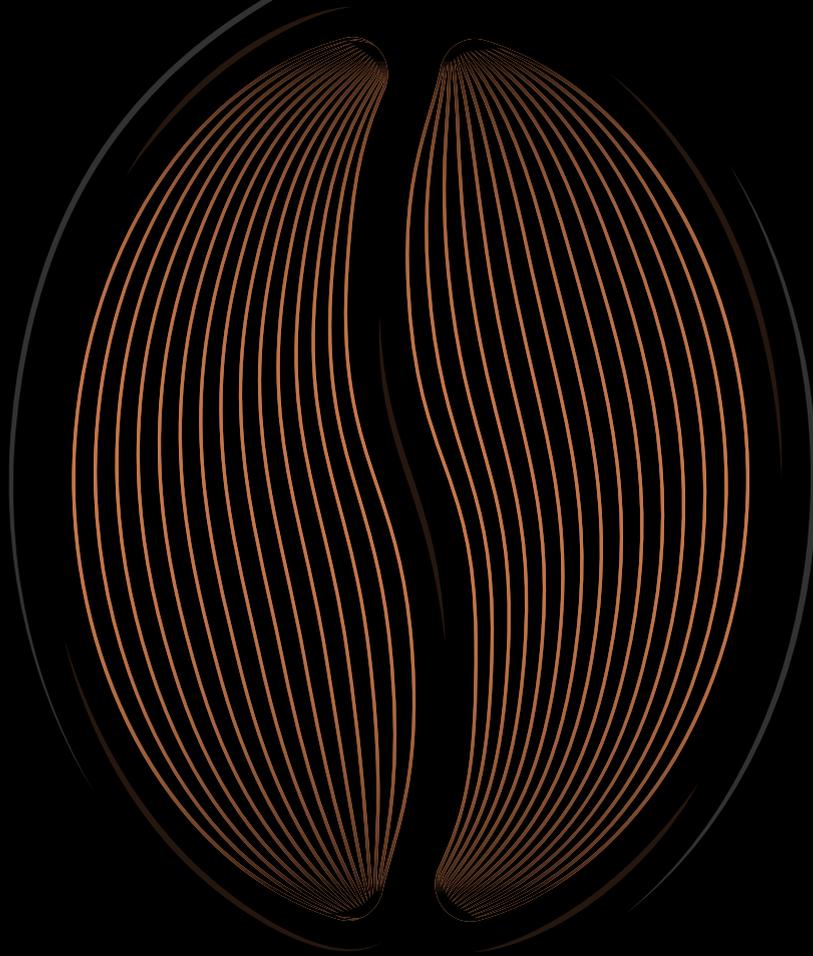


# menù

Unsere Speisekarte.  
Gerne auch für Lesemomente zuhause.  
EINFACH MITNEHMEN.  
2024 / Ausgabe 5



## Prendiamo un caffè?

Trinken wir einen Kaffee?  
Ciao in unserer Caffè Bar Eatery.  
Teilt mit uns die Freude am Genuss und  
einer guten Begegnung.

SURACE  
**BARISTA**  
CAFFÈ/BAR/EATERY



---

# PRENDIAMO UN CAFFÈ? CON PIACERE!

Trinken wir einen Kaffee?

Mit dieser Einladung begrüßen wir uns in Italien häufig, wenn wir auf Familie, Freunde und Nachbarn treffen. Und auch wenn Besuch kommt, bieten wir Kaffee an – immer. „Caffè?“ Egal, ob zu Hause oder im Büro: Den Gästen einen Kaffee anzubieten ist in Italien die erste Geste der Gastfreundschaft. Nicht selten ist der gemeinsame Plausch bei einer Tasse die Basis für gute persönliche und berufliche Beziehungen.

Für Kaffee nehmen wir Italiener uns einfach Zeit. Selbst wenn man es eilig hat, ein schneller Espresso in der nächsten Bar geht sich immer aus. Und während wir im Stehen unseren Caffè, so nennen wir Italiener einen Espresso, trinken, tauschen wir uns aus. Gerne kurz oder etwas länger. Wir diskutieren, politisieren, sprechen über Fußball oder sonstige Themen, die uns bewegen, und genießen vor allem die gemeinsame Zeit, den Moment. Und wenn wir Lust auf Ruhe haben, dann lassen wir uns mit der aktuellen Zeitung oder einem guten Buch an einem Tisch nieder und gönnen uns auch gerne eine zweite Tasse Kaffee. Das Geheimnis des wahren italienischen Lebensgefühls liegt schließlich darin, sich an den kleinen Dingen des Alltags zu erfreuen.

