

## FRÜHSTÜCK (bis 11:30 Uhr)

Ausgewählte Produkte von regionalen Produzenten,  
variiert saisonal

### Bauernmarktfrühstück (auch vegetarisch möglich) ACGHLMN

Kernölschinken vom Feiertag, Käsevariation von der Kasalm, saisonales Marktgemüse, 2erlei Aufstriche, weiches Freilandeier, Butter, Marmelade, Semmel, Kornspitz, Brot 1 Person € 12,90 / 2 Personen € 25,80

### Opernfrühstück ACG

Handgemachtes Briochekipferl, Kaisersemmel, Butter, Marmelade, Honig € 6,90

### Uhrturmfrühstück ACG

Eierspeisbrot mit zwei Eiern:  
- Pur € 6,10  
- Classic mit Schinken & Käse € 7,50  
- Steirisch (Kernöl & Kernölschinken) € 7,70  
- Mediterran (getr. Tomaten, Mozzarella, Basilikum) € 7,90

### Girardifrühstück AG

Hausgemachtes Granola Müsli mit Naturjoghurt, frischem Obst & Honig € 6,90

### Extras:

Frisch gepresster Orangensaft 0,2 l € 4,40  
Portion Butter G € 1,20  
Portion Marmelade € 1,20  
Portion Honig € 1,20  
Kaisersemmel A € 1,30  
Kornspitz AN € 1,60  
Stück Brot AH € 1,00  
Weiches Ei c € 1,80

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Kristinas Spezial-Schinken-Käse-Toast mit Ketchup & Mayonnaise ACG € 5,90

Herrlich gut: Unser Haustoast (Kernölschinken, Käse, Zwiebel und Spiegelei vom Freilandhuhn) mit Ketchup & Mayonnaise ACG € 7,60

Hausgemachte Brötchen aus der Vitrine mit marktfrischen Zutaten ABCDGHLMN ab € 2,40

## TORTEN & MEHLSPEISEN

Täglich werden in unserer Backstube wertvolle Zutaten in liebevoller Handarbeit zu qualitativ hochwertigen Mehlspeisen verarbeitet. Wählen Sie Ihre bevorzugte Nascherei am besten direkt aus unserer Vitrine, da das Sortiment regelmäßig und saisonal variiert!

### Haben Sie spezielle Wünsche zu einem besonderen Anlass?

Gerne nimmt unser Servicepersonal Ihre Vorbestellungen entgegen und bietet Unterstützung bei der Auswahl an.

### Legende Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse  
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse  
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (ausser Fischgelatine)  
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse  
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)  
H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse  
L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse  
M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse  
N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
O Schwefeldioxid und Sulfite  
P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gew. Erzeugnisse

Wir beziehen unsere Freilandeier von der Familie Höfer aus Hitzendorf, unsere Fleischwaren von der Fleischerei Feiertag aus Weiz, Gemüse und Käse vom Grazer Kaiser-Josef-Markt und unser Brot von der traditionsreichen k. u. k. Hofbäckerei Edegger-Tax, eine der ältesten Bäckereien in ganz Österreich.

Alle Betriebe legen – wie wir – großen Wert auf Regionalität & Handwerk.

So produziert Familie Höfer das Futter für die Hennen aus eigenem Anbau und Familie Feiertag bezieht ihre Waren ausschließlich von ausgewählten Bauern der Region. Der lokale und saisonale Bezug ist uns wichtig, um die Wertschöpfung in der Region und die Qualität hochzuhalten. Wir erweisen den Lebensmitteln, sowie deren Produzenten den Respekt, den sie verdienen. Für heute, morgen und alles was noch kommen wird.



**Willkommen in  
Kristinas Meisterkonditorei –  
schön, dass Sie da sind!**

**Unser Standort – Damals und Heute**

Bereits um 1910, als der Grazer Schauspieler und Operettensänger Alexander Girardi am Grazer Thalia Theater Triumphe feierte, war die Konditorei in der damaligen Alleegasse ein beliebter Treffpunkt der Künstler und Grazer Bürger.

Die 1881 gegründete Konditorei war von 1919 bis 2018 im Besitz der Familie Zafita und deren Nachfolgern.

2019 – genau 100 Jahre nach der Übernahme durch Zafita, sowie einigen Monaten Umbau, öffnet die Konditorei unter neuem Namen.

Bei der Neugestaltung des Lokals lag der Fokus stark auf einer perfekten Verbindung zwischen Tradition und modernem Zeitgeist. So laden aufgewertete Elemente mit Kaffeehauscharme zum Verweilen ein.

Unser Sortiment spricht das Auge ebenso an wie den Gaumen.

Was wir herstellen ist liebevoll und von Hand gebacken, glasiert und dekoriert – zu Ihrem kulinarischen Genuss.

Wir beziehen unsere Rohstoffe von ausgewählten Lieferanten aus der Region, um unsere Kunden mit qualitativ hochwertigen Produkten verwöhnen zu können.

