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 — € 1,70

Steirischer Backhendelsalat
Gebackene Hühnerstreifen
an bunten Blattsalaten
mit Kürbiskernöl
(A, C, M, O) — € 10,40

Arizona
Sautierte Putenstreifen
verfeinert mit Curry auf Blatt-
salaten, Mais, Gurken und
Tomaten dazu Cocktailsauce
(C, M, O) — € 10,40

SUPPEN

Altwiener Suppentopf
Fadennudeln, Tafelspitz
und Wurzelgemüsestreifen
(A, C) — € 6,90

Klare Rindsuppe
... mit Flädle
(A, C, G) — € 4,30

... mit Kalbsbrätspätzle
(A) — € 4,30

GASTHAUS-KÜCHE

Bregenzerwälder Kässpätzle
Mit hausgemachtem Kartoffelsalat
(A, C, G, M, O) — € 14,90

Wiener Saftgulasch
Mit hausgemachten Eierspätzle
(A, C, G) — € 13,90

Wiener Schnitzel
... vom Schwein
€ 12,60

... von der Pute
€ 13,90
Mit Pommes frites (A, C)
oder Salatschüssel

Cordon Bleu
... vom Schwein
€ 15,80

... von der Pute
€ 16,10
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) — € 18,60

Gekochter Tafelspitz
Mit Wurzelgemüsestreifen, frischem Kren und Preiselbeeren, dazu ein frisches Rösti
(G, O) — € 17,90

Altwiener Zwiebelrostbraten
Rosa gebratener Rostbraten mit Bratkartoffeln und Speckbohnen, darüber knusprige Zwiebeln
(A, L, M) — € 22,90

Hühnerbruststreifen „Asiatische Art“
Sautierte Hühnerstreifen in einer asiatischen Sauce mit Gemüse-streifen, Sprossen und Pilzen, dazu Basmatireis
(A, F, O) — € 14,10

Beilagenänderung
+ € 1,20

Kleine Portion auf Anfrage
– € 1,20

Zusätzlich Ketchup oder Mayonnaise
+ € 0,40

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Schinken-Käse-Toast
Mit Salat
(A, F, G, M, O) — € 6,90

Toast Hawaii
Mit Salat
(A, F, G, M, O) — € 8,10

Damen-Toast mit Salat
Hühnerbrüstchen mit Broccoli
an Pilzrahmsauce darüber
geschmolzener Käse
(A, F, G, M) — € 12,40

Wurstsalat
Vom Schübling fein garniert
(M, O) — € 8,90

Lumpensalat
Vom Schübling und Montforter
(G, M, O) — € 9,80

Wienerle
... mit Brot (A, L, M)
€ 4,90

... mit Pommes frites (L, M)
€ 6,90

Portion Pommes frites (– – –)
groß € 4,90
klein € 3,50

FÜR JUNGE UND JUNG GEBLIEBENE

Feiner Hackbraten
an Natursauce
mit Kartoffelpüree
(C, G, M) — € 8,10

Pumukel
Kleine Portion Spaghetti
in einer Sauce Bolognese
(A, C) — € 5,10

Nemo
Gebackene Hühnerstreifen
mit Pommes frites
(A, C) — € 7,90

Tom
Kleines Wiener Schnitzel
mit Pommes frites (A, C)
... vom Schwein
€ 7,90

... von der Pute (A, C)
€ 8,50

PASTA

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

Nudelblätter, geschichtet mit Bolognese und Rahmsauce, überbacken mit Mozzarella
(A, C, G) — € 12,20

Spaghetti
(A, C) — € 4,60

Penne
(A, C) — € 4,60

Gnocchi
(A, C) — € 4,90

Tortellini Ricotta
(A, C, G) — € 4,90

SAUCEN

Salsa di Pomodoro
Knackig frische Tomatensauce
(– – –) — € 4,40

Salsa di Bolognese
Italienische Tomaten-Fleisch-Sauce
(– – –) — € 4,90

Con Aglio e Peperoncino
Knoblauch, Olivenöl und Chili-schoten, vollendet mit Parmesan und frischem Basilikum
(G) — € 4,50