Bei SURACE BARISTA wollen wir genau dieses Lebensgefühl vermitteln: die kleinen Momente des Lebens bewusst zu genießen.

In unserem SURACE BARISTA Magazin laden wir euch ein, mit uns in die Welt der italienischen Kaffeekultur einzutauchen, euer Kaffeewissen aufzufrischen und mehr darüber zu erfahren, wie guter Kaffee geröstet wird und woher die Bohnen für unseren Kaffee SURACE SELEZIONE kommen.

Und weil wahrer Genuss nicht beim Trinken endet, sondern bekanntlich auch durch den Magen geht, so trifft in unserer Eatery die Vielfalt der italienischen Küche auf die ganze Welt. Schließlich ist für uns das ganze Leben eine Frage des Geschmacks, und Geschmäcker sind bekanntermaßen verschieden.

Wir freuen uns, dass ihr hier seid, und wünschen euch einen bleibenden Kaffee-Moment.

CON PIACERE

Carmelo Surace & das SURACE BARISTA Team



# Brunch

PER TUTTI I GUSTI

Wir lieben Brunch! Und weil für uns das ganze Leben eine Frage des Geschmacks ist und Geschmäcker bekanntermaßen verschieden sind, trifft in unserer Eatery die Vielfalt der italienischen Küche auf die ganze Welt.

Bei unserem Brunch gesellt sich ein knuspriges Crostini zum fruchtigen Avocadobrot, trifft ein flaumiges Omelette auf herzhaftes Shakshuka, und für den dolce momento wetteifern Pancakes und Crêpes um die Gunst der Gäste. Ganz nach Vorliebe und Geschmack.

Und was macht für uns einen wirklich guten Brunch aus? Genau! Alles, was drin ist. Wir legen daher höchsten Wert auf frische Zutaten von hoher Qualität und kennen viele unserer Lieferanten persönlich.

Brunch-Zeit  
von 8 bis 15 Uhr

## EINFACH HERZHAFT

### **CROSTINI MISTI** 9,50

knusprige Brötchen mit Vitello tonnato, San Daniele auf Büffelmozzarellacreme und Räucherlachs mit Eiercreme

### **BROT MIT AVOCADO** 5,80

knuspriges Brot mit feinem Avocado-Aufstrich, garniert mit Cocktailltomaten

### **BROT MIT RICOTTA** 5,50

frisches Krustenbrot mit cremigem Ricotta, bestreut mit Schnittlauch

### **BROT MIT LACHS** 6,80

Knuspriges Brot mit Räucherlachs, Frischkäse, Gurken und Rucola

### **CLASSICA** 7,50

unser klassisches Frühstück mit gekochtem Schinken, Käse, Butter und Marmelade

### **VITAL CAPRESE** 11,80

Italienischer Käse (2 Sorten), Mozzarella-Tomate mit Pesto, Butter, Marmelade, frisch gepresster Orangensaft

### **VEGANO PURO** 10,80

Hummus, Tomatenaufstrich, Antipasti und Gemüsesticks, frische Früchte

### **SHAKSHUKA** 8,90

orientalisches Pfannengericht mit einem Ei, pochiert in einer Sauce aus Tomaten, Paprika und Zwiebeln

## BROT UND GEBÄCK

Knuspriges Gebäck oder lieber eine frische Scheibe Brot? Wähle ganz nach Lust und Laune.

Handsemmel, Kornspitz, Weltmeisterweckerl, Roggenvollkornbrot, Krustenbrot 1,50

## ALLERLEI VOM EI

### **OMELETTE GEFÜLLT** 8,90

aus 3 Eiern, gefüllt mit Zutaten deiner Wahl: gekochter Schinken, Käse, Paprika, Champignons, Jungzwiebel, Cocktailltomaten, Ricotta oder Schnittlauch.

### **FRITATTA MIT PILZE** 8,50

unser italienischer Eierkuchen mit Pilze und Mozzarella

### **HAM & EGGS** 7,90

2 Spiegeleier mit gebratenem Schinken

### **RÜHREI** 6,90

flaumige Eierspeise aus 3 Eiern

### **CRÊPE PIKANT** 8,90

unsere französische Palatschinke gefüllt mit Lachs und Avocado

Unsere  
EIER kommen  
von freilaufenden  
Hühnern aus  
der Region

## JETZT WIRD'S SÜSS

### **CORNETTO** 2,20

Plunderteig-Kipferl ungefüllt oder gefüllt mit feiner Vanillecreme oder Schokolade

### **SÜSSE CRÊPE** 8,50

unsere französischen Palatschinken mit Erdnussbutter, Banane und Honig (2 Stück)

