

Aperitives

FREE ROSE – ALKOHOLFREI – Rosenlimo, Rosenblüten, Holler, Soda, Minze 6,90

VIRGIN AMERICANO – ALKOHOLFREI Crodino, bitter-süße Orange, Soda 6,90

GELBER MUSKATELLER SPRITZ - ALKOHOLFREI Reinsortiger Muskateller Traubensaft Weingut Strauss, Soda, Minze, Zitrone, Eiswürfel 5,90

TONIC PORT – Weißer Portwein, Tonic, Zitrone, Minze 7,50

LILLET ROSÉ – Lillet Blanc, Rosenlimo, Rosenblüten, Soda 7,50

LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Frizzante, Soda, Zitrone, Minze 7,90

CHEF SPRITZ
Superleicht für den Sommer!
(Frizzante vom Fass nur 10,5% alc.)
Frizzante del Veneto, Soda, viel Eiswürfel, Zitrone 5,50

DARK AND STORMY –
Original Goslings Black Seal Rum, Acqua Monaco Ginger Beer, Limette 8,90

PROSECCO BRUT DOC TREVISO MARSURET WEISS ODER ROSÉ
1/8 lt. aus der Bouteille 5,20 / 5,50 ganze Flasche 29,50

Römerquelle Mineralwasser
Prickelnd/Still
0,75 lt. 5,90 // 0,3 lt. 3,90

Weine des Monats glasweise

Alle Weine auch flaschenweise möglich

WEISS

Südsteiermark DAC 2025 **WEISSBURGUNDER BRUCK** Schlögl 1/8 lt. 5,70

Südsteiermark DAC 2025 **SAUVIGNON BLANC** O. Riegelnegg 1/8 lt. 5,90

Südsteiermark DAC 2025 **GELBER MUSKATELLER** O. Riegelnegg 1/8 lt. 5,80

Weinviertel DAC 2025 **GRÜNER VELTLINER** Haindl-Erlacher 1/8 lt. 5,20

Carnuntum DAC Salon 2024 **CHARDONNAY** M. Markowitsch 1/8 lt. 5,90

Süd-Ost Frankreich 2024 **LA GRANDE BLEUE** Méditerranée IGP (Viognier, Rolle, Grenache Blanc, Chardonnay und Sauvignon Blanc) Gérard Bertrand 1/8 lt. 5,90

Südfrankreich 2024 **D'AIX EN PROVENCE** Badasset 1/8 lt. 6,20

ROT

Burgenland, Halbturm **BRUCKER CUVÉE** (Merlot, Syrah, Cabernet Franc) Stadler 1/8 lt. 5,70

Rioja 2021 **CRianza** Bodegas Valdemar 1/8 lt 6,-

SCHICKER

im Baderhaus
BRUCK/MUR

Vorspeisen

Vegan - Avocado Mango Tatar, Sesam, Ponzusauce 11,40

Vegan – Mariniertes österreichischer Spargel, Erdbeer-Pfeffer-Vinaigrette, Extra Vergine Olivenöl 17,50

Vogerlsalat, Speck, gekochtes Ei, Erdäpfel, Kürbiskerne, Kürbiskernöl **mit/ohne Speck** 9,90 / 10,90

Gegrillter Octopus Spieß, Pimientos de Padron, Petersilien Öl, Tomatensalsa 18,90

Cremige Burrata, Prosciutto Crudo, geschmorte Kirschtomaten, Balsamico, Rucola, Nuss-Crumble 17,50

Beef Tatar– Mixed Pickles, Trüffelmayo, Butter, gebackene Kapernbeeren, Getoastetes Weißbrot **Klein/Groß** 18,40 / 25,90

Kräftige Rindsuppe mit Wurzelgemüse Frittaten/Grießnockerl 6,20

Spargelcrèmesuppe, Spargelstücke, Croutons 8,90

Unsere berühmte provençalische Fischuppe, Miesmuscheln, Fischfilets, Garnele, Tomaten **Klein/Groß** 12,90 / 19,90
Perfekt dazu: Röstbrot Safran Aioli 5,20

Hauptspeisen

Vegan – Kichererbsen Gemüse Curry - Kokos-Minz Joghurt, Kokos Chips, Sesam, Basmatireis 16,90

Veggie – Spargel Pasta - Paccheri, Spargelrahmsauce, getrockneten Tomaten, Grana Padano, Nuss-Crumble 19,50

Gegrilltes Branzino Filet ca. 180 Gramm - Tomaten-Oliven-Kapernsalsa, Basilikum Pesto 23,-

Gegrillte Calamari – Babyspinat, Knoblauch, Lauch, Safran Aioli 19,80

Frischer Spargel & Beinschinken - Baby Erdäpfel, hausgemachte Sauce Hollandaise 25,-

