



Café  
Phönix

Ein Phönix ist ein mythischer Vogel, der am Ende seines Lebens verbrennt, um aus seiner Asche wieder neu zu entstehen. Er steht für alle Dinge, die schon verloren geglaubt sind, aber wieder in neuer Vollendung erscheinen.



Komm her, und fang Feuer!

#### Allergene:

A - glutenhaltiges Getreide / B - Krebstiere / C - Ei / D - Fisch / E - Erdnuss  
F - Soja / G - Milch oder Laktose / H - Schalenfrüchte / L - Sellerie / M - Senf  
N - Sesam / O - Sulfite / P - Lupinen / R - Weichtiere



Montag – Freitag: 9:00 – 17:00  
Samstag / Sonntag / Feiertag – Ruhetag

**Catering für Events, Seminare und Feiern aller Art**

Auf Anfrage bieten wir ein individuelles Catering für Veranstaltungen verschiedenster Art an: für Tagungen, Konferenzen, Seminare, Hochzeits-, Geburtstags- oder Weihnachtsfeiern.

Im **Zentrum Phönix** stehen Räumlichkeiten von 23 – 105 m<sup>2</sup> und ein wunderschöner Gastgarten zur Verfügung.

Anfrage zu Vermietungen: Gerhard Mayer 0681 20233607

[www.phoenix-cafe.at](http://www.phoenix-cafe.at)

[info@phoenix-cafe.at](mailto:info@phoenix-cafe.at)

 [www.facebook/Cafe-Phönix-Graz](https://www.facebook.com/Cafe-Phönix-Graz)

## Kaffee

Espresso	2,10
Espresso Macchiato	2,30
Espresso Corretto	2,90
Espresso an der Theke	1,-
Doppelter Espresso	3,10
Kleiner Brauner	2,30
Großer Brauner	3,30
Latte Macchiato	3,20
Verlängerter	2,60
Cappuccino / Milchschaum oder Schlag	2,90
Türkischer Kaffee	2,80
Getreidekaffee	2,80
Milchkaffee	3,20
Heiße Schokolade / dunkel oder weiß	2,90
mit Schlagobers	3,20
Kindercappuccino / Milchschaum mit Kakaopulver	2,10
„EVA-Kaffee“ / doppelter Espresso mit Milchschaum	3,40

Alles auch mit Sojamilch oder laktosefreier Milch erhältlich

Alle Kaffees auch zum Mitnehmen

Alle Kaffees auch koffeinfrei

## Tee

	Tasse / Kanne	
Schwarzer Tee	1,90	3,20
Grüner Tee	1,90	3,20
Frischer Ingwertee	2,50	3,40
Ingwer-Zitronen-Honig Tee	2,70	
Chai-Latte	2,90	
<b>Hausmischungen von verschiedenen Kräutern</b>	2,70	3,60
(Lindenblüte, Kamille, Salbei, Thymian, Lavendel, Holunder, Pfefferminze, Schafgarbe, ...)		

Portion Zitrone	0,60
Portion Milch	0,30
Portion Schlagobers	0,50
Portion Honig	0,60

Unsere handgepflückten Kräuter können selbst zusammengestellt werden!

## Frühstück

Von Montag bis Freitag bieten wir ab 8 Personen zwischen 9:00 und 11:00 Uhr Frühstück an (Voranmeldung erforderlich: 0650/8942598).

Regionale und saisonal verfügbare Zutaten sind uns wichtig:

<b>Kleines Frühstück:</b>	4,40
Ein Heißgetränk, 1 Stück Gebäck, Butter und 1 Zutat aus der Frühstücksauswahl (A, C, G, N)	
<b>Mittleres Frühstück:</b>	6,10
Ein Heißgetränk, 2 Stück Gebäck, Butter und 2 Zutaten aus der Frühstücksauswahl (A, C, G, N)	
<b>Großes Frühstück:</b>	7,50
Ein Heißgetränk, 2 Stück Gebäck, Butter und 3 Zutaten aus der Frühstücksauswahl (A, C, G, N)	
<b>Frühstücksauswahl:</b>	
weiches Bio Ei (C) / Schinkenvariation* / Käsevariation* / Hausgemachter Aufstrich (G) / Gemüse nach Saison / Müsli mit Joghurt oder Milch (A, G, H) / Frische Früchte nach Saison / Marmeladen (unterschiedliche Sorten) / Honig / Orangensaft (mild) / Smoothie / Dessert*	
<b>Steirische Eierspeise (3 Bio-Eier) mit Kernöl</b>	
+ 1 Stück Gebäck (A, C, G, N)	6,70
<b>Belegte Semmel oder Kornspitz / Schinken, Käse (A, C, G, N)</b>	2,50
<b>Gebäck</b>	1,20

\*Je nach Schinken, Käse, Gebäck und Dessert  
sind die Allergene unterschiedlich.  
Bitte beim Servicepersonal nachfragen!