### **PANCAKE MIT FRÜCHTEN** 8,50

amerikanische Pfannkuchen mit Ahornsirup und frischen Früchten (2 Stück)

### **MÜSLI MIT JOGHURT** 6,90

cremig Joghurt, Crunchy-Müsli und frische Früchte

Genuss-Momente  
von früh bis spät

## **SNACK**

### **PIADINA CAPRESE** 7,90

getoastetes italienisches Fladenbrot, gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und Blattsalat

### **PIADINA SAN DANIELE** 7,90

getoastetes italienisches Fladenbrot, gefüllt mit San Daniele, Käse und Rucola

### **PIADINA SALAME** 7,90

getoastetes italienisches Fladenbrot, gefüllt mit scharfer Salami, Käse und Melanzani

### **FRENCH TOAST** 6,80

herzhafter Toast, gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, in der Pfanne knusprig mit Ei gebraten

### **TAGLIERE ITALIANO** 16,80

gemischte Antipasti mit San Daniele, Salami, Mortadella, Käse, Gemüse und Oliven

### **INSALATA CON POLLO** 12,90

knackige Blattsalate mit Hühnerfiletstreifen, Tomaten und Paprika

### **INSALATA DELLA CASA** 12,90

frische Blattsalate mit Mozzarella, Tomaten, gekochtem Schinken und Mais

## Schon probiert?

Piadine zählen zu den italienischen

Streetfood-Klassikern.

Die typischen Fladen-

brote bestehen aus

nur wenigen Zutaten,

werden je nach Vorliebe

und Region gefüllt und

knusprig getoastet.

## **GELATO**

Frischer Eisgenuss, wähle deine Liebessorten: Vanille, Haselnuss, Erdbeere, Mango

1 Kugel	3,20
2 Kugeln	5,90
3 Kugeln	7,90
4 Kugeln	9,50
Portion Schlagobers	1,20
Eiswaffeln (3 Stück)	1,50

## **DOLCE**

### **TIRAMISU** 5,90

cremiges Mascarpone-Dessert mit Biskotten in Espresso getunkt

**SUCH DIR'S AUS: IN UNSERER VITRINE FINDEST DU FEINE KUCHEN**

## **MILCHSHAKE**

frische Milch, gemixt mit Eis deiner Wahl, mit Schlagobers  
Eissorten: Vanille, Haselnuss, Erdbeere, Mango 8,50

Köstliche  
Abwechslung:  
Fragt nach  
unserer  
WOCHEN-  
KARTE



FRENCH TOAST

# In die Tasse geschaut

# kaffeewissen



Espresso, Cappuccino oder Caffè Moka? Für manche klingt das nach Italienischunterricht. Und damit liegen sie gar nicht so verkehrt, schließlich verbergen sich dahinter lauter italienische Kaffeeklassiker. Worin sie sich unterscheiden, lest ihr auf unserem Blog ([www.surace.at](http://www.surace.at)).

Die Bohnen  
für unseren  
**SURACE**  
**BARISTA**  
Kaffee lassen  
wir eigens  
rösten. Für  
deinen  
besonderen  
Kaffee-  
Moment.



gerne mit Hafermilch

## **CAFFÈ**

### **CLASSICO**

<b>ESPRESSO</b>	3,20
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	4,20
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> mit Milchschaum	3,30
<b>ESPRESSO CORRETTO</b> mit Grappa	4,80
<b>VERLÄNGERTER</b>	3,90
<b>CAPPUCCINO</b>	4,20
<b>LATTE MACCHIATO</b>	4,40

## **CAFFÈ**

### **ARTIGIANALE**

<b>CAFFÈ MOKA</b> original serviert in der Caffettiera, der typischen italienischen Mokakanne	5,20
<b>CAFFÈ MOKA AFFOGATO</b> in der Caffettiera serviert, dazu eine Kugel Vanille- oder Haselnusseis	6,50
<b>FRENCH PRESS</b> frisch gebrühter Kaffee, serviert in der Kaffeepresse	5,20

## **CAFFÈ**

### **COCKTAILS**

<b>SHAKERATO</b> Espresso mit Baileys aus dem Shaker	6,50
<b>CAFFÈ MARTINI</b> Espresso mit Wodka, Kaffeelikör und flüssigem Zucker	7,90
<b>IRISH COFFEE</b> Espresso doppio mit Whiskey, Zucker und Obers	7,90
<b>BLACK RUSSIAN</b> Wodka, Kaffeelikör und Eiswürfel	7,90
<b>WHITE RUSSIAN</b> Wodka, Kaffeelikör, Eiswürfel und flüssiges Obers	7,90



Unseren  
BIO-TEE von  
SONNENTOR  
servieren wir  
euch in der  
Kanne.

