

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich ab 9:00 Uhr geöffnet
Montag – Freitag bis 22:00 Uhr
Samstag, Sonntag, Feiertag bis 21:00 Uhr

Montag – Freitag
Frühstück 9:00–11:30 Uhr
Warme Küche 12:00–20:00 Uhr

Samstag, Sonntag, Feiertag
Frühstück 9:00–15:00 Uhr
Warme Küche 12:00–15:00 Uhr

saisonale Änderungen der Öffnungszeiten möglich

Individuelle Familienfeste
Veranstaltungen auf Anfrage

ALLERGEN

KENNZEICHNUNG

Kurzbezeichnung Buchstabencode

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

• 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.

SPEISEN

Täglich wechselndes Speiseangebot

Suppe, Pasti, Risotti, Fisch, Veganes,
Salatvariationen sowie weitere Tagesangebote
entnehmen Sie bitte unserer
„Speisen Tafel“

Antipasti

Antipastiteller **A G O** gr. 22,50
Serrano Rohschinken, Toskanische Fenchelsalami, kl. 16,50
Buffalo Mozzarella, Grana, Manchego Käse,
Balsamico Zwiebel, sonnengetr. Tomaten, Kapern, Oliven,
Baguette

Serrano Rohschinken mit Manchego Käse gr. 18,90
und Oliven, Baguette **A C G** kl. 14,90

Roastbeef mit Sauce Tatar und gr. 18,90
Kapern, Baguette **A C D M** kl. 14,90

Räucherlachs mit Oberskren, gr. 20,60
Butter und Baguette **A D G O** kl. 15,80

Caprese, Tomaten mit Buffalo Mozzarella, 14,30
Olivenöl und Basilikum, Baguette **A G**

Garnelen in Olivenöl gebraten mit 16,50
Chili und Knoblauch, Focaccia - Brot **A B G N F**

Gegrillte Sprotten mit Meersalz 13,50
und Olivenöl, Focaccia - Brot **A D G**

Calamari vom Grill auf Blattsalat 17,90
und Baguette **A G R**

Gusto

Schnittlauchbrot **A G** 6,60

Thunfischaufstrichbrot **A D O** 6,90

Saftschenkenbrot mit Kren **A G O** 7,90

Matjeshering mit Zwiebel **A D O** 7,50

Aus der Vitrine

Heiße Focaccia m. Schinken & Käse **A G N F** 7,50

Tramezzino **A C D G** 3,50 - 6,50

Cicchetto **A B C D G M** 2,50 - 4,90

Gerne nehmen wir Ihre Anfrage für kleine & große Feste und
Veranstaltungen sowie Ihren Brunch entgegen.

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Hollersoda mit Apfelsaft & Minze	0,25l	4,60
Himbeer- Ribiselsoda mit Zitrone & Minze	0,25l	4,60
Ananassaft mit Ingwer, hausgemacht	0,25l	4,60
Basilikum-Limetten Limo, hausgemacht	0,25l	4,60
Eistee m. Minze u. Zitrone, hausgemacht	0,25l	4,60
Himbeer-Kracherl	0,50l	4,80
Frisch gepresster Orangensaft	0,125l	4,60
Frisch gepresster Orangensaft	0,25l	6,50
Coca Cola, Fanta, Coke Zero, Sprite	0,33l	4,90
Pago, verschiedene Sorten	0,20l	4,90
Schweppes Bitter Lemon, Tonic	0,20l	4,90
Schweppes Ginger Ale	0,20l	4,90
Apfelsaft, Almdudler	0,25l	4,60
Apfelsaft m. Soda gespritzt	0,25l	4,20
Soda mit frischem Zitronensaft 3cl	0,25l	3,50
Gasteiner Sparkling oder Natur	0,33l	4,60
Leitungswasser	0,25l	1,50
Leitungswasser	0,50l	3,00
Sanbitter 10cl mit 1/8l Soda aufgespritzt		4,90

