkeit und Duft nach rotem Pfeffer, mächtige Herbe, tolle Komplexität, fein abgerundet durch Karamelltöne und einen feinen Eichentouch.

“Big John“, Neusiedlersee: Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichentouch.

Italienische Weine

Pinot Grigio DOC, Friaul: Strohgelbe Farbe. Die Dichte Nase bietet reiche Aromen von Heu, frischen Walnüssen und gerösteten Mandeln und geht über ein trockenes, würziges und voll aromatisches Finale

Chianti Classico DOCC: Klassisches Chianti-Rot mit festem Rand, in der Nase feine Kirscharomen und Anklänge von Veilchen. Am Gaumen fruchtig, kompakter mittelgewichtiger Körper mit frischem Abgang.

Merlot di Casa DOC, Friaul: Ein großartiger Wein mit einer tiefroten Farbe und einer guten körperlichen Struktur. Purpurne Reflexe bei einem jungen Wein werden zu granatroten Nuancen. Die Nase ist reichhaltig mit Vanillenoten, Kräutern und Spuren von Himbeeren und Brombeeren.

Refosco Pucino DOC, Friaul: Intensives Rubinrot. Eine spritzige Nase mit Fruchtakkorden von Brombeeren und Himbeeren. Am Gaumen leicht krautig, was diesem Wein eine außergewöhnliche Frische gibt, die hervorragend zu Fisch- und Fleischgerichten passt.

Lambrusco: Violette Reflexe durchziehen den rubinroten Wein, der ein Bouquet von herrlicher Fruchtigkeit zeigt. Gerade die aromatischen Noten von Waldbeeren dominieren hier. Süßlich & äußerst harmonisch ist er am Gaumen und ist trotz der Süße immer leicht und ausgewogen.





SPIRITUOSEN

Vodka 2 cl. 0,7 lt.

Vodka Weiß	3,50	85,00
Vodka Rot	3,50	85,00
Grey Goose Vodka		105,00
	0,35 lt. 60,00	

Rum 2 cl. 0,7 lt.

Bacardi	3,50	85,00
Captain Morgan	3,50	85,00

Whisky 2 cl. 4 cl.

Jack Daniels	4,00	8,00	95,00
Tullamore Dew		7,60	

Cognac / Weinbrand 2 cl. 4 cl.

Remy Martin VSOP	4,60	9,20
Courvoiser 12 Jahre	3,80	7,60
Metaxa	3,50	

Liköre 2 cl. 4 cl.

Amaretto Disaronno		7,00
Baileys	3,50	
Limoncello hausgemacht	3,50	
Malibu	3,50	

Digestive 2 cl. 4 cl.

Averna Sour	4,00	
Ramazotti Amaro	3,50	7,00
Fernet Branca	3,50	
Grappa Muskateller	4,50	
Berliner Luft	3,50	
Jägermeister	3,50	

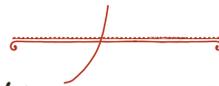


Beim Preis von
0,7 lt. Spirituosen
sind ein Liter
Limonade inkludiert!

Bei Tonic,
Bitter Lemon
& Energy sind
jeweils
3 Beigetränke
inkludiert!



Von Leopold
Deutschmann aus
Semriachl



Hausgemachte
Schnäpse 2 cl.

Apfel, Zwetschke,
Lärcherl, 4-Kanter,
Weichserl, Zirbe 3,50

Quitte 4,00





WHISKY & RUM

Whiskey

4 cl.

Tullamore	7,60
Jack Daniels	8,00
Maker 's Mark	7,80



Rum

4 cl.

Don Papa	7,80
Plantation	9,80
Diplomatico	9,40



Whiskey

TULLAMORE: beständig mit einigen ungemalzten Getreidenoten. Biskuit, leicht grasig und ölig. Wilde Kräuter(Estragon). Am Gaumen: leichter Körper. Muskat und ein mundfüllender Charakter. Finish: nussig, gut, gewürzig. Der Klassiker für Irish Toffee.

JACK DANIELS: Ein Jack Daniels entsteht auch heute noch, indem man den frisch destillierten Whiskey langsam durch eine mehr als 3 Meter dicke Holzkohlenschicht tropfen lässt - getreu dem Motto, every day we make it, we make it the best we can. Geschmack: rauchige Holzkohlenote, abgerundet durch leichtes Vanille- und Mandelaroma.

MAKER'S MARK: Markers Mark wird als der mildeste aller Bourbons bezeichnet. Seinen milden und feinen Charakter erhält er durch seine einzigartige Rezeptur. Anstelle des herkömmlichen Roggens wird milder Winterweizen verwendet. Am Ende des Herstellungsprozesses wird Markers Mark dann mit seinem unverwechselbaren Markenzeichen versehen: Jede einzelne Flasche wird individuell von Hand mit rotem Wachs versiegelt.

Rum

DON PAPA: Don Papa ist ein ausschließlich von der Insel Negros stammender Premium- Aged-Rum, der in kleinen Chargen abgefüllt wird. Der Rum wird aus einer der weltweit qualitativ hochwertigsten Zuckerrohrarten destilliert und reift am Fuße des Mount Kanlaon über sieben Jahre in Fässern aus amerikanischer Eiche. Anschließend wird eine Rumauswahl sorgfältig bis zur Perfektion gemischt.

PLANTATION: Der Plantation Barbados X.O. ist ein ungemein gelungener Blend aus verschiedenen, mindestens 13 Jahre alten Rums aus Barbados. Die einzelnen Rum Sorten lagern zunächst in der Karibik, in ehemaligen Bourbon Fässern, die den Rums eine feine Süße und Geschmeidigkeit verleihen. Die Vermählung zum Blend findet dann im Firmensitz von Cognac Ferrand in Frankreich statt. Der fertige Blend muss nun noch einmal eine Reifephase durchlaufen – dieses Mal in kleinen, alten Cognac Fässern aus französischer Eiche, durch die der Plantation Barbados X.O. seine beeindruckende Fülle und Weichheit vollends entwickeln kann.

DIPLOMATICO: Der Diplomatico Reserva Exclusiva ist ein exzellenter Rum für den puren Genuss. Er wird zu 80% aus schweren Rums und zu 20% aus leichten Sorten zusammengestellt. Jeder der verwendeten Rums ist maximal 12 Jahre gereift. Das Ergebnis ist ein außergewöhnlicher Rum mit einer intensiven Süße und Fruchtigkeit.