



Café • Pizzeria
La Cucina
Restaurant • Hotel

Frühstück UND Getränke



Follow us



Café • Pizzeria



Restaurant • Hotel



Tisch reservieren: ☎ 03127 41897 & über unsere App

ITALIENISCHES FLAIR IN PEGGAU



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

Caffè

Espresso an der Theke	2,10
Espresso	3,10
Espresso Macchiato (mit geschäumter Milch)	3,30
Verlängerter	3,40
Kaffee Hag (kofeinfrei)	3,40
Häferkaffee	4,30
Doppelter Espresso	4,50
Doppelter Espresso Macchiato (mit geschäumter Milch)	4,70
Cappuccino mit geschäumter Milch	4,30
Cappuccino mit Schlagobers	4,50
Latte Macchiato	4,70
Cold Latte	4,70
Chai Latte (Indischer Gewürz-Tee mit geschäumter Milch) <i>(Zutaten: Vanille, Ingwer, Kardamon, Zimt und Honig)</i>	4,70
Cold Chai	4,70



Chocolate

Heiße Schokolade	4,70
Heiße oder kalte Milch 0,25 lt.	1,80
Weißer Schokolade	4,70
Cold Schokolade white or. brown	4,70

*Alle
Heißgetränke
sind auch zum
Mitnehmen!*

Tè

ETS Bio Earl Grey classico	4,10
ETS Bio Camomilla	4,10
ETS Bio Menta	4,10
ETS Bio Tè Verde	4,10
ETS Bio Lemongrass, zenzero ed agrumi	4,10
ETS Bio Frutti rossi	4,10
ETS Bio Kräuter-Gewürz-Tee	4,10
Heiße Zitrone	4,10

Portion Zitronensaft (frisch gepresst) 0,70

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

FRÜHSTÜCK
7⁰⁰ - 11⁰⁰ Uhr

Colazione

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

16,80

VITAL FRÜHSTÜCK

Schwarzbrot mit Humus und Avocado
Aufstrich, Käse dazu ein Joghurt mit
Haferflocken, Obst und Honig

10,20

TYPISCH ITALIENISCH

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

13,80

Wiener Frühstück

Semmel, Croissant,
Schinken, Käse, Butter,
Marmelade, weiches Ei

12,90

Orangensaft

aus sonnengereiften
Früchten

0,25 lt. 5,80

Avocado Brot

Schwarzbrot mit Avocado Aufstrich
dazu Spiegelei

9,90

Breakfast Burger

Burgerbun mit Schinken, Speck,
Zwiebel in Honig-Rosmarin Marinade,
Tomaten, Avocado, Spiegelei, Rucola und
hausgemachte Burgersauce

12,90

PORRIDGE

Haferflocken mit Obst, geröstete
Mandelsplitter und Milch

7,20



Breakfast- Bowl

3 Freilandeier mit
Vollkornwürfel, Tomaten,
Gurken und Avocado

9,80

mit Speck + 1,50 €

mit Lachs + 2 €



Runden Sie ihr
Frühstück doch mit
einem Glas Prosecco ab!

Aufpreis nur 4,40



Naturjoghurt,
Müsli und
Früchte der Saison

5,40

*Caramelisierte
Waffeln*

mit Ahornsirup,
Schlag und Obst

10,80

Omelette

von 3 Eiern
mit Schinken oder
Käse und Kräutern

10,80

Ei, Ei

weich gekochtes Ei
oder Spiegelei

a' 1,80

FRÜHSTÜCK
für 2

Mortadella, Salami, zweierlei Käse,
2 weich gekochte Eier, Honig,
Marmelade, Butter, frische Früchte,
Gemüse, Orangensaft,
dazu 4 Stk. Gebäck

28,80

**PROSECCO
AKTION:**

2 Glas Prosecco
um nur 6 €



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

13,80

Extras

Port. Butter	1,00
Aufstriche	1,50
Avocado Aufstrich	2,00
Hummus	2,00
Marmelade	1,00
Nutella	1,10
Honig	1,10
Ei pro Stück	1,80
Croissant	1,80
Semmel	0,90
Kornspitz	1,40
Port. Lachs 100 gr.	6,40
Kl. Port. Lachs 50 gr.	3,20
Port. geräucherter Thunfisch 100 gr.	6,40
Kl. Port. geräucherter Thunfisch 50 gr.	3,20



