HERZLICH WILLKOMMEN IM CAFÉ RESTAURANT PIAZZA!

Gönnen Sie sich eine genussvolle Pause im Herzen des Messeparks. Es erwarten Sie liebevoll zubereitete österreichische und italienische Gerichte sowie eine große Auswahl an Trennkost, vegetarischen und veganen Köstlichkeiten. Außerdem legen wir großen Wert auf eine sorgfältige Auswahl der Lebensmittel und vermeiden Glutamate.

Unter anderem sind wir sehr stolz darauf, ein inklusions-freundlicher Betrieb zu sein und jedem eine Chance zu geben, bei uns im Team mitzuarbeiten.

IN DIESEM SINNE WÜNSCHEN WIR IHNEN VON HERZEN EINEN GUTEN APPETIT!

Ihr Piazza-Küchen- und Service-Team

SALATE

Salat vom Buffet
Mit Gebäck
pro 100 g — € 1,90

Steirischer Backhendlsalat
Gebackene Hühnerstreifen
an bunten Blattsalaten
mit Kürbiskernöl
(A, C, M, O) — € 12,90

Arizona
Sautierte Putenstreifen
verfeinert mit Curry auf Blatt-
salaten, Mais, Gurken und
Tomaten dazu Cocktailsauce
(C, M, O) — € 12,90

SUPPEN

Altwiener Suppentopf
Fadennudeln, Tafelspitz
und Wurzelgemüsestreifen
(A, C) — € 7,10

Klare Rindsuppe
... mit Flädle
(A, C, G) — € 4,90

... mit Kalbsbrätspätzle
(A) — € 4,90

GASTHAUS-KÜCHE

Bregenzerwälder Kässpätzle
Mit hausgemachtem Kartoffelsalat
(A, C, G, M, O) — € 16,20

Wiener Saftgulasch
Mit hausgemachten Eierspätzle
(A, C, G) — € 17,60

Wiener Schnitzel
... vom Schwein
€ 14,90

... von der Pute
€ 15,90
Mit Pommes frites (A, C)
oder Salatschüssel

Cordon Bleu
... vom Schwein
€ 17,80

... von der Pute
€ 18,90
Mit Pommes frites (A, C, G, L, M)
oder Salatschüssel

Grillteller
Gegrilltes von Schwein, Hühnchen, Pute, Wienerle und Speck auf Pommes frites mit Kräuterbutter und zweierlei Dips
(G, L, M) — € 20,70

Gekochter Tafelspitz
Mit Wurzelgemüsestreifen, frischem Kren und Preiselbeeren, dazu ein frisches Rösti
(G, O) — € 19,80

Altwiener Zwiebelrostbraten
Rosa gebratener Rostbraten mit Bratkartoffeln und Speckbohnen, darüber knusprige Zwiebeln
(A, L, M) — € 26,90

Hühnerbruststreifen „Asiatische Art"
Sautierte Hühnerstreifen in einer asiatischen Sauce mit Gemüsestreifen, Sprossen und Pilzen, dazu Basmatireis
(A, F, O) — € 16,80

Beilagenänderung
+ € 1,50

Kleine Portion auf Anfrage
– € 1,20

Zusätzlich Ketchup oder Mayonnaise
+ € 0,40

FÜR JUNGE UND JUNG GEBLIEBENE

Feiner Hackbraten
an Natursauce
mit Kartoffelpüree
(C, G, M) — € 9,10

Pumuckl
Kleine Portion Spaghetti
in einer Sauce Bolognese
(A, C) — € 5,60

Nemo
Gebackene Hühnerstreifen
mit Pommes frites
(A, C) — € 8,90

Tom
Kleines Wiener Schnitzel
mit Pommes frites (A, C)
... vom Schwein
€ 8,90

... von der Pute (A, C)
€ 9,50

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Schinken-Käse-Toast
Mit Salat
(A, F, G, M, O) — € 8,10

Toast Hawaii
Mit Salat
(A, F, G, M, O) — € 9,80

Damen-Toast mit Salat
Hühnerbrüstchen mit Broccoli
an Pilzrahmsauce darüber
geschmolzener Käse
(A, F, G, M) — € 13,90

