KAFFEE WEITZER

SEIT 1910

FRÜHSTÜCK

KAFFEEHAUSFRÜHSTÜCK (AG) 8.50

Tasse Kaffee oder Kanne Tee
1/8 L frisch gepresster Orangensaft
1 Kaisersemmel, 1 Kipferl
Butter, Marmelade und Honig

DAS WEITZER FRÜHSTÜCK (ACDGO) 19.90

ETAGERE
Kanne Kaffee oder Tee
1/8 L frisch gepresster Orangensaft
Schinken, Salami, kalt geräucherte Forelle mit Oberskren
2erlei Käse
Paprika, Kirschtomaten, Gurke
Butter, Marmelade, Honig
Joghurt mit Granola und Fruchtspiegel im Glas
3 Stück ofenfrisches Gebäck und Sauerteigbrot

PARISER FRÜHSTÜCK (ACG) 12.00

Café au lait oder Café noir oder Espresso
oder Thé oder Chocolat chaud
1 Croissant, 1 Pain au chocolat, 1 Stück Baguette
Butter, Marmelade

VEGANES FRÜHSTÜCK (AHLN) 12.00

Avocado, Hummus, Gemüsesticks
auf getoastetem Tramezzinibrot oder Pumpernickel

KATERFRÜHSTÜCK (ACGO) 17.50

Fiakergulasch oder Eierspeise mit Käse, Zwiebel und Speck
serviert mit Bier und Kaffee

EIERGERICHTE

EIERSPEIS IM PFANDL (C) mit 3 Eiern, wahlweise mit Kernöl	7.50
HAM & EGGS IM PFANDL (CO) mit 3 Eiern und gebratenem Schinken	8.50
EGGS BENEDICT (ALGMO) 2 pochierte Eier auf Tramezzinibrot, Spinat und Sauce Hollandaise	9.50
OMELETTE (C) wahlweise mit Champignons, Zwiebeln und frischen Kräutern	8.50
EI IM GLAS MIT SCHNITTLAUCH (PRO EI) (C)	2.50
WEICHES EI (C)	2.50

EXTRAS

1 STÜCK SEMMERL / SAUERTEIGBROT (A)	0.90
CROISSANT / KIPFERL (ACG)	2.50
BUTTERBROT / BUTTERSEMMERL (AG) mit Schnittlauch	2.50
SALZSTANGERL (AGO) mit Butter, Beinschinken, Kren und Gurkerl	5.80
DAS WEITZER MÜSLI (AGH)	5.50
JOGHURT MIT FRÜCHTEN (G)	6.80
PORTION RÄUCHERLACHS MIT OBERSKREN 100g (DG)	11.50
PORTION BEINSCHINKEN 100g (O)	8.50
PORTION GEMISCHTER KÄSE (G) Rahmbrie, Roter Mönch, Appenzeller	8.50
PORTION BUTTER, MARMELADE, HONIG (G)	1.50

KAFFEESPEZIALITÄTEN

TÜRKISCHER KAFFEE (H) — 4.80
fein gemahlen, ungefiltert, kräftig

RISTRETTO — 3.20
sehr kurzer, intensiver Espresso

KLEINER SCHWARZER ODER MOKKA — 3.20
starker, schwarzer Espresso

KLEINER BRAUNER (G) — 3.20
Espresso mit einem Schuss Obers oder Milch

GROSSER BRAUNER (G) — 4.90
doppelter Espresso mit Obers oder Milch

VERLÄNGERTER — 3.90
Espresso mit heißem Wasser gestreckt

MELANGE (G) — 4.20
der Klassiker: halb Kaffee, halb heiße Milch und leichter Milchschaum