Innehalten  
und eine  
schöne Tasse Tee  
genießen.  
Dafür ist jetzt  
genau der  
richtige  
Moment.

## TÈ

### BIO-TEE VON SONNENTOR

<b>SANFTER MORGEN</b> Bio-Kräutertee. Lieblich, blumig, mit milder Kräuternote	Kanne	4,20
<b>TAUFRISCH</b> Bio-Kräutertee. Minzig, mit erfrischendem Aroma	Kanne	4,20
<b>PFEFFERMINZE</b> Bio-Kräutertee. Intensiv minzig- fruchtig, mit dezenter Süße	Kanne	4,20
<b>KAMILLE</b> Bio-Kräutertee. Sonnig-gelb, fruchtig-blumig im Geschmack	Kanne	4,20
<b>FRÜCHTE HARMONIE</b> Bio-Früchtetee. Fruchtig-säuerlich, erinnert an verschiedene Beeren	Kanne	4,20
<b>INGWER GENUSS</b> Bio-Gewürztee. Würziges Aroma vereint sich mit süßlichen Nuancen	Kanne	4,20
<b>KURKUMA KUSS</b> Bio-Gewürztee. Leuchtend gelb, würzig und vollmundig	Kanne	4,20
<b>EARL GREY</b> Bio-Schwarztee. Fruchtig mild-herb, mit würziger Blumennote	Kanne	4,20
<b>ENGLISH BREAKFAST</b> Bio-Schwarztee. Kräftig, fruchtig mild-herb, mit feinmalziger Röstnote	Kanne	4,20
<b>CHINAS FEINSTER</b> Bio-Grüntee. Blumig, grasig, mit leichter Süße und mild-herbem Abgang	Kanne	4,20
<b>ZITRONENSAFT / MILCH ZUM TEE</b>		0,20
<b>RUM ZUM TEE</b>	2 cl	2,00

## CIOCOLATA

<b>HEISSE SCHOKOLADE</b> mit Milchschaum		4,20
mit Schlagobers		4,50

# BARISTA KAFFEERÖSTER ENRICO



**Der Espresso ist für viele der Inbegriff italienischen Kaffeegenusses. „Für einen guten Espresso braucht es aber auch gute Bohnen“, weiß Enrico Penso, unser Barista und Kaffeeröster. Über sechs Jahre ist der gebürtige Italiener aus Caorle schon in Österreich und bei SURACE. Seit 1,5 Jahren leitet er nun das SURACE Barista und röstet selbst die Bohnen für den besonderen Kaffeegenuss. Wenn Enrico an die Arbeit geht, liegt das herrliche Aroma frisch gerösteter Kaffeebohnen in der Luft und die Gäste werden nebenbei mit Kaffeespezialitäten verwöhnt.**

**Enrico, im SURACE Barista ist die italienische Kaffeekultur zu Hause. Seit wann schlägt dein Herz für Kaffee?** Ich bin Italiener, also quasi mit Kaffee aufgewachsen, aber die Kunst des Kaffeeröstens habe ich erst bei SURACE gelernt. Es braucht Erfahrung und Können, um die perfekte Röstung zu kreieren. Mit Antonio Crobe und seinem Team von der italienischen Kaffeerösterei Goriziana und Carmelo Surace hatte ich tolle Lehrmeister.

**Die Röstmaschine ist ein echter Hingucker. Wie oft röstest du Kaffee hier vor Ort?** Zurzeit rösten wir einmal pro Woche rund 100 bis 120 kg Kaffee – meistens am Mittwochnachmittag. Wer einmal zusehen möchte, der sollte zwischen 14 und 16 Uhr zu uns ins BARISTA kommen.

**Kaffeerösten ist eine Kunst für sich, aber worauf kommt es wirklich an?** Wichtig sind vor allem die Temperatur der Röstmaschine und die Geschwindigkeit des Röstvorgangs. Außerdem reifen die Bohnen nach der Röstung noch rund vier Wochen in einer trockenen Umgebung weiter. Bohne ist nicht gleich Bohne und deshalb wird die Kaffeeröstmaschine bei jeder Röstung individuell eingestellt. Dabei muss auch die Außentemperatur beachtet werden.

**Bei SURACE Selezione gibt es mittlerweile sieben verschiedene Kaffeesorten, die von der Kaffeerösterei Goriziana in Norditalien eigens für SURACE geröstet werden. Du röstest im SURACE Barista die Hausröstung Miscela bar. Was ist das Besondere an Miscela bar?** Unsere Hausröstung Miscela bar ist speziell auf den Gaumen der österreichischen Gäste abgestimmt. Durch die lange Röstung hat dieser Kaffee einen geringen Koffeinanteil, aber eine starke Intensität. Auch im SURACE Barista nutzen wir am liebsten unsere Hausröstung, vor allem für Espresso, Ristretto und Cappuccino.