## Köstlichkeiten des Hauses

Es gibt immer ein frisches Mittagsmenü  
an der Selbstbedienungstheke: ab 12:00

Siehe Wochen-Menükarte

<b>Vorspeise / Tagessuppe</b> (Allergene siehe Wochen-Menükarte)	3,00
<b>Bunter Haussalat mit Schafskäse</b> (G), Tofu (F) oder Hühnerstreifen	7,90
<b>Toast</b> (Schinken / Käse) (A, G)	3,10
<b>Kärntner-Kasnudeln</b> mit grünem Salat (A, C, G)	8,90
<b>Spinat-Schafskäsenudeln</b> mit grünem Salat (A, C, G)	8,90
<b>Selbstgemachtes Dessert des Tages</b> (Allergene siehe Wochen-Menükarte)	2,80/3,20
<b>Selbstgemachte Torte</b>	3,50
<b>Grüner Salat / Gemischter Salat</b>	3,00
<b>Großer Salat</b>	5,00

### Allergene:

A – glutenhaltiges Getreide / B – Krebstiere / C – Ei / D – Fisch / E – Erdnuss  
F – Soja / G – Milch oder Laktose / H – Schalenfrüchte / L – Sellerie / M – Senf  
N – Sesam / O – Sulfite / P – Lupinen / R – Weichtiere

Speisen von der Karte bieten wir Ihnen von 12:00 – 16:00 an.

Alle Köstlichkeiten sind hausgemacht.

## Saft

	pur	Mineralwasser oder Wasser	Mineral- wasser
	<b>1/4 l</b>	<b>1/4 l</b>	<b>1/3 l</b> <b>1/2 l</b>
<b>Marillensaft</b>	2,90	2,10	3,20 4,20
<b>Orangennektar</b> (mild)	2,90	2,10	3,20 4,20
<b>Apfel-Mangosaft</b> (100%Bio)	2,90	2,10	3,20 4,20
<b>Johannisbeernektar</b> (100%Bio)	2,90	2,10	3,20 4,20
<b>Apfelsaft naturtrüb</b> (Demeterbauer, mehr als Bio)	2,90	2,10	3,20 4,20
<b>Holundersirup</b>		2,10	2,70 3,10
<b>Mineralwasser prickelnd</b> (Flasche) 0,33 l			2,10
<b>Mineralwasser prickelnd</b> 0,25 l			1,50
<b>Mineralwasser still</b> (Flasche) 0,33 l			2,10
<b>Mineral-Zitron</b> (frische, unbehandelte Zitronen) 0,33 l			2,40
<b>Mineral-Zitron</b> (frische, unbehandelte Zitronen) 0,50 l			2,80
<b>Makava</b> 0,33 l			3,50
<b>Cola Mix</b> 0,33 l			3,20
<b>Dracola</b> 0,33 l			3,20
<b>Kräuterlimo</b> 0,25 l / 0,50 l			2,40 / 4,80
<b>Leitungswasser</b>			0,60
<b>Sonnentor Sirup</b>	<b>*1/4 l</b>	<b>**1/4 l</b>	<b>*1/2 l</b> <b>**1/2 l</b>
mit Wasser* oder Mineralwasser**	2,20	2,40	2,80 3,80
Himbeere, Schwarztee-Pfirsich, Ingwer-Zitrone, Kutz-Wipferl (Kräuter)			



## Bier (A)

Gesunder Genuss mit Herz gebraut  
- von der Bierbotschaft Herzog (Wundschuh)

<b>Hausbier</b> 0,33 l / 4,9% / Ein Bier für jede Gelegenheit	3,20
<b>Helles</b> 0,33 l / 5,1%	3,20
<b>Murauer</b> 0,33 l / 5,2% / Märzen-Bier	2,90
<b>Schlossgold Alkoholfrei</b> 0,5 l	3,50

„Die Leidenschaft zum Biergenuss  
brachte mich auf die Idee, Bier zu brauen!“  
(Anita Herzog)