Wurstsalat
Vom Schübling fein garniert
(M, O) — € 10,20

Lumpensalat
Vom Schübling und Montforter
(G, M, O) — € 11,60

Wienerle
... mit Brot (A, L, M)
€ 6,20

... mit Pommes frites (L, M)
€ 8,10

Portion Pommes frites (---)
groß € 5,90
klein € 4,50

PASTA

Herzhafte Lasagne
(auf Wunsch vegetarisch)
(A, C, G)

Nudelblätter, geschichtet mit Bolognese und Rahmsauce, überbacken mit Mozzarella
(A, C, G) — € 13,90

Spaghetti
(A, C) — € 5,20

Penne
(A, C) — € 5,20

Gnocchi
(A, C) — € 5,50

Tortellini Ricotta
(A, C, G) — € 5,50

SAUCEN

Salsa di Pomodoro
Knackig frische Tomatensauce
(---) — € 5,30

Salsa di Bolognese
Italienische Tomaten-Fleisch-Sauce
(---) — € 5,90

Con Aglio e Peperoncino
Knoblauch, Olivenöl und Chili-schoten, vollendet mit Parmesan und frischem Basilikum
(G) — € 5,10

Alla Toscana
Sautierte Hühnerstreifen vermengt mit Broccoli in einer Sahnesauce gratiniert mit Parmesan
(G) — € 6,90

Al Salmone
Feiner Räucherlachs, Basilikum und Knoblauch in Tomatenrahmsauce
(D, G) — € 7,10

Salsa Gorgonzola e Spinacchi
Sämige Gorgonzolasauce mit feinem Spinat
(G) — € 6,30

Alla Carbonara
Speck, frischer Basilikum, Knoblauch vollendet mit Sahne und Ei
(C, G, L, M) — € 6,10

All'arrabbiata
Speck, Chili, Zwiebeln, Paprika und Tomate
(L, M) — € 6,30

PIZZA

Margherita
Tomate, Käse
(A, G) — € 10,40

Funghi
Tomaten, Käse, Champignons
(A, G) — € 12,60

Pizzaiolo
Tomaten, Käse, Rucola,
Parmesan, Rohschinken
(A, C, G, L) — € 13,40

Quattro Formaggi
Tomaten, 4 Käse,
frische Tomatenscheiben
(A, G) — € 14,90

Tonno
Tomaten, Käse, Thunfisch,
Oliven, Zwiebel
(A, D, G) — € 12,90

Wäldar Pizza
Landjäger, Bergkäse,
Zwiebel, Spiegelei
(A, C, G) — € 12,90

Frutti di mare
Tomaten, Käse, Knoblauch,
Meeresfrüchte
(A, D, G, R) — € 14,90

Americano
Tomaten, Käse, Schinken
(A, G) — € 12,60

Salami
Tomaten, Käse, Salami
(A, G, M) — € 12,60

Rustica
Tomaten, Käse, Champignons,
Speck, Rohschinken, Paprika
(A, G, L, M) — € 13,80

Hawaii
Tomaten, Käse, Schinken, Ananas
(A, G) — € 12,90

Romana
Tomaten, Käse, Champignons, Schinken, Artischocken
(A, G) — € 12,90

Diavolo (pikant)
Tomaten, Käse, Champignons, Salami, Paprika, Zwiebeln, Oliven
(A, G, M) — € 13,40

Primavera
Tomaten, Käse, Champignons, Rucola, Cherrytomaten, Mais
(A, G) — € 13,40

Quattro stagioni
Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Salami, Artischocken, Oliven
(A, G, M) — € 13,90

Ricotta-Spinacchi
Tomaten, Käse, Ricotta, Spinat
(A, G) — € 12,90

Della casa
Tomaten, Bergkäse, Speck, Kräuterseitlinge, Ei, bestreut mit frischem Junglauch
(A, C, G, L, M) — € 14,40

Dolcetto
Tomaten, Käse, Hühnerfleisch, rote Pfefferoni, Honig
(A, G, O) — € 13,90

Losos
Tomaten, Käse, frischer Lachs, rote Zwiebeln, Knoblauch, Rucola
(A, D, G) — € 14,90

Knoblauchbrot
Knusprig gebackenes Fladenbrot pikant mit Knoblauch und Kräutern gewürzt
(A, G) — € 6,90

Eine kleine Pizza kostet
€ 1,50 weniger

Pro zusätzliche Zutat
€ 1,30

Auf Wunsch
glutenfrei

Pizza auch
zum Mitnehmen

AUS DER BOHNE GEBRÜHT

Alle Kaffee-Spezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich.