CAPPUCCINO (G) — 4.20
Espresso mit Milchschaum

KAPUZINER (G) — 3.50
kleiner Schwarzer mit einem Schuss Schlagobers

EINSPÄNNER (G) — 5.20
doppelter Espresso mit Schlagobershaube

FIAKER (GO) — 6.90
schwarzer Kaffee mit Rum und Schlagobers, im Glas serviert

HEISSER KAKAO (G) — 4.20

TEE VON DEMMERS TEEHAUS

KANNE TEE (0,4L) 5.50

Weitzer Mischung, Die Mischung des Hauses
Rooibos, Lavendel, Vanille

Schwarztee, Assam TGBOP
English Breakfast
BIO Earl Grey

Grüntee, BIO Japan Sencha
BIO Wuyuan Jasmin

Früchtetee, Waldfrüchte Cocktail
BIO Blutorange

Rooibostee
BIO Rooibos Classic

Kräutertee, Ingwer Lemon
BIO Kamillenblüten
BIO Pfefferminze
BIO Vital Oase

BLACK CHAI LATTE 6.10

BIO JAPAN MATCHA LATTE 6.50

BIO HOJICHA LATTE 6.50

TÜRKISCHER KAFFEE

Der Kaffee wird mit Wasser und auf Wunsch mit Zucker
in einer kleinen Kupferkanne, der Cezve, langsam aufgekocht,
bis sich feiner Schaum bildet. Serviert wird er samt Kaffeesatz in der
Tasse. Getrunken wird er genussvoll.

SÜSSES AUS DER HAUSEIGENEN PATISSERIE

APFELSTRUDEL (ACGO) 4.80
warm oder kalt, gezogener Strudelteig im Wandl,
mit saftigen steirischen Äpfeln
mit Vanillesauce + 1.50

TOPFENSTRUDEL (ACGO) 4.80
warm oder kalt
mit Vanillesauce + 1.50

PAVLOVA (CG) 5.50
luftige Baiser-Torte mit Schlagobers und Früchten

TOPFENTORTE (ACGO) 5.50
gebackene Topfencreme auf feinem Boden

KAFFEEHAUSSCHNITTE (ACGO) 5.50
Cremeschnitte mit Preiselbeeren

SAN SEBASTIÁN CHEESECAKE (CG) 5.50
das baskische Original, dunkel und extra cremig, ganz ohne Boden

GUGLHUPF (ACG) 3.80
klassischer Rührkuchen

KAROTTENTORTE (ACGH) 5.50
saftiger Karotten-Nuss-Genuss

EINE GRAZER KAFFEEHAUSGESCHICHTE SEIT 1910

Bereits 1910 eröffnete die Gründerfamilie des Hotels Weitzer das Kaffeehaus als gesellschaftlichen Treffpunkt der Stadt. In den 1950er Jahren ließ die nächste Generation der Familie Weitzer das Haus vom Architekten Gerhard Haidvogel neu gestalten. Dieser Umbau verlieh dem Kaffeehaus jenen Charakter, der es bis heute prägt.

Mit großer Sorgfalt werden Stil und Charme des Hauses bewahrt. So zählt das Kaffee Weitzer heute zu den letzten Kaffeehäusern altösterreichischer Tradition in Graz.

Ein Herzstück des Hauses ist die hauseigene Patisserie. Im Mittelpunkt stehen Mehlspeisen nach überlieferten Familienrezepten. Ein kulinarisches Erbe, das bis heute gepflegt und gelebt wird.

DIE PAVLOVA

Ganz nach dem Geschmack des Hauses.
Luftig gebackenes Baiser mit Schlagobers und Früchten.
Leicht, fein und seit Jahren die erklärte Lieblingstorte
des heutigen Hausherrn Florian Weitzer.