## Radler

	<b>1/3 l</b>	<b>1/2 l</b>
<b>Mineralradler</b>	2,90	3,20
<b>Radler mit Kräuterlimo</b>	2,90	3,50
<b>Murauer Zitronen-Radler</b>	2,90	
<b>Murauer Holunder-Marillen-Radler</b>	2,90	

## Weißwein (O)

			Flasche	
<b>Weißburgunder</b> 12,5%	1/8	2,90	0,75	17,00
reife Birne, umhüllt von Biskuit und Nussnoten mit leichter Würze, vielschichtiger und voluminösem Körper, ein Trinkerlebnis!				
<b>Morrilon</b> 12,5%	1/8	3,30	0,75	19,00
ausgeprägter, tropischer Duft nach reifer Banane, Mango, Maracuja und Honigmelone. Großer Wein mit viel Terroir!				
<b>Gelber Muskateller</b> 11,5%	1/8	3,50	0,75	21,00
sehr reife, traubige Frucht, Muskatnuss und Orangenschale in der Nase und auch am Gaumen, vollmundige und anregende Trinkfreude				
<b>Sauvignon Blanc</b> 11,5%	1/8	3,90	0,75	23,00
Lagenwein, frische, grasige Nase mit Noten nach Stachelbeere, Minze und Paprika, rassige Würze am Gaumen, langer Abgang! Großer Steirer!				
<b>Hauswein</b>	1/8	2,30		
<b>Mischung</b>	1/4	2,90		

## Schaumwein

<b>Schilcher Frizzante</b> 12%			0,75	25,00
sehr fruchtige Aromen mit viel Himbeere und zarter Erdbeernote, lebendig und verspielt, fruchtiger Körper erfrischender Abgang				
<b>Kattus Prosecco</b>	0,1l	2,90		

Alle unsere Weißweine kommen vom Weingut Marko am Pössnitzberg.  
Der Pössnitzberg gehört zu den besten Lagen der Steiermark,  
die Weine zeugen vom unverwechselbaren Terroir des Pössnitzbergs.

## Rotwein (O)

			Flasche	
<b>Blafränkisch</b> 13%	1/8	3,30	0,75 l	19,00
Weingut Heinrich / Deutschkreutz Zarter Duft nach Brombeeren und Wacholder, am Gaumen zarter Körper mit weicher Frucht. Trinkfreudiger Blafränkisch von der Winzerin des Jahres 2014: Silvia Heinrich.				
<b>Zweigelt</b> 12,5%	1/8	3,50	0,75 l	20,00
Weingut Umathum / Frauenkirchen Würzige Frucht nach Wildkirschen in der Nase, am Gaumen kirschige, würzige Note, voll und fruchtig mit Anklängen von Schokolade. Zweigelt in Reinkultur.				
<b>Alte Lagen</b> 14%	1/8	3,90	0,75 l	21,00
Weingut Gsellmann / Gols Cuvee aus Blauem Zweigelt / Blafränkisch / Cabernet Sauvignon In der Nase Duft nach reifen Zwetschken und dunklen Beeren, abgerundet durch zarte Nougataromen und feine Kräuterwürze. Ein großes Erlebnis!				

## Likör & Mixgetränke

<b>Fichtenspitzenlikör</b> 23,4%	2 cl	2,80
<b>Hofkräuter</b> 30,4%	2 cl	2,80
<b>Nusslikör</b> 24,9%	2 cl	2,80
<b>Diverse Schnäpse</b>	2 cl	3,00
<b>Hugo</b>	0,25 l	3,50
<b>Aperol-Spritz</b>	0,25 l	3,50
<b>Campari-Orange</b>	0,25 l	4,20

## Unsere Partner

Gemüse: Biogemüse Pranger (Bad Gleichenberg)

Eier, Gemüse und Honig: Familie Schimautz (Graz)

Kärntner Kasnudel, Liköre: Arlitscherhof (Bad Eisenkappel / Kärnten)

Mehl, Nudel, Kernöl: Bio Bäuerin Brauchart (Seggautal)

Käse: Bio Hofkäserei Deutschmann (Frauental)

Kaffee: Tribeka (Graz)

Tee: die meisten handgepflückt aus dem Garten

Bier: Bierbotschaft Herzog (Wundschuh)

Getränke: Murauer (Murau)

Fruchtsäfte: Ribes (St. Stefan ob Stainz)

& Demeterhof (Birnstingl / Hitzendorf)