

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 Speisenangebot

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

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

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

Räucherlachs mit Oberskren und gr. 22,70
Butter D G O kl. 17,40

Caprese, Tomaten mit Buffalo Mozzarella, 15,70
Olivenöl und Basilikum G

Garnelen in Olivenöl gebraten mit 16,50
Chili und Knoblauch B G N F

Gegrillte Sprotten mit Meersalz 13,50
und Olivenöl D G

Calamari vom Grill auf Blattsalat 17,90
G R

Gedeck 1,90
A

Gusto

Schnittlauchbrot A G 6,60

Thunfischaufstrichbrot A D O 6,90

Saftschenbrot 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

Orangenpunsch 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	7,30 / 10,50
Grappa di Julia Superiore 2cl	5,90
Spirituosen 2cl	5,50 - 15,50
Edle Brände von Gölles 2cl	
Marille, Williams	7,20
Alte Zwetschke	7,90
Fernet Branca, Averna 2cl	5,90

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

caffè.restaurant.hilf

&

&

&

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

&

&

&

&

&

&

&

&

&

&

&

&

&

&

&

&

&

&

&

&

&

&

&

&

&

1

1

1

1

1

1

1