Wienerschnitzel von der Vulkanland-Schweinskarreerose mit Petersilerdäpfel **oder** Erdäpfel-Häuptlsalat, Kürbiskernöl 18,50/18,90

Steirersalat – Gebackene Sulmtaler Maishuhnfiletstreifen, Erdäpfel-Häuptlsalat, geröstete Kürbiskerne, gekochtes Ei, Kürbiskernöl 18,50

Tagliata „Schicker Style“ – Rosa Rinderfiletspitzen, Kirschtomaten, Rucola, Grana Padano, Baby Braterdäpfel, Extra Vergine Olivenöl 28,90

Rinderfilet Steak Lady Cut ca. 160 g Man Cut ca. 200 g

Wir servieren unsere Fisch Hauptspeisen sowie Steak ohne Fix-Beilage. Bitte wählen Sie selbst aus:

Große Mediterrane bunte Blattsalatschüssel 7,90	Blattsalat 5,-	Hausgemachte Trüffelmayo / Aioli 3,70
Erdäpfel-Häuptlsalat 6,20	Basmatireis 4,70	BBQ Sauce 2,70
Mediterranes Grillgemüse mit Olivenöl 6,40	Gegrillte Garnele 3,-	Röstbrot Knoblauch Aioli 5,20
Petersilerdäpfel 5,-	Meersalz-Baby-Braterdäpfel 5,20	Deli Pommes mit Trüffelmayo & Grana 7,90

Heißer Stein NUR auf der Mur Terrasse ab 17.30 Uhr:

300 g Rinder Beiried von der Kalbin 35,-	300 g Rinderfilet 46,-
160 g Rinderfilet Lady Cut 27,-	200 g Rinderfilet 32,-

Bistro Style & Wine Bites

täglich ab 14.00 Uhr – Samstag ab 11.45 Uhr

Flammkuchen „Saumon – Fromage Blanc, Räucherlachs, Deutscher Kaviar 15,90

Flammkuchen „Elsas“ – Fromage Blanc, Speck, Zwiebel 10,90

Flammkuchen „Italia“ – Prosciutto Crudo, Burrata, Rucola, Kapern, Extra Vergine Olivenöl 14,90

Calamari Fritti – hausgemachter Aioli Dip **Klein/groß** 14,-/22,-

Calamari Bruschetta **2 Stk./4 Stk.** 14,-/22,-

Deli Trüffel Pommes – Pommes Frites, hausgemachte Trüffelmayo, frischer Trüffel, Grana Padano 7,90

Antipasto Misto - Prosciutto Crudo, hausgemachte und eingelegte Gemüse Antipasti, Grana Padano, italienische Fenchel Salami 17,-

SWEETS FOR YOUR SWEET

APFELSTRUDEL / Vanille Eis 7,70

CHEESECAKE San Sebastian Erdbeerragout, Pistazien Eis 9,50

BUTTERMILCH PANNA COTTA auf Mango Spiegel, Casis Sorbet 9,50

HANDGERÜHRTES ZITRONEN SORBET Prosecco/Vodka 9,50

CAFÈ COMPLET – Schickers hausgerösteter 100% Arabica Espresso + Minidessert 7,20

Mini Eiscafé – „SCHICKERS CHICO“

Frischer hausgerösteter Schicker 100% Arabica Espresso, Vanilleeiskugel, Schlagobers 6,70

EISLIEBE – Handgemachtes Eis aus Österreich! Erdbeer,, Schokolade, Pistazie, Kaffee, Cookies, Vanille, Topfen-Himbeer, Omas Apfelstrudel 2,50/Kugel

MEHLSPEISEN

Kardinalschnitte 5,20

Cremeschnitte 5,20

Herren Duett – Schickers 100% Arabica Espresso & Rum Diplomatico 8 y 8,40

Damen Duett – Schickers 100% Arabica Espresso & Haselnusslikör 7,40

Perfect match for desserts:

FINEST RESERVE PORT

LBV Portwein des Monats 0,1 lt. 7,90

BEERENAUSLESE (WR, CH, WB)

Burgenland, Lenz Moser Prestige 0,1 lt. 7,90

After Dinner Drinks:

Averna Sour, Eiswürfel 4 cl 7,80

Amaro Tonic - Vecchio Amaro del Capo 8,80

Espresso Martini – Schickers Espresso, Vodka, Kaffeelikör 10,90

Amaros, Edle Brände, Rum, uvm., fragen Sie unser Service Team

Genießen Sie 100% Arabica Premium Kaffee, röstfrisch, aus hauseigener Traditionsrösterei, gibt's in unserem Mitnahme Shop auch für zuhause oder online www.schicker-kaffee.at

Auf Nachfrage erhalten Sie gerne Informationen über Zutaten unserer Speisen die Allergien/Unverträglichkeiten auslösen