**Wo können die Gäste deine Röstung genießen?** Unsere Hausröstung gibt es in allen SURACE-Lokalen und auch zum Kaufen für zu Hause. Miscela bar und unsere anderen Sorten sind im SELEZIONE-Regal und online im SURACE-Webshop erhältlich.

**Noch eine letzte Frage: Wie trinkst du deinen Kaffee am liebsten?** Bei mir gelingt der richtige Start in den Tag nur mit einem starken Espresso. Und dann ein zweiter Espresso doppio am Nachmittag für den Energiekick. Eben klassisch italienisch.

**SURACE**  
SELEZIONE

# ITALIEN MIT 1 KLICK BEI DIR ZUHAUSE.

SURACE Selezione - dein Online-shop für italienische Spezialitäten. Mit viel Liebe ausgesucht für deinen Moment Italien zuhause.

[SHOP.SURACE.AT](https://shop.surace.at)



---

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN

### CITRUS-COOLER 0,50 l 5,90

frische Zitrusfrüchte,  
Mandarinen- und Mojito-Minzsirup,  
frische Minze, Soda

### GRANATAPFEL-HIMBEER 0,50 l 5,90

frische Himbeeren,  
Granatapfel- und Himbeersirup,  
frische Minze, Soda

### LIMETTE-INGWER 0,50 l 5,90

frischer Ingwer, Limettensaft,  
Ingwersirup, frische Minze, Soda

### ERDBEER-ZITRONE 0,50 l 5,90

frische Erdbeeren, Zitronensaft,  
Erdbeersirup, frische Minze, Soda

## SPECIALITÀ

### MEDITERRANEAN SPRITZ 0,25 l 6,90

Lyre's Italian Spritz,  
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water

**SAN PELLEGRINO** FI. 0,25 l 3,50  
prickelnd

**ACQUA PANNA** FI. 0,25 l 3,50  
natur

**SODAWASSER** 0,125 l 1,50  
0,25 l 2,50  
0,50 l 4,00

**COCA COLA / ZERO** FI. 0,33 l 4,20

**ALMDUDLER** FI. 0,33 l 4,20

**EISTEE PFIRSICH / ZITRONE** FI. 0,33 l 4,20  
Pfanner

**RED BULL / SUGARFREE** Dose 0,25 l 4,80

**LEMONSODA** FI. 0,20 l 3,90

**ORANSODA** FI. 0,20 l 3,90

**PREMIUM INDIAN TONIC** FI. 0,20 l 4,20  
Fever-Tree

**SICILIAN BITTER LEMON** FI. 0,20 l 4,20  
Fever-Tree

**GINGER ALE** FI. 0,20 l 4,20  
Fever-Tree

**PAGO APFEL** 0,30 l 3,90

**PAGO ORANGE** 0,30 l 3,90

**PAGO MANGO** FI. 0,20 l 3,90

**PAGO MARILLE** FI. 0,20 l 3,90

**PAGO ACE** FI. 0,20 l 3,90

**PAGO ERDBEERE** FI. 0,20 l 3,90

**PAGO JOHANNISBEERE** 0,30 l 3,90

**PAGO GESPRITZT**  
mit Leitungswasser auf 0,30 l 3,80  
0,50 l 3,90  
mit Sodawasser auf 0,30 l 3,90  
0,50 l 4,20

**ORANGENSAFT** frisch gepresst 0,30 l 4,90

**LEITUNGSWASSER** 0,30 l 1,00  
0,50 l 1,50  
1 l 3,00

**ZITRONENSAFT** 0,02 l 0,20

**SIRUP PUR** 0,04 l 1,00  
Holunder, Mandarine,  
Granatapfel, Himbeere,  
Ingwer, Erdbeere





PRICKELNDE  
LEBENSFREUDE  
IM SURACE  
SELEZIONE-REGAL  
UND IM  
WEBSHOP

# FATTORIA CONCA D'ORO

## INMITTEN DER PROSECCOSTRASSE

**Im Herzen der historischen Strada del Prosecco, in der reizvollen Hügellandschaft zwischen Conegliano und Valdobbiadene, liegt die Fattoria Conca d'Oro. Ein Familienunternehmen, das seit Generationen hochwertige Proseccos, Schaumweine und Weine produziert. Mit Leidenschaft werden die Reben gepflegt, die Trauben selektiv geerntet, der Wein verarbeitet und schlussendlich in Flaschen abgefüllt.**

