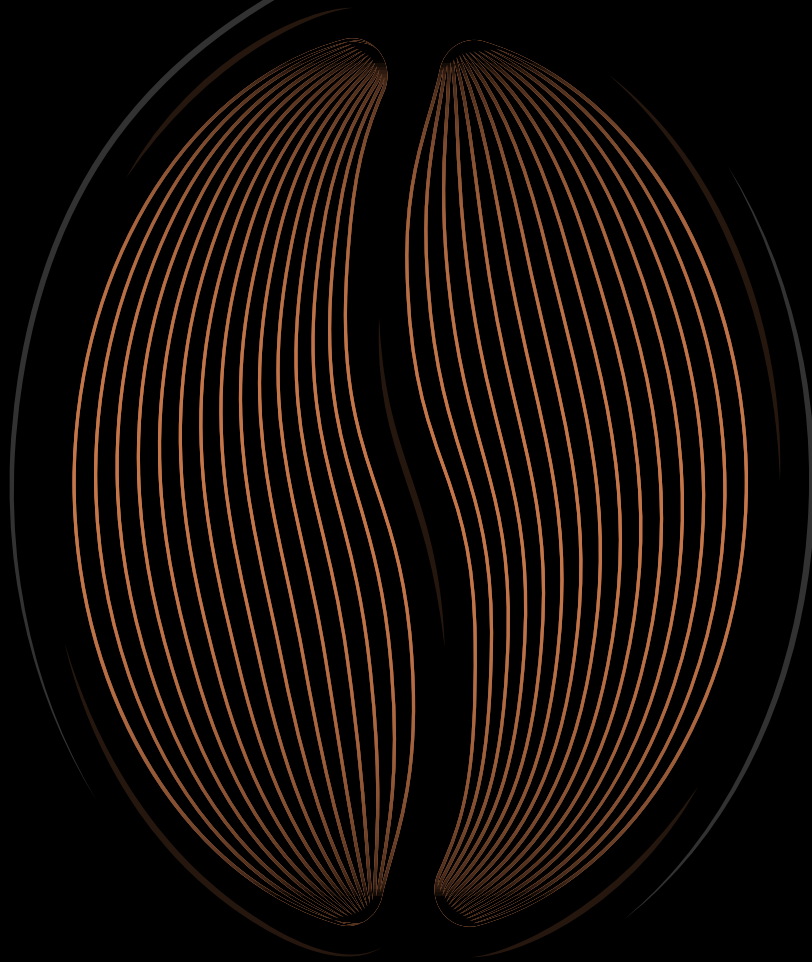


menù

Unsere Speisekarte.
Gerne auch für Lesemomente zuhause.
EINFACH MITNEHMEN.
2025 / Ausgabe 6



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).

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



gerne mit Hafermilch

CAFFÈ CLASSICO

ESPRESSO	3,40
ESPRESSO DOPPIO	4,20
ESPRESSO MACCHIATO mit Milchschaum	3,50
ESPRESSO CORRETTO mit Grappa	4,80
VERLÄNGERTER	4,20
CAPPUCCINO	4,40
LATTE MACCHIATO	4,50

CAFFÈ ARTIGIANALE

CAFFÈ MOKA original serviert in der Caffettiera, der typischen italienischen Mokakanne	5,40
CAFFÈ MOKA AFFOGATO in der Caffettiera serviert, dazu eine Kugel Vanille- oder Haselnusseis	6,50
FRENCH PRESS frisch gebrühter Kaffee, serviert in der Kaffeepresse	5,40

CAFFÈ COCKTAILS

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

GUTE LAUNE Bio-Kräutertee. Lieblich, blumig, mit milder Kräuternote.	Kanne	4,40
GUTEN MORGEN Bio-Kräutertee. Minzig, mit erfrischendem Aroma.	Kanne	4,40
PFEFFERMINZE Bio-Kräutertee. Intensiv minzig- fruchtig, mit dezenter Süße.	Kanne	4,40
KAMILLE Bio-Kräutertee. Sonnig-gelb, fruchtig-blumig im Geschmack.	Kanne	4,40
FRÜCHTETRAUM Bio-Früchtetee. Fruchtig-säuerlich, erinnert an verschiedene Beeren.	Kanne	4,40
INGWER ZITRONE Bio-Gewürztee. Erfrischend warm. Würziges Aroma, fruchtig-säuerlich.	Kanne	4,40
EARL GREY Bio-Schwarztee. Fruchtig mild-herb, mit würziger Blumennote.	Kanne	4,40
ENGLISH BREAKFAST Bio-Schwarztee. Kräftig, fruchtig mild-herb, mit feinmalziger Röstnote.	Kanne	4,40
CHAI SCHWARZTEEKUSS Bio-Schwarztee-Gewürzteesmischung. Mit indischen Gewürzen.	Kanne	4,40
CHINESISCHER GRÜNTEE Bio-Grüntee. Blumig, grasig, mit leichter Süße und mild-herbem Abgang.	Kanne	4,40
ZITRONENSAFT / MILCH ZUM TEE		0,20
RUM ZUM TEE	2 cl	2,00