ERFRISCHENDES

HAUSGEMACHTE LIMONADEN (0,5L) Marille/Lavendel oder Rhabarber/Hibiskus wahlweise mit Soda oder Leitungswasser	4.50
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT (1/8L | 1/4L)	3.50 | 5.50

SÄFTE VOM STEIRISCHEN OBSTBAUERN (0,25L) Johannisbeere, Apfel, Birne, Pfirsich	4.20
MAKAVA EISTEE	4.50
SODAWASSER (0,25L | 0,5L)	2.00 | 3.60
SODA ZITRONE (0,25L | 0,5L)	2.80 | 4.50
MINERALWASSER (0,33L) still oder prickelnd	3.20

SELTEN ZU FINDEN, BEI UNS SELBSTVERSTÄNDLICH

FRUCADE	3.80
HIMBEERKRACHERL	3.80
SCHARTNER BOMBE (ORANGE ODER ZITRONE)	3.80
COCA-COLA	3.80

HAUSBIER

PFIFF REININGHAUS (0,125L) (A)	2.90
SEIDL REININGHAUS (0,25L) (A)	4.50
KRÜGERL REININGHAUS (0,5L) (A)	5.50
SCHLADMINGER „SCHNEEWEISSE“ (0,5L) (A)	5.80
GÖSSER NATURGOLD ALKOHOLFREI (0,3L) (A)	4.50

SCHAUMWEIN & WEIN WEINGUT ELSNEGG

Unser Hauswein kommt direkt von unserer Verwandtschaft aus Eckberg bei Gamlitz.

GLAS HAUSSEKT (0,1L) (O)	5.50
FLASCHE HAUSSEKT (0,75L) (O)	38.50
GLAS PROSECCO (0,1L) (O)	5.50
FLASCHE PROSECCO (0,75L) (O)	35.00
SAUVIGNON BLANC (1/8L) (O)	5.50
WELSCHRIESLING (1/8L) (O)	4.20
ZWEIGELT (1/8L) (O)	5.50

STEIRISCHE EDELBRÄNDE WILHELM SCHNÄPSE

Edelbrände von der Brennerei Wilhelm aus Puch bei Weiz

ZWETSCHKE (2 CL)	6.20
WILLIAMS (2 CL)	6.20
MARILLE (2 CL)	6.20
VOGELBEERE (2 CL)	8.50

KLEINE UND GROSSE SPEISEN

MO-SA 11⁰⁰-15⁰⁰ UHR

STEIRA-SEMMEL OHNE / MIT PFIFF (0.2 L) (ACM) — 5.60 | 7.00
Cotechino, Tafelspitz, Braunschweiger oder Käferbohnen
jeweils verfeinert mit Gurkerln, Senf und Kren

SCHINKEN/KÄSE TOAST (AG) — 5.00

ALT-WIENER SUPPENTOPF (ACLO) — 8.90
das herzhafte Gericht mit Gemüse, gekochtem Rindfleisch
und Nudeln, bei uns serviert im Kupfertopf

PAAR(L) FRANKFURTER (AMO) — 4.50
Kaffeehausklassiker – mit Gebäck, Senf und Kren

WÜRSTEL MIT SAFT (ALO) — 7.80
Frankfurter-Würstl, diesmal aber in herrlichem Gulasch-Saft
und frischem Gebäck

FIAKER GULASCH (ACLO) — 11.80
das beste Rindsgulasch mit Spiegelei, Einspänner und Gurkerl

BACKHENDLSALAT (ACLMO) — 18.50
knusprige Hendlstücke auf knackig-frischen gemischten Salaten

WIENER SCHNITZEL VOM KALB ODER SCHWEIN (ACLMO) — 28.90 | 19.90
mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren oder gemischtem Salat

---

SCHINKENFLECKERL (ACGLMO) — 15.50
mit Bergkäse überbacken und grünem Salat mit Kernöl

Wer noch größeren Hunger hat,
bekommt bei uns auch ein Mittagsmenü serviert.

Der Steirer, unser Nachbar, ist ein begnadeter Koch
und hilft uns zwischen 11.30 und 14.30 Uhr
gerne mit bis zu drei Gängen aus.

ALLERGENE

A = Glutenhaltiges Getreide / B = Krebstiere / C = Eier / D = Fisch / E = Erdnuss
F = Soja / G = Milch oder Laktose / H = Schalenfrüchte / L = Sellerie / M = Senf
N = Sesam / O = Sulfite / P = Lupinen / R = Weichtiere

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. Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Satz- und Druckfehler vorbehalten.

KAFFEE WEITZER

SEIT 1910