### Strada del Prosecco

Die Strada del Prosecco verbindet das Städtchen Conegliano und das Weindorf Valdobbiadene. Über ganze 35 km windet sich die Proseccostraße durch Weinberge und kleine Dörfer. Prosecco DOC (Denominazione di origine controllata) ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung und darf nur für Wein verwendet werden, dessen Trauben in den italienischen Weinregionen Veneto und Friaul-Julisch Venetien angebaut

werden. Daneben gibt es auch noch die Bezeichnung DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), welche die höchste italienische Güteklasse auszeichnet. Prosecco DOCG wird ausschließlich in den Gebieten Conegliano, Valdobbiadene und Asolo hergestellt. Die Proseccostraße ist außerdem der Heimatort des weltweit bekannten Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG.

### Sechs prickelnde Sorten von Conca d'Oro

Bei SURACE finden Prosecco-LiebhaberInnen zwei DOCG-Proseccos der Fattoria Conca d'Oro: den Prosecco Superiore DOCG Millesimato Spumante Brut und den Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Brut - Zero Dosage. Zweiteren macht vor allem die Nulldosierung einzigartig. Während des Verarbeitungszyklus wird die Fermentation so lange fortgesetzt, bis der Zucker auf natürliche Weise fast vollständig entzogen wurde. Dadurch entsteht ein Prosecco ohne Restzuckergehalt. Für prickelnden Genuss sorgen auch zwei Proseccos DOC und zwei Spumantes der Fattoria Conca d'Oro: der Prosecco Rosé DOC und der Prosecco Extra dry sowie der Spumante Rosé und der Spumante Dolce Veleno, der mit seiner kräftigen kirschroten Farbe besticht.

## BIRRA

### BIER VOM FASS

<b>ZIPFER URTYP</b>	0,30 l	4,50
	0,50 l	5,20

<b>SCHLADMINGER BIO ZWICKL</b>	0,30 l	4,50
	0,50 l	5,20

### BIER AUS DER FLASCHE

<b>WEIHENSTEPHAN HEFEWEISSBIER</b>	0,50 l	5,20
--	--------	------

<b>WEIHENSTEPHAN HEFEWEISSBIER</b> alkoholfrei	0,50 l	5,20
---	--------	------

<b>GÖSSER NATURRADLER ZITRONE</b>	0,30 l	4,50
	0,50 l	5,20

<b>GÖSSER NATURGOLD</b> alkoholfrei	0,50 l	5,20
--	--------	------

## WEINE OFFEN

### VINO BIANCO

<b>PINOT GRIGIO VENEZIA IGT</b> Cesari, Venetien	1/8 l	4,80
---	-------	------

<b>GRÜNER VELTLINER KIRCHPOINT FEDERSPIEL DAC</b> Franz Josef Gritsch, Wachau DAC	1/8 l	4,90
--	-------	------

<b>GELBER MUSKATELLER DAC</b> Gross, Südsteiermark DAC	1/8 l	5,50
---	-------	------

### VINO ROSSO

<b>CHIANTI BISKERO DOCG</b> Biowein, Salcheto, Toskana	1/8 l	4,80
---	-------	------

<b>ARTINO IGT</b> Tenuta Iuzzolini, Kalabrien	1/8 l	5,90
--	-------	------

<b>ZWEIGELT FEUERSBRUNN</b> Anton Bauer, Wagram	1/8 l	4,50
--	-------	------

**UNSER WEINSCHRANK HÄLT  
WEITERE WEINE FÜR EUCH BEREIT.  
FRAGT UNSER SERVICEPERSONAL.**

## BOLLICINE

<b>BELLINI CIPRIANI</b> Cipriani, Venetien	0,75 l	38,50
---	--------	-------

<b>LAMBRUSCO ROSSO IGT</b> Cantina della Volta, Emilia-Romagna	0,75 l	28,50
---	--------	-------

### PROSECCO

<b>SUPERIORE CONEGLIANO BRUT DOCG</b> Fattoria Conca d'Oro, Venetien	0,75 l	34,50
---	--------	-------

<b>CUVÉE ORO DOC</b> Fattoria Conca d'Oro, Venetien	0,10 l	4,80
	0,75 l	32,50
	1,50 l	69,50

<b>ROSA ROSÉ EXTRA DRY DOC</b> Fattoria Conca d'Oro, Venetien	0,10 l	4,90
	0,75 l	34,50

<b>DOLCE VELENO DOC</b> Fattoria Conca d'Oro, Venetien	0,75 l	34,50
---	--------	-------