Alla Toscana
Sautierte Hühnerstreifen vermengt mit Broccoli in einer Sahnesauce gratiniert mit Parmesan
(G) — € 5,80

Alla Salmone
Feiner Räucherlachs, Basilikum und Knoblauch in Tomatenrahmsauce
(D, G) — € 6,10

Salsa Gorgonzola e Spinacchi
Sämige Gorgonzolasauce mit feinem Spinat
(G) — € 5,10

Alla Carbonara
Speck, frischer Basilikum, Knoblauch vollendet mit Sahne und Ei
(C, G, L, M) — € 4,90

All'arrabiata
Speck, Chili, Zwiebeln, Paprika und Tomate
(L, M) — € 5,10

PIZZA

Margherita
Tomate, Käse
(A, G) — € 8,90

Funghi
Tomaten, Käse, Champignons
(A, G) — € 9,60

Peperonata (pikant)
Tomaten, Käse, Champignons, Pfefferoni, Zwiebeln, Paprika, Oliven
(A, G) — € 9,60

Quattro Formaggi
Tomaten, 4 Käse, frische Tomatenscheiben
(A, G) — € 12,90

Tonno
Tomaten, Käse, Thunfisch, Oliven, Zwiebel
(A, D, G) — € 10,80

Wäldar Pizza
Landjäger, Bergkäse, Zwiebel, Spiegelei
(A, C, G) — € 10,90

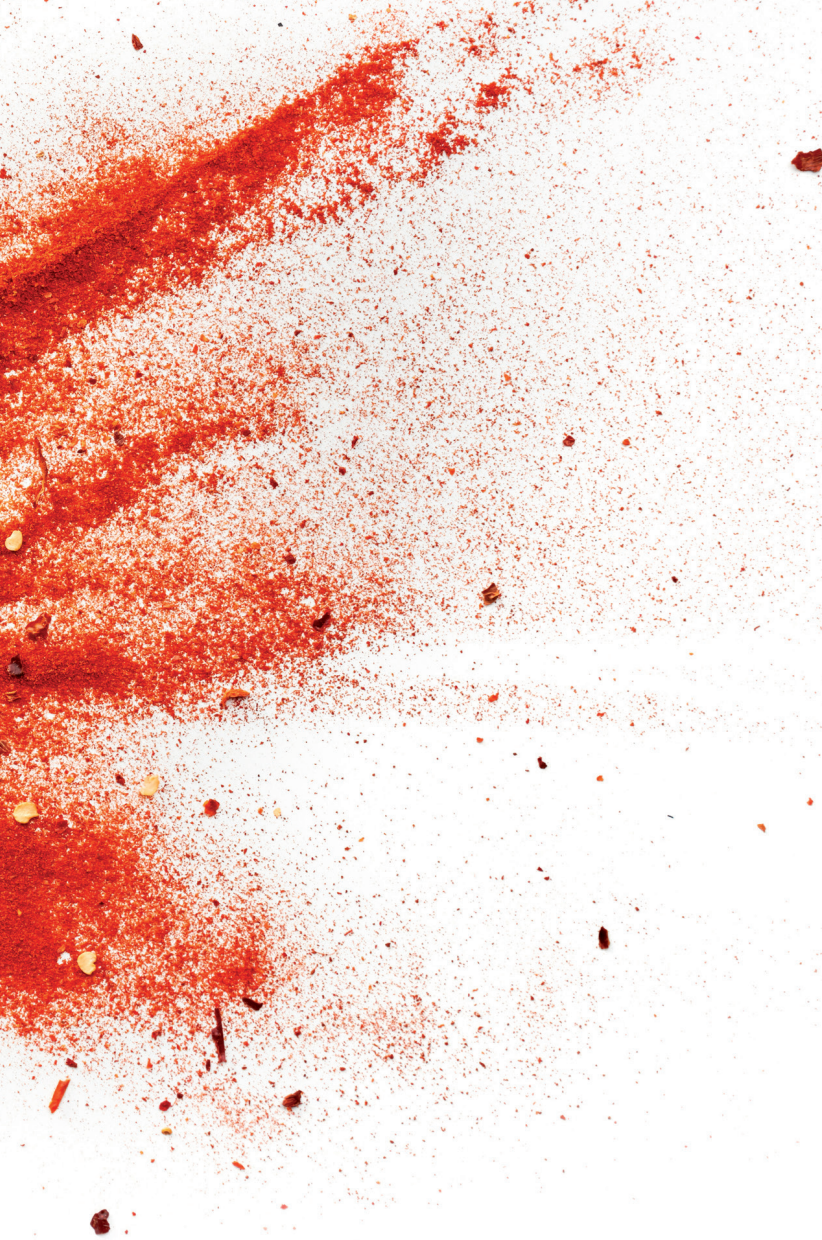
Frutti di mare
Tomaten, Käse, Knoblauch, Meeresfrüchte
(A, D, G, R) — € 13,90