Kaffee
€ 3,70

Espresso
€ 3,10

Großer Brauner
€ 4,90

Espresso Macchiato
Espresso mit warmem Milchschaum
€ 3,50

Cappuccino
... mit Milchschaum
€ 4,20

... mit Sahne
€ 5,20

Latte Macchiato
€ 4,60

TEE

Tee im Kännchen serviert

Kräuter, Früchteauslese, Grüner Darjeeling, Kamille, Waldbeeren, Pfefferminz, Roibos Vanille, Darjeeling, Earl Grey
€ 4,20

MILCHIGES

Heiße oder kalte Schokolade
€ 4,20

... mit Sahne
€ 4,90

... mit Rum 2 cl
€ 6,50

WASSER
MIT ODER OHNE SPRUDEL

Römerquelle
prickelnd / still
0,33 l — € 3,30
0,75 l — € 6,20

Tafelwasser
0,25 l — € 0,90
0,50 l — € 1,20

Tafelwasser
mit Zitronensaft
0,25 l — € 1,60
0,50 l — € 2,10

Soda
0,25 l — € 2,10
0,50 l — € 3,10

... mit Zitrone
0,25 l — € 2,80
0,50 l — € 3,70

FRUCHTSAFT

RAUCH Fruchtsaft aus der 0,20-l-Flasche
(Orange, Marille, Mango, Multivitamin, Cocos-Ananas, Pfirsich, Johannisbeersaft)