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



BEVANDE

Bibite

alkoholfrei

Cola, Fanta, Almdudler & Himbeerkracherl

Limonade im Glas	0,25 lt.	3,10
Limonade im Glas	0,5 lt.	5,40
Limonade gespr.	0,25 lt.	2,80
Limonade gespr.	0,5 lt.	4,90

Fruchtsäfte	Fruchtsäfte gespr.	Fruchtsäfte mit Wasser	<i>Apfel Naturtrüb, Marille, Johannisbeere, Mango, Erdbeere und Fruchtsaft nach Saison.</i>
0,25 lt. 3,80	0,3 lt. 4,40	0,3 lt. 4,10	
	0,5 lt. 5,00	0,5 lt. 4,30	

**UNSER
TIPP!**

Limonade in der Flasche	0,33 lt.	4,20
Coca Cola, Cola Zero & Sprite		
Rauch Eistee in der Flasche	0,33 lt.	4,20
Grüntee, Zitrone & Cranberry Limo		
Tonic Water & Bitter Lemon	0,2 lt.	3,90
Römerquelle prickelnd oder still	0,33 lt.	3,90
Römerquelle prickelnd oder still	0,70 lt.	6,80
Soda	0,25 lt.	2,20
Soda Zitrone	0,25 lt.	2,90
Soda Zitrone	0,5 lt.	4,30

LIMO ´S: Hollunder, Himbeere, Apfel/Limette, Apfel/Hollunder, Himbeer/Limette, Himbeer/Zitrone, Erdbeer/Zitrone, Ingwer/Limette, Mango/Limette, Orange/Ingwer, Veilchen/Apfel

mit Soda	0,5 lt.	5,80
mit Wasser	0,5 lt.	4,10

Orangensaft aus sonnengereiften Früchten	0,25 lt.	5,80
Red Bull	0,25 lt.	4,60

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





BIRRE



vom Fass

	0,2 lt.	0,3 lt.	0,5 lt.
Puntigamer	3,50	4,20	4,80
Gösser Natur Radler	3,70	4,20	5,20
Birra Moretti		4,40	5,60
Saison Bier vom Fass		4,40	5,60



aus der Flasche

	0,5 lt.
Puntigamer	4,50
Gösser Märzen	4,70
Weizen	5,60
Weizen Alkoholfrei	5,60
Gösser Alkoholfrei	4,70





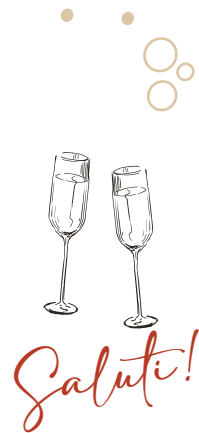
VINO

	1/4 lt.	1/8 lt.
Schankwein	5,80	2,90
Spritzer	3,40	
Muskateller Spritzer	5,80	
Weissburgunder Spritzer	5,80	
Lambrusco		3,90

Aperol Spritzer	5,80	
Alkoholfreier Aperolspritz	5,10	
Venezianer	6,10	
Hugo	6,10	
Black Hugo	6,30	
Lillet	6,30	
Limoncello Spritz	6,10	
Sarti Spritz	6,40	

Schaumwein	0,1 lt.	0,75 lt.
Vino Frizzante	4,60	29,80
Valdobbiadene Prosecco Superiore EXTRA DRY		32,40

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



Spritzer
mit Geschmack
1/4 lt. 4,40

Himbeer, Apfel,
Mango, Veilchen,
Erdbeer, Hollunder



SPIRITUOSEN

Vodka	2 cl.	0,7 lt.
Vodka Weiß	3,70	85,00
Vodka Rot	3,70	85,00
Grey Goose Vodka		95,00
	0,35 lt.	60,00

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

Rum	2 cl.	0,7 lt.
Bacardi	3,70	85,00

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

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	



Von Leopold
Deutschmann aus
Semriachl

Liköre	2 cl.	4 cl.
Amaretto Disaronno		7,00
Baileys	3,50	
Limoncello hausgemacht	3,50	
Malibu	3,50	

Hausgemachte
Schnäpse 2 cl.

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	

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.



Buchen Sie
unseren
Eventraum

für Geburtstagsfeiern, Seminare, Vereinssitzungen,
Feiern mit der Familie uvm.

Jetzt Anfrage schicken: office@lacucina-peggau.at