Americano
Tomaten, Käse, Schinken
(A, G) — € 10,60

Salami
Tomaten, Käse, Salami
(A, G, M) — € 10,60

Rustica
Tomaten, Käse, Champignons, Speck, Rohschinken, Paprika
(A, G, L, M) — € 11,80

Hawaii
Tomaten, Käse, Schinken, Ananas
(A, G) — € 10,90



Romana
Tomaten, Käse, Champignons, Schinken, Artischocken
(A, G) — € 10,90

Diavolo (pikant)
Tomaten, Käse, Champignons, Salami, Paprika, Zwiebeln, Oliven
(A, G, M) — € 11,40

Casalinga
Sauce Bolognese, Käse, Schinken, Champignons, Zwiebeln
(A, G, L) — € 11,40

Quattro stagioni
Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Salami, Artischocken, Oliven
(A, G, M) — € 11,90

Della casa
Tomaten, Bergkäse, Speck, Kräuterseitlinge, Ei, bestreut mit frischem Junglauch
(A, C, G, L, M) — € 12,40

Dolcetto
Tomaten, Käse, Hühnerfleisch, rote Pfefferoni, Honig
(A, G, O) — € 11,90

Losos
Tomaten, Käse, frischer Lachs, rote Zwiebeln, Knoblauch, Rucola
(A, D, G) — € 12,90

Knoblauchbrot
Knusprig gebackenes Fladenbrot pikant mit Knoblauch und Kräutern gewürzt
(A, G) — € 5,90

Eine kleine Pizza kostet
€ 1,50 weniger

Pro zusätzliche Zutat
€ 0,90

Auf Wunsch
glutenfrei

Pizza auch
zum Mitnehmen

AUS DER BOHNE GEBRÜHT

Alle Kaffee-Spezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich.

Kaffee
€ 3,20

Espresso
€ 2,80

Großer Brauner
€ 4,40

Espresso Macchiato
Espresso mit warmem Milchschaum
€ 3,10

Cappuccino
... mit Milchschaum
€ 3,70

... mit Sahne
€ 4,50

Latte Macchiato
€ 3,90

Milchkaffee Jumbotasse
€ 3,90

TEE

Tee im Kännchen serviert

Kräuter, Früchteauslese, Grüner Darjeeling, Kamille, Waldbeeren, Pfefferminz, Roibos Vanille, Darjeeling, Earl Grey
€ 3,50