CIOCCOLATA

HEISSE SCHOKOLADE mit Milchschaum		4,40
mit Schlagobers		4,70

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

SAN PELLEGRINO FI. 0,25 l 3,60

prickelnd

ACQUA PANNA FI. 0,25 l 3,60

natur

SODAWASSER 0,125 l 1,50

0,25 l 2,50

0,50 l 4,00

LEITUNGSWASSER 0,30 l 1,00

0,50 l 1,50

1 l 3,00

COCA COLA / ZERO FI. 0,33 l 4,50

ALMDUDLER FI. 0,33 l 4,50

EISTEE PFIRSICH / ZITRONE FI. 0,33 l 4,50

Pfanner

RED BULL / SUGARFREE FI. 0,25 l 4,80

LEMONSODA FI. 0,20 l 3,90

ORANSODA FI. 0,20 l 3,90

PAGO APFEL 0,30 l 4,20

PAGO ORANGE 0,30 l 4,20

PAGO MANGO FI. 0,20 l 4,20

PAGO MARILLE FI. 0,20 l 4,20

PAGO ACE FI. 0,20 l 4,20

PAGO ERDBEERE FI. 0,20 l 4,20

PAGO JOHANNISBEERE 0,30 l 4,20

PAGO GESPRITZT

mit Leitungswasser auf 0,30 l 4,20

0,50 l 4,30

mit Sodawasser auf 0,30 l 4,30

0,50 l 4,50

ORANGENSAFT 0,30 l 4,90

frisch gepresst

ZITRONENSAFT 0,02 l 0,20

SIRUP PUR 0,04 l 1,00

Holunder, Mandarine,
Granatapfel, Himbeere,
Ingwer, Erdbeere



TONIC WATER FI. 0,25 l 4,50

BITTER LEMON FI. 0,25 l 4,50

BLACK ORANGE FI. 0,25 l 4,50

PURPLE BERRY FI. 0,25 l 4,50





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

ZIPFER URTYP	0,30 l	4,70
	0,50 l	5,40

SCHLADMINGER BIO ZWICKL	0,30 l	4,70
	0,50 l	5,40

BIER AUS DER FLASCHE

WEIHENSTEPHAN HEFEWEISSBIER	0,50 l	5,40
--	--------	------

WEIHENSTEPHAN HEFEWEISSBIER alkoholfrei	0,50 l	5,40
---	--------	------

GÖSSER NATURRADLER ZITRONE	0,30 l	4,70
	0,50 l	5,40

GÖSSER NATURGOLD alkoholfrei	0,50 l	5,40
--	--------	------

WEINE OFFEN

VINO BIANCO

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

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

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

VINO ROSSO

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

ARTINO IGT Tenuta Iuzzolini, Kalabrien	1/8 l	6,90
--	-------	------

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

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

BOLLICINE

PROSECCO

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

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

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

FRANCIACORTA

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

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

CHAMPAGNER

DOM PÉRIGNON BLANC Dom Pérignon, Frankreich	0,75 l	298,00
---	--------	--------

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL Moët & Chandon, Frankreich	0,75 l	86,50
---	--------	-------

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL Moët & Chandon, Frankreich	0,75 l	89,50
	1,50 l	188,00

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL ROSÉ Moët & Chandon, Frankreich	0,75 l	89,50
	1,50 l	198,00

VEUVE CLICQUOT BRUT Veuve Clicquot Ponsardin, Frankreich	0,75 l	88,50
--	--------	-------

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



APERITIVO

WEISSER / ROTER SPRITZER	0,25 l	4,20
MUSKATELLER SPRITZER	0,25 l	5,90
ROSÉ SPRITZER	0,25 l	5,90
SOMMERSPRITZER	0,35 l	4,50
PROSECCO CUVÉE ORO DOC	0,10 l	4,80
PROSECCO ROSÉ EXTRA DRY DOC	0,10 l	4,90
Fattoria Conca d'Oro, Venetien		
APEROL SPRITZ	0,25 l	6,90
Weißwein, Soda, Aperol		
APEROL VENEZIANO	0,25 l	6,90
Prosecco, Soda, Aperol		
SELECT VENEZIANO	0,25 l	6,90
Prosecco, Soda, Select		
CAMPARI VENEZIANO	0,25 l	6,90
Prosecco, Soda, Campari		
CAMPARI	0,25 l	5,90
mit Soda oder Orangensaft		
HUGO	0,25 l	6,90
Prosecco, Limetten, Minze, Holundersirup		
LILLET BERRY	0,25 l	6,90
Lillet Blanc, Organics by Red Bull Purple Berry		
PINK BERRY SPRITZ	0,25 l	6,90
Reisetbauer Blue Gin Sloeberry, Organics by Red Bull Purple Berry		
MED AM SEE	0,25 l	6,90
Italicus, Organics by Red Bull Tonic Water		
MOJITO	0,25 l	11,80
Bacardi, Limetten, Minze, Rohrzucker		
CAIPIRINHA	0,25 l	11,80
Pitù, Limetten, Rohrzucker		
CUBA LIBRE	0,25 l	11,80
Bacardi, Cola, Limetten		
GIN & TONIC	0,25 l	11,80
Reisetbauer Blue Gin Vintage, Organics by Red Bull Tonic Water		
SLOEBERRY GIN TONIC	0,25 l	11,80
Reisetbauer Blue Gin Sloeberry, Organics by Red Bull Tonic Water		
ACQUA DI NEIVI	0,25 l	10,80
Vermouth Bianco, Prosecco, Organics by Red Bull Tonic Water		
AMARO TONIC	0,25 l	10,80
Amaro del Capo, Organics by Red Bull Tonic Water		
NEGRONI	9 cl	11,80
Vermouth Rosso, Campari, Gin		
NEGRONI SBAGLIATO	0,25 l	11,80
Vermouth Rosso, Campari, Prosecco		

SPIRITUOSEN

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