Bier **A**

Gösser Gold, Premium - Bier	0,30l	4,90
Gösser NaturGold, Alkoholfrei	0,30l	4,90
Gösser Gold, Pfiß	0,10l	3,20

Punsch

Orangepunsch mit Alkohol	0,25l	6,20
Früchtepunsch ohne Alkohol	0,25l	4,90

Aperitif, Schnaps und Spirituosen

Campari m. Soda o. Orange 5cl mit 1/8l	6,30 - 8,50
Grappa di Julia Superiore 2cl	4,90
Spirituosen 2cl	4,50 - 14,50
Edle Brände von Göllles 2cl	
Marille, Williams	6,20
Alte Zwetschke	6,60
Fernet Branca, Averna 2cl	4,90

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

caffè.restaurant.hilteichschlössl

FRÜHSTÜCK & BRUNCH

Pronto A G C Cappuccino und ein Croissant	6,90
Wiener Klein* A G C 2 Semmeln, Marmelade, Honig und Butter	9,50
Wiener Gross* A G C 1/8l Orangensaft, 2 Semmeln, Schinken, Käse Marmelade, Honig und Butter	15,50
Prosecco und Lachs* D G O 1 Glas Prosecco, Lachs, Oberskren, Butter, Baguette	17,80
Der Kater A D G O 1 Glas Bier und Matjesbrötchen	11,50
Der Asket A G Grüner Tee, 1/8l Orangensaft, Joghurt mit Honig und Früchten, Schnittlauchbrot	16,70
Der Steirer C A 1/8l Weissburgunder, Kernölerspeis, Gebäck	12,70
Der Engländer* C A 2 Spiegeleier, Baked Beans, gebratener Speck, Gebäck	15,50
Das Purberg* A C D G M O Glas Prosecco 0,1l, 1/8l Orangensaft, Serrano - Rohschinken, Roastbeef, Fenchelsalami, Lachs, Käse, Marmelade, Honig, Butter und Kaisersemmel, Baguette, Schwarzbrot	24,50

Frühstücksspeisen

Joghurt mit Honig und Früchten G	9,50
Ham/Bacon and Eggs von 2 Eiern C	9,40
Zwei Spiegeleier, Eierspeise von 2 Eiern C	5,90
Drei Spiegeleier, Eierspeise von 3 Eiern C	6,90
mit Schnittlauch, Bärlauch, Zwiebel	1,10
Kernöl, Tomate, Paprika, Gurke jeweils	1,60
Speck, Schinken, Käse G jeweils	3,50
Lachs, Thunfisch D jeweils	3,90
Kernölerspeise von 3 Eiern C	9,10
Tomaten - Mozzarella Eierspeise, 2 Eier C G	9,90
Gebäck (Brot, Semmel, Baguette) A C kl.	4,50
	gr. 6,50
Port. Baguette A	3,80
Semmel, Schwarzbrot A C	1,80
Kornspitz A	3,30
Croissant A C G	3,50
Port. Butter G , Marmelade, Honig	1,90
Port. Nutella G H	1,50

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

purberg

Purberg Verwöhnfrühstück Exklusiv - auch zum Verschenken

Alle Speisen werden eingestellt - ein Buffet am Tisch.

Ein Glas Prosecco oder Hollersoda m. Apfel und Minze
Eine Tasse Kaffee / Tee / heiße Schokolade
1/8l frisch gepresster Orangensaft
Frühstücksschinken
Roastbeef mit Sce. Tatar und Kapern **C M O**
Geräucherter Lachs mit Oberskren **D G O**
Matjes mit Zwiebel **D O**
Edamer Frühstückskäse **G**
Weichkäse **G**
Paprika und Tomaten
Türkisches Joghurt mit Honig und Früchten **G**
Frisches Obst geschnitten
Eierspeise nach Wahl **C**
Butter, Becel, Marmelade **G**
Honig, Nutella **G H**
Kaisersemmel, Baguette, Schwarzbrot **A C**

Purberg Verwöhnfrühstück

Preis pro Person € 37,50 inkl. Gedeck
(ohne Eierspeisen)

Verwöhnfrühstück Exklusiv

Preis pro Person € 41,00 inkl. Gedeck

Um Vorbestellung wird gebeten!