### FRANCIACORTA

<b>CUVÉE PRESTIGE EXTRA BRUT DOCG</b> Ca' del Bosco, Lombardei	0,75 l	59,50
---	--------	-------

<b>CUVÉE PRESTIGE ROSÉ EXTRA BRUT DOCG</b> Ca' del Bosco, Lombardei	0,75 l	69,50
--	--------	-------

### CHAMPAGNER

<b>DOM PÉRIGNON BLANC 2013</b> Dom Pérignon, Frankreich	0,75 l	298,00
--	--------	--------

<b>MOËT &amp; CHANDON BRUT IMPÉRIAL</b> Moët & Chandon, Frankreich	0,75 l	86,50
---	--------	-------

<b>MOËT &amp; CHANDON ICE IMPÉRIAL</b> Moët & Chandon, Frankreich	0,75 l	89,50
	1,50 l	188,00

<b>MOËT &amp; CHANDON ICE IMPÉRIAL ROSÉ</b> Moët & Chandon, Frankreich	0,75 l	89,50
	1,50 l	198,00

<b>VEUVE CLICQUOT BRUT</b> Veuve Clicquot Ponsardin, Frankreich	0,75 l	88,50
--	--------	-------

<b>VEUVE CLICQUOT ROSÉ BRUT</b> Veuve Clicquot Ponsardin, Frankreich	0,75 l	98,50
	1,50 l	195,00



## APERITIVO

<b>WEISSER / ROTER SPRITZER</b>	0,25 l	4,20
<b>MUSKATELLER SPRITZER</b>	0,25 l	5,90
<b>ROSÉ SPRITZER</b>	0,25 l	5,90
<b>SOMMERSPRITZER</b>	0,35 l	4,50
<b>PROSECCO CUVÉE ORO DOC</b>	0,10 l	4,80
<b>PROSECCO ROSÉ EXTRA DRY DOC</b>	0,10 l	4,90
Fattoria Conca d'Oro, Venetien		
<b>APEROL SPRITZ</b>	0,25 l	6,90
Weißwein, Soda, Aperol		
<b>APEROL VENEZIANO</b>	0,25 l	6,90
Prosecco, Soda, Aperol		
<b>SELECT VENEZIANO</b>	0,25 l	6,90
Prosecco, Soda, Select		
<b>CAMPARI VENEZIANO</b>	0,25 l	6,90
Prosecco, Soda, Campari		
<b>CAMPARI</b>	0,25 l	5,90
mit Soda oder Orangensaft		
<b>HUGO</b>	0,25 l	6,90
Prosecco, Limetten, Minze, Holundersirup		
<b>LILLET BERRY</b>	0,25 l	6,90
Lillet Blanc, Fever-Tree Raspberry Rhubarb Tonic Water		
<b>PINK GRAPEFRUIT SPRITZ</b>	0,25 l	6,90
Reisetbauer Blue Gin Sloeberry, Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit		
<b>MED AM SEE</b>	0,25 l	6,90
Italicus, Fever-Tree Tonic Water		
<b>MOJITO</b>	0,25 l	11,80
Bacardi, Limetten, Minze, Rohrzucker		
<b>CAIPIRINHA</b>	0,25 l	11,80
Pitù, Limetten, Rohrzucker		
<b>CUBA LIBRE</b>	0,25 l	11,80
Bacardi, Cola, Limetten		
<b>GIN &amp; TONIC</b>	0,25 l	11,80
Reisetbauer Blue Gin Vintage, Fever-Tree Tonic Water		
<b>SLOEBERRY GIN TONIC</b>	0,25 l	11,80
Reisetbauer Blue Gin Sloeberry, Fever-Tree Tonic Water		
<b>ACQUA DI NEIVI</b>	0,25 l	10,80
Walcher Bio-Vermouth Bianco, Prosecco, Fever-Tree Tonic Water		
<b>AMARO TONIC</b>	0,25 l	10,80
Amaro del Capo, Fever-Tree Tonic Water		
<b>NEGRONI</b>	9 cl	11,80
Walcher Bio-Vermouth Rosso, Campari Walcher Bio-Gin "La vita è bella"		
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	0,25 l	11,80
Walcher Bio-Vermouth Rosso, Campari, Prosecco		