... pur
0,20 l — € 3,60

... mit Soda
0,50 l — € 4,70

... mit Tafelwasser
0,50 l — € 4,20

WINDER Apfel-Johannisbeersaft
... pur
0,25 l — € 3,30

... mit Soda
0,25 l — € 3,70
0,50 l — € 4,60

... mit Tafelwasser
0,25 l — € 3,50
0,50 l — € 3,90

LIMONADE
VON GRAPOS

Cola, Spezi, Orange, Zitrone
0,25 l — € 3,30
0,50 l — € 5,20

Holunder
... mit Soda
0,25 l — € 3,10
0,50 l — € 3,80

... mit Tafelwasser
0,25 l — € 2,70
0,50 l — € 3,60

Pfirsich Eistee
0,25 l — € 3,30
0,50 l — € 5,20

LIMONADE
AUS DER FLASCHE

Coca Cola / zero, Almdudler
0,33 l Flasche — € 4,20

... gespritzt
0,50 l — € 5,20

Organics Bitter Lemon
0,25 l Flasche — € 4,20

... mit Soda
0,50 l — € 4,90

Organics Purple Berry
0,25 l Flasche — € 4,20

Organics Easy Lemon, Organics Ginger Ale, Organics Tonic Water
0,25 l — € 4,20

Red Bull Energy Drink
0,25 l Flasche — € 4,90

Kombucha
0,33 l — € 4,40

JOHANNIS-BEERE
VON GRAPOS

Johannisbeersaft
... pur
0,25 l — € 3,30
0,50 l — € 5,20

... mit Soda
0,25 l — € 3,60
0,50 l — € 4,50

... mit Tafelwasser
0,25 l — € 3,00
0,50 l — € 3,50

APFEL
VON GRAPOS

Apfelsaft
... pur
0,25 l — € 3,30
0,50 l — € 5,20

... mit Soda
0,25 l — € 3,60
0,50 l — € 4,50

... mit Tafelwasser
0,25 l — € 3,00
0,50 l — € 3,50

ZUR EIN-STIMMUNG DER SINNE

Prosecco (La Perla)
0,10 l — € 4,90

Hugo
Prosecco, Soda,
Holundersirup,
Limette und Minze
0,25 l — € 5,80

Prosecco Aperol
0,25 l — € 7,20

Veneziano
Weißwein,
Soda und Aperol
0,25 l — € 6,20

SEKT & PROSECCO

Schlumberger
0,70 l Flasche — € 39,00

Schlumberger Piccolo
White, Gold oder Rosé
0,20 l Flasche — € 10,80

AUS GERSTE, MALZ UND HOPFEN

Mohrenbräu vom Fass
0,20 l — € 3,50
0,30 l — € 4,30
0,50 l — € 5,30

Radler süß / sauer
0,30 l — € 4,30
0,50 l — € 5,30

Erdinger dunkel Hefeweizen
0,50 l Flasche — € 5,30

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei
0,50 l Flasche — € 5,30

König Ludwig Weizenbier naturtrüb
0,50 l Flasche — € 5,30

Warsteiner Alkoholfrei
0,30 l Flasche — € 3,90

Aus der Traube gekeltert

„In vino veritas – im Wein liegt die Wahrheit."

ROTWEIN

G'spritzter rot
1/4 l — € 4,20

Zweigelt, Kaiser
1/8 l — € 4,20
1/4 l — € 8,40

AUS DER
0,70-L-FLASCHE

Zweigelt,
Weingut Leitner
1/8 l — € 5,10

Rioja Crianza,
Weingut Azabache
1/8 l — € 5,10

Cabernet
Sauvignon Merlot,
Weingut Aphart
Thermenregion
1/8 l — € 5,10

ROSÉ

AUS DER
0,70-L-FLASCHE

Born Rosé
Barcelona
1/8 l — € 5,80

WEISSWEIN

G'spritzter weiß
1/4 l — € 4,20

Sommer sauer
1/4 l — € 3,90

Grüner Veltliner
vom Fass
1/8 l — € 4,20
1/4 l — € 8,40

AUS DER
0,70-L-FLASCHE

Grüner Veltliner,
Weingut Zull
1/8 l — € 5,10

Sauvignon Blanc,
Münzenrieder
1/8 l — € 5,10

Chardonnay,
Weingut Netzl
1/8 l — € 5,10

EDLE TROPFEN AUS KORN UND OBST

„Wenn´s nicht brennt, nicht s´Gesicht verzerrt,
kein lauter ‚hhhh ...' aus den Lungen fährt,
wenn man nicht verkehrt fährt aus dem Gewand,
dann ist´s gewiss ein Edelbrand."

BRÄNDE HÄMMERLE VOM GANZ GUTEN

Subirer
2 cl — € 5,90

Spezielle Tagesangebote, wir beraten Sie gerne
ab 2 cl — € 5,80

FREIHOF LUSTENAU

Obstler
2 cl — € 3,10

Williams
2 cl — € 3,20

Marille
2 cl — € 3,20

Subirer
2 cl — € 4,80

WHISKY

Spezielle Tagesangebote, wir beraten Sie gerne
ab 4 cl — € 6,20

WEINBRAND COGNAC

Remy Martin VSOP
2 cl — € 4,80

Metaxa ***
2 cl — € 4,20

DESTILLATE

Grappa Nonino
2 cl — € 4,80

Tequila
2 cl — € 3,40

BITTER

Averna
2 cl — € 3,40

Ramazzotti
2 cl — € 3,40

SPIRIT APERITIF

Martini Dry
4 cl — € 4,20

Martini Bianco
4 cl — € 4,20

Campari
4 cl — € 4,20

... mit Soda (separat serviert)
0,25 l — € 5,60

... mit Orange (Rauch)
0,2 l Flasche — € 7,10

LONGDRINKS

Gordon's Gin
4 cl — € 5,20

... mit Organic Tonic
0,25 l Flasche — € 9,20

Wodka
4 cl — € 5,20

... mit Organic Bitter Lemon
0,25 l Flasche — € 9,20

Whisky
mit 0,125 l Cola im Krug
4 cl — € 7,20

ALLERGENE

NAMEN	BUCHSTABEN-CODE	STEHT FÜR
Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen außerdem als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Milch	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).
Nüsse	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO_2, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Weichtiere	R	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse.

- 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.