Das Purberg zum Verschenken 10€ GESCHENKGUTSCHEINE

Purberg Gastronomie GmbH
A-8010 Graz . Hilmteichstraße 70
T: +43 - (0)316 - 33 91 00
E: office@purberg.at . www.purberg.at

KAFFEE & KUCHEN

Unsere Tribeka Kaffees mit Bio-, Soja-, Hafer- oder laktosefreier Milch

Espresso, Espresso groß G	3,30 / 4,90
Kleiner Brauner G	3,70
Großer Brauner G	5,60
Americano, Verlängerter G	4,70
Cappuccino, Melange G	4,90
Caffè Latte, Iced Caffè Latte G	5,40
Moccacino G weiss / dunkel	6,40
Heiße Schokolade, dunkel oder weiß G	4,80
Chai Latte, Iced Chai Latte G	5,40
Eiskaffee, Eisschokolade G	8,50
Eis Chai Latte G	8,50

Unsere Mehlspeisen Klassiker

Marmorgugelhupf A C G	5,40
Eierlikörkuchen A C G O	5,40
Früchtekuchen nach Saison A C G	5,50 - 6,50
Schokokuchen A C G	5,90
Mohnkuchen C G [glutenfrei]	5,90
New York Cheesecake A C G	6,10
Beeren Ricotta Tarte, Apfeltarte A C G	5,90
Malakofftorte A C G H	6,90
Apfelstrudel A C G O	6,20
Birnenkuchen A C G O	5,90

„Teapigs“ aus England

pro Portionstasse: 4,90

Schwarzer Tee

English Breakfast
Earl Grey

Grüner Tee

Mao Feng Green Tea
Jasmin Pearls
Detox Tea

Kräuter Tee

Chamomile Kamille
Peppermint
Sleepy Tea
Rooibos & Honeybush
Happy Tea

Früchte Tee

Super Fruit
Rhubarb & Ginger
Apple & Cinnamon
Lemon & Ginger

purberg

Perlen **O**

Champagner Moët & Chandon, Flasche	0,20l	35,00
Champagner Moët & Chandon, Flasche	0,75l	99,00
Prosecco di Valdobbiadene, Superiore Rive di Colbertaldo, Extra Dry	0,10l 0,75l	5,70 35,00
Rosé Vino Spumante, Bortolusso	0,10l 0,75l	5,70 35,00
Sprizz Venezian mit Aperol	0,25l	5,70
Prosecco Sprizz Venezian mit Aperol	0,25l	6,90
Hugo Prosecco mit Soda, Hollersaft, Limette, Minze 0,1l Prosecco, 1/8l Soda	0,25l	6,90

Weißwein **O**

	0,75l	1/8l
Gelber Muskateller, Silberberg Südsteiermark	31,00	5,50
Weissburgunder, Skringer Südsteiermark	29,00	4,90
Sauvignon Blanc, Lackner-Tinnacher Südsteiermark	33,00	5,90
Custoza, Vino Bianco di Cavallina (secco) Gardasee, Italien	33,00	5,90
Tempranillo Blanco, Rioja, Spanien	32,00	5,50
G'spritzter Weiss, Tokai Friaulano, Soda 1/4l		4,50

Rotwein **O**

Cuveé Trie, Triebaumer, Burgenland Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Zweigelt	32,00	5,50
Zweigelt, Heinrich, Neusiedlersee Burgenland	34,00	6,20
Ripasso, Valpolicella Superiore, Italien Corvina, Corvone, Rondinella	34,00	6,20
Rioja Crianza, Ontañón, Spanien Tempranillo, Garnacha	32,00	5,50
Portwein, Graham´s, Fine Ruby Port 5cl		7,50
Himbeersturm 1/8l		4,90
G'spritzter Rot, Zweigelt, Soda 1/4l		6,50