## SPIRITUOSEN

<b>GRAPPA</b>		
<b>POLI MOSCATO MORBIDA</b>	2 cl	5,50
<b>POLI SARPA ORO BIG MAMA</b>	2 cl	5,90
<b>TOSOLINI MOST BARIQUE</b>	2 cl	5,90
<b>TOSOLINI VITE D'ORO</b>	2 cl	4,50
<b>TOSOLINI I LEGNI</b>	2 cl	6,50
<b>WALCHER PINOT NOIR / BIO</b>	2 cl	4,50
<b>WALCHER D'ORO</b>	2 cl	4,80
<b>WALCHER PROSECCO RISERVA</b>	2 cl	5,50
<b>COGNAC</b>		
<b>HENNESSY VS</b>	2 cl	5,20
<b>WHISKY</b>		
<b>AFFENZELLER SINGLE MALT</b>	2 cl	5,50
<b>JACK DANIEL'S OLD NR. 7</b>	4 cl	7,50
<b>OBAN 14 YEARS</b>	2 cl	6,50
<b>TALISKER 10 YEARS</b>	2 cl	5,20
<b>GIN</b>		
<b>AFFENZELLER WHITE SWAN</b>	4 cl	7,80
<b>BLUE BY REISETBAUER</b>	4 cl	7,80
<b>SLOEBERRY BY REISETBAUER</b>	4 cl	7,80
<b>BOMBAY SAPHIRE</b>	4 cl	7,50
<b>GIN MARE</b>	4 cl	9,00
<b>HENDRICK'S</b>	4 cl	8,80
<b>MALFY ORIGINALE</b>	4 cl	7,80
<b>MALFY ROSA</b>	4 cl	7,80
<b>MONKEY 47 SCHWARZWALD</b>	4 cl	8,00
<b>WALCHER "LA VITA È BELLA" / BIO</b>	4 cl	7,50
<b>VODKA</b>		
<b>AFFENZELLER WHITE SWAN</b>	4 cl	7,80
<b>REISETBAUER PREMIUM</b>	4 cl	7,80
<b>SMIRNOFF RED LABEL</b>	4 cl	6,50
<b>BELVEDERE</b>	4 cl	8,00
<b>RUM</b>		
<b>AFFENZELLER RUMONKEY</b>	4 cl	6,00
<b>CAPTAIN MORGAN SPICED</b>	4 cl	6,00
<b>GOSLING BLACK SEAL DARK</b>	2 cl	4,00
<b>TEQUILA</b>		
<b>GOLD CAMINO</b>	2 cl	4,20
<b>WERMUT</b>		
<b>MARTINI BIANCO / ROSSO</b>	4 cl	4,80
<b>WALCHER BIANCO / BIO</b>	4 cl	5,80
<b>WALCHER ROSSO / BIO</b>	4 cl	5,80
<b>WALCHER DRY / BIO</b>	4 cl	5,80
<b>BITTER</b>		
<b>WALCHER FERNET / BIO</b>	2 cl	4,20
<b>RAMAZZOTTI</b>	2 cl	4,20
<b>AVERNA</b>	2 cl	4,20
<b>AMARO DEL CAPO</b>	2 cl	4,20
<b>JÄGERMEISTER</b>	2 cl	4,20
<b>LIKÖR</b>		
<b>LIMONCELLO</b>	2 cl	4,20
<b>SAMBUCA MOLINARI</b>	2 cl	4,20
<b>WALCHER AMARETTO / BIO</b>	2 cl	4,20
<b>BAILEYS</b>	2 cl	4,20

Ihr liebt Kaffee,  
Brunch und einen guten Drink  
so wie wir?  
Folgt uns in unsere  
Barista-Welt. Auf unserem  
Blog, Facebook und  
Instagram.

SURACE BARISTA

PLUSKAUFSTRASSE 7

4061 PASCHING

TELEFON: 07229 61 353 14

WWW.SURACE.AT/BLOG

f WWW.FACEBOOK.COM/SURACE.AT

@ WWW.INSTAGRAM.COM/SURACE\_ORIGINALE

Für Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, bringt unser Servicepersonal gerne die Allergen-Karte. Alle Preise sind in Euro und inklusive aller Steuern und Abgaben.

IMPRESSUM:

Informationen zum Speise-/Getränkeangebot, Unternehmen sowie zu kulinarischen Themen  
Medieninhaber: Gastro SURACE Handels GmbH, Kremstalstrasse 90 b, 4050 Traun (Gastronomie)  
Für den Inhalt verantwortlich: Gastro SURACE Handels GmbH  
Alle Rechte vorbehalten. Druck- und Satzfehler sowie Änderungen vorbehalten  
Konzept und Redaktion: Impuls Kommunikation, Linz  
Artdirection, Layout und Fotoredaktion: Karin Manente, Gastro SURACE Handels GmbH  
Fotos: Stefan Mayerhofer, Stocksy  
Druck: oha-Druck, Traun

SURACE  
**BARISTA**  
CAFFÈ/BAR/EATERY