MILCHIGES

Heiße oder kalte Schokolade
€ 3,70

... mit Sahne
€ 4,50

... mit Rum 2 cl
€ 5,90

WASSER
MIT ODER OHNE SPRUDEL

Römerquelle
prickelnd / still
0,33 l — € 3,10
0,75 l — € 5,90

Römerquelle Emotion
Birne-Melisse
0,33 l — € 3,40

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 — € 1,90
0,50 l — € 2,90

... mit Zitrone
0,25 l — € 2,30
0,50 l — € 3,20

FRUCHTSAFT

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

... pur
0,20 l — € 3,10

... mit Soda
0,50 l — € 4,20

... mit Tafelwasser
0,50 l — € 3,90

WINDER Apfel-Johannisbeersaft
... pur
0,25 l — € 3,10

... mit Soda
0,25 l — € 3,50
0,50 l — € 4,40

... mit Tafelwasser
0,25 l — € 3,30
0,50 l — € 3,70

LIMONADE
VON GRAPOS

Cola, Spezi, Orange, Zitrone
0,25 l — € 2,90
0,50 l — € 4,30

Holunder
... mit Soda
0,25 l — € 2,80
0,50 l — € 3,50

... mit Tafelwasser
0,25 l — € 2,50
0,50 l — € 3,40

Pfirsich Eistee
0,25 l — € 3,10
0,50 l — € 4,30

LIMONADE
AUS DER FLASCHE

Coca Cola / zero, Almdudler
0,33 l Flasche — € 3,60

... gespritzt
0,50 l — € 4,40

Organics Bitter Lemon
0,25 l Flasche — € 3,80

... mit Soda
0,50 l — € 4,60

Purple Berry, Black Orange
0,25 l Flasche — € 3,80

Organics Ginger Ale, Organics Tonic Water
0,25 l — € 3,80

Red Bull Energy Drink
0,25 l Dose — € 4,30

Kombucha
0,33 l — € 3,90

JOHANNIS-BEERE
VON GRAPOS

Johannisbeersaft
... pur
0,25 l — € 3,10
0,50 l — € 4,50

... mit Soda
0,25 l — € 3,50
0,50 l — € 4,10

... mit Tafelwasser
0,25 l — € 3,20
0,50 l — € 3,50

APFEL
VON GRAPOS

Apfelsaft
... pur
0,25 l — € 3,10
0,50 l — € 4,50

... mit Soda
0,25 l — € 3,20
0,50 l — € 4,10

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

ZUR EIN-STIMMUNG DER SINNE

Prosecco (La Perla)
0,10 l — € 4,20

Hugo
Prosecco, Soda,
Holundersirup,
Limette und Minze
0,25 l — € 4,90

Prosecco Aperol
0,25 l — € 5,30

Veneziano
Weißwein,
Soda und Aperol
0,25 l — € 5,30

SEKT & PROSECCO

Schlumberger
0,70 l Flasche — € 36,00

Schlumberger Piccolo
White, Gold oder Rosé
0,20 l Flasche — € 9,20

AUS GERSTE, MALZ UND HOPFEN

Mohrenbräu vom Fass
0,20 l — € 2,90
0,30 l — € 3,40
0,50 l — € 4,30

Kellerbier vom Fass
0,30 l — € 3,90
0,50 l — € 4,60

Radler süß / sauer
0,30 l — € 3,40
0,50 l — € 4,30

Erdinger dunkel Hefeweizen
0,50 l Flasche — € 4,60

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei
0,50 l Flasche — € 4,60

König Ludwig Weizenbier naturtrüb
0,50 l Flasche — € 4,60

Warsteiner Alkoholfrei
0,30 l Flasche — € 3,60

Aus der Traube gekeltert

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

ROTWEIN

G'spritzter rot
1/4 l — € 3,40

Zweigelt, Kaiser
1/8 l — € 3,40
1/4 l — € 6,80

AUS DER
0,70-L-FLASCHE

Blaufränkisch, Schloss Fels
1/8 l — € 4,50

Zweigelt, Weingut Leitner
1/8 l — € 4,90

Rioja Crianza, Weingut Azabache
1/8 l — € 4,90

Cabernet Sauvignon Merlot, Weingut Aphart Thermenregion
1/8 l — € 4,90

ROSÉ

AUS DER
0,70-L-FLASCHE

Rosé, Tegernseehof Federspiel