*Sehen und schmecken Sie selbst!*

**KAFFEE ☕**

Espresso	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 4,20
Verlängerter ☾	€ 3,60
Cappuccino ☾	€ 3,90
Latte Macchiato ☾	€ 4,40
Espresso Macchiato ☾	€ 3,10
Einspanner (Großer Schwarzer mit Schlag) ☾	€ 4,70

Portion Schlagobers ☾	+€ 0,50
-----------------------	---------

Hauskaffee ☾ mit Baileys & Schlagobers	€ 5,80
---	--------

Orange Coffee ☾ mit Cointreau & Schlagobers	€ 5,80
--	--------

*Wir bereiten unsere Heißgetränke  
mit regionaler BIO „Mantscha Müh“ zu.*

Gerne servieren wir den Kaffee alternativ mit:	
Pflanzenmilch ♣	+€ 0,40
Laktosefrei oder entkoffeiniert! ☾	+€ 0,20

**HEISSGETRÄNKE ☕**

Heiße Schokolade ☾	€ 3,50
mit Schlag ☾	€ 4,00
mit Schlag & Schuss ☾	€ 5,90

Chai Latte ☾	€ 4,10
--------------	--------

**Bio-Tee von J.Hornig:**

(Schwarztee, Früchte, Kräuter, Grüntee, Blutorange, Kamille, Rotbusch Vanille, Earl Grey, Pfefferminze)

Tasse Tee	€ 3,30
Kanne Tee	€ 4,50
mit Milch ☾	+ € 0,50
mit Rum	+ € 1,80
mit Honig	+ € 1,00
mit Zitrone	+ € 0,70

**ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 🍷**

Thalheim Heilwasser prickelnd/still 0,33l	€ 3,30
Soda 0,25 l/0,5 l	€ 1,50/2,50
mit Zitrone	+ € 0,70

FRITZ Kola 0,33 l	€ 3,60
FRITZ Kola zuckerfrei	€ 3,60
FRITZ Kirsch-Holunderlimonade	€ 3,60
FRITZ Rhabarberlimonade	€ 3,60
Almdudler 0,35 l	€ 3,60
Schweppes Bitter Lemon 0,2 l	€ 3,60
Tonic Water 0,2 l	€ 3,60
Makava Eistee 0,3 l	€ 3,90

<b>s‘Trankerl vom Biohof Siebenstein</b> (Apfel-Aronia-Brennesselsaft) 0,33 l	€ 3,90
--	--------

<b>Liebkind-handgemachte Kräutersirupe</b> (Rose-Lavendel, Colakraut, Hänsel&Gretel, Pfefferminz, roter Basilikum) 0,5 l mit Leitungswasser/Soda	€ 4,20/4,50
---	-------------

<b>Fruchtsäfte vom Fruchtsafthof Pendl, Weiz:</b> Apfelsaft naturtrüb, Apfel-Himbeer-Weichsel, Marille, Johannisbeer, Mango-Orange-Maracuja	
---	--

Pur 0,2 l	€ 3,50
mit Leitungswasser/Soda 0,5 l	€ 4,00/4,50

**BIER 🍺**

*in der Flasche*

<i>Brauerei Gratzer, Kaindorf b. Hartberg 0,33 l</i> Naturbier „Hermann“ (dunkles Malzbier)	€ 4,10
--	--------

<i>Brauerei Gratzer, Kaindorf b. Hartberg 0,33 l</i> Naturbier „Johann“ (Pils)	€ 4,10
---	--------

**WEIN 🍷**

**Weißwein:**

Sauvignon Blanc <i>Weingut Schneeberger, Südsteiermark</i> Glas 0,125 l o	€ 4,20
Flasche 0,75 l o	€ 28,00
Gelber Muskateller <i>Weingut Schneeberger, Südsteiermark</i> Glas 0,125 l o	€ 4,20
Flasche 0,75 l o	€ 28,00

**Rotwein:**

Zweigelt <i>Weingut Umathum, Burgenland</i> Glas 0,125 l o	€ 4,50
Flasche 0,75 l o	€ 31,00
Blaufränkisch <i>Weingut Umathum, Burgenland</i> Glas 0,125 l o	€ 4,50
Flasche 0,75 l o	€ 31,00
Weißer Spritzer o	€ 3,60
Aperol Spritzer o	€ 4,90
Holler Spritzer o	€ 3,80
Kräuterspritzer (div. Sorten) o	€ 3,90
Hugo (mit Prosecco) o	€ 5,40

**PROSECCO 🍷**

Glas Prosecco 0,1 l o	€ 4,60
Flasche Prosecco 0,75 l o	
<i>Sacchetto Fili Frizzante Prosecco</i>	€ 32,00

**HOCHPROZENTIGES 🍷**

<i>GÖLLES Manufaktur, Riegersburg</i> Williamsbirne, 2 cl	€ 4,90
Alte Zwetschke, 2 cl	€ 4,90
FLECKS Bockschuss, Bierlikör, 2 cl	€ 3,90