1/8 l — € 4,90

WEISSWEIN

G'spritzter weiß
1/4 l — € 3,40

Sommer sauer
1/4 l — € 3,20

Grüner Veltliner
vom Fass
1/8 l — € 3,40
1/4 l — € 6,80

AUS DER
0,70-L-FLASCHE

Grüner Veltliner, Weingut Zull
1/8 l — € 4,90

Grüner Veltliner, Schloss Fels
1/8 l — € 4,40

Sauvignon Blanc, Münzenrieder
1/8 l — € 4,90

Chardonnay, Weingut Netzl
1/8 l — € 4,90

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 — € 2,80

Williams
2 cl — € 2,80

Marille
2 cl — € 2,80

Subirer
2 cl — € 4,50

WHISKY

Spezielle Tagesangebote, Wir beraten Sie Gerne
ab 4 cl — € 5,80

WEINBRAND COGNAC

Remy Martin VSOP
2 cl — € 4,50

Metaxa ***
2 cl — € 4,20

DESTILLATE

Grappa Nonino
2 cl — € 4,50

Tequilla
2 cl — € 3,20

BITTER

Averna
2 cl — € 3,20

Ramazotti
2 cl — € 3,20

SPIRIT APERITIF

Martini Dry
4 cl — € 3,80

Martini Bianco
4 cl — € 3,80

Campari
4 cl — € 3,80

… mit Soda (separat serviert)
0,25 l — € 5,20

… mit Orange (Rauch)
0,2 l Flasche — € 6,70

LONGDRINKS

Gordon Gin
4 cl — € 4,80

… mit Organic Tonic
0,25 l Flasche — € 8,40

Wodka
4 cl — € 4,80

… mit Organic Bitter Lemon
0,25 l Flasche — € 8,40

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

ALLERGENE

NAMEN	BUCH-STABEN-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.

FOLGENDE PRODUKTE WERDEN JE NACH SAISONALER VERFÜGBARKEIT BEZOGEN:

Rind- und Schweinefleisch
Aus heimischer Landwirtschaft über Hatlermetzg Martin Fink / Dornbirn, Tann / Dornbirn, Metro / Dornbirn

Milch und Milchprodukte
Ausschließlich aus Vorarlberg über Vorarlberg Milch / Feldkirch

Frischeier
Ausschließlich aus Vorarlberg über Sennhof / Rankweil

Kartoffeln
Aus Österreich und der Bodenseeregion über Fruchtexpress / Frastanz

Gemüse und Salate
Aus Österreich und der Bodenseeregion über Fruchtexpress / Frastanz, Metro / Dornbirn

Champignons
Lenz Pilz / Lauterach

Erdbeeren nach Saison
Winder Beeren / Dornbirn

Käsespezialitäten
Berg- und Alpkäse aus Vorarlberg von Vorarlberg Milch / Feldkirch sowie aus der Genussregion Bregenzerwald über Sennerei Andelsbuch

Basilikum
Otto Alge, Biolandwirt / Lustenau

Edelbrand vom Subirer
Destillerie Freihof / Lustenau

Apfel-Johannisbeersaft
Winder Beeren / Dornbirn

Steirischer Kren
Aus der Genussregion über Fruchtexpress / Frastanz

LIEBER GAST!

Für die Verwendung von Produkten aus Vorarlberg und den umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA Austria Marketing GesmbH. mit dem AMA-Gastrosiegel „Vorarlberg“ zertifiziert.

Mit dieser Auszeichnung unterstützen wir den regionalen Bezug der Grundprodukte und Dienstleistungen für die Vorarlberger Wertschöpfung und tragen somit zur Sicherung von direkten und nachgelagerten regionalen Arbeitsplätzen bei.

Außerdem sind wir als ausgezeichneter Lehrbetrieb sowie inklusions- und familienfreundlicher Betrieb vom Land Vorarlberg prämiert.

„Versuchungen sollte man nachgeben. Wer weiß, ob sie wiederkommen.“

OSCAR WILDE