

HERZLICH WILLKOMMEN IM CAFÉ RESTAURANT PIAZZA!

Gönnen Sie sich eine genussvolle Pause im Herzen des Messeparks. Es erwarten Sie liebevoll zubereitete österreichische und italienische Gerichte sowie eine große Auswahl an Trennkost, vegetarischen und veganen Köstlichkeiten. Außerdem legen wir großen Wert auf eine sorgfältige Auswahl der Lebensmittel und vermeiden Glutamate.

Unter anderem sind wir sehr stolz darauf, ein inklusions-freundlicher Betrieb zu sein und jedem eine Chance zu geben, bei uns im Team mitzuarbeiten.

IN DIESEM SINNE WÜNSCHEN WIR IHNEN VON HERZEN EINEN GUTEN APPETIT!

Ihr Piazza-Küchen- und Service-Team

SALATE

Salat vom Buffet

Mit Gebäck
pro 100 g — € 1,90

Steirischer Backhendlsalat

Gebackene Hühnerstreifen
an bunten Blattsalaten
mit Kürbiskernöl
(A, C, M, O) — € 12,90

Arizona

Sautierte Putenstreifen
verfeinert mit Curry auf Blatt-
salaten, Mais, Gurken und
Tomaten dazu Cocktailsauce
(C, M, O) — € 12,90

SUPPEN

Altwiener Suppentopf

Fadennudeln, Tafelspitz
und Wurzelgemüwestreifen
(A, C) — € 7,10

Klare Rindsuppe

... mit Flädle
(A, C, G) — € 4,90

... mit Kalbsbrätspätzle
(A) — € 4,90



GASTHAUS- KÜCHE

Bregenerwälder Kässpätzle

Mit hausgemachtem
Kartoffelsalat
(A, C, G, M, O) — € 16,20

Wiener Saftgulasch

Mit hausgemachten Eierspätzle
(A, C, G) — € 17,60

Wiener Schnitzel

... vom Schwein
€ 14,90

... von der Pute
€ 15,90

Mit Pommes frites (A, C)
oder Salatschüssel

Cordon Bleu

... vom Schwein
€ 17,80

... von der Pute
€ 18,90

Mit Pommes frites (A, C, G, L, M)
oder Salatschüssel

Grillteller

Gegrilltes von Schwein, Hähnchen,
Pute, Wienerle und Speck auf
Pommes frites mit Kräuterbutter
und zweierlei Dips
(G, L, M) — € 20,70

Gekochter Tafelspitz

Mit Wurzelgemüwestreifen,
frischem Kren und Preiselbeeren,
dazu ein frisches Rösti
(G, O) — € 19,80

Altwiener Zwiebelrostbraten

Rosa gebratener Rostbraten
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen,
darüber knusprige Zwiebeln
(A, L, M) — € 26,90

Hühnerbruststreifen „Asiatische Art“

Sautierte Hühnerstreifen in einer
asiatischen Sauce mit Gemüse-
streifen, Sprossen und Pilzen,
dazu Basmatireis
(A, F, O) — € 16,80

Beilagenänderung

+ € 1,50

Kleine Portion
auf Anfrage

- € 1,20

Zusätzlich Ketchup
oder Mayonnaise

+ € 0,40

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Schinken-Käse-Toast

Mit Salat

(A, F, G, M, O) — € 8,10

Toast Hawaii

Mit Salat

(A, F, G, M, O) — € 9,80

Damen-Toast mit Salat

Hühnerbrüstchen mit Broccoli
an Pilzrahmsauce darüber
geschmolzener Käse

(A, F, G, M) — € 13,90

Wurstsalat

Vom Schübling fein garniert

(M, O) — € 10,20

Lumpensalat

Vom Schübling und Montforter

(G, M, O) — € 11,60

Wienerle

... mit Brot (A, L, M)

€ 6,20

... mit Pommes frites (L, M)

€ 8,10

Portion Pommes frites (---)

groß € 5,90

klein € 4,50

FÜR JUNGE UND JUNG GEBLIEBENE

Feiner Hackbraten

an Natursauce
mit Kartoffelpüree

(C, G, M) — € 9,10

Pumuckl

Kleine Portion Spaghetti
in einer Sauce Bolognese

(A, C) — € 5,60

Nemo

Gebackene Hühnerstreifen
mit Pommes frites

(A, C) — € 8,90

Tom

Kleines Wiener Schnitzel
mit Pommes frites (A, C)

... vom Schwein

€ 8,90

... von der Pute (A, C)

€ 9,50

PASTA

Herzhafte Lasagne

(auf Wunsch vegetarisch)

(A, C, G)

Nudelblätter, geschichtet mit Bolognese und Rahmsauce, überbacken mit Mozzarella

(A, C, G) — € 13,90

Spaghetti

(A, C) — € 5,20

Penne

(A, C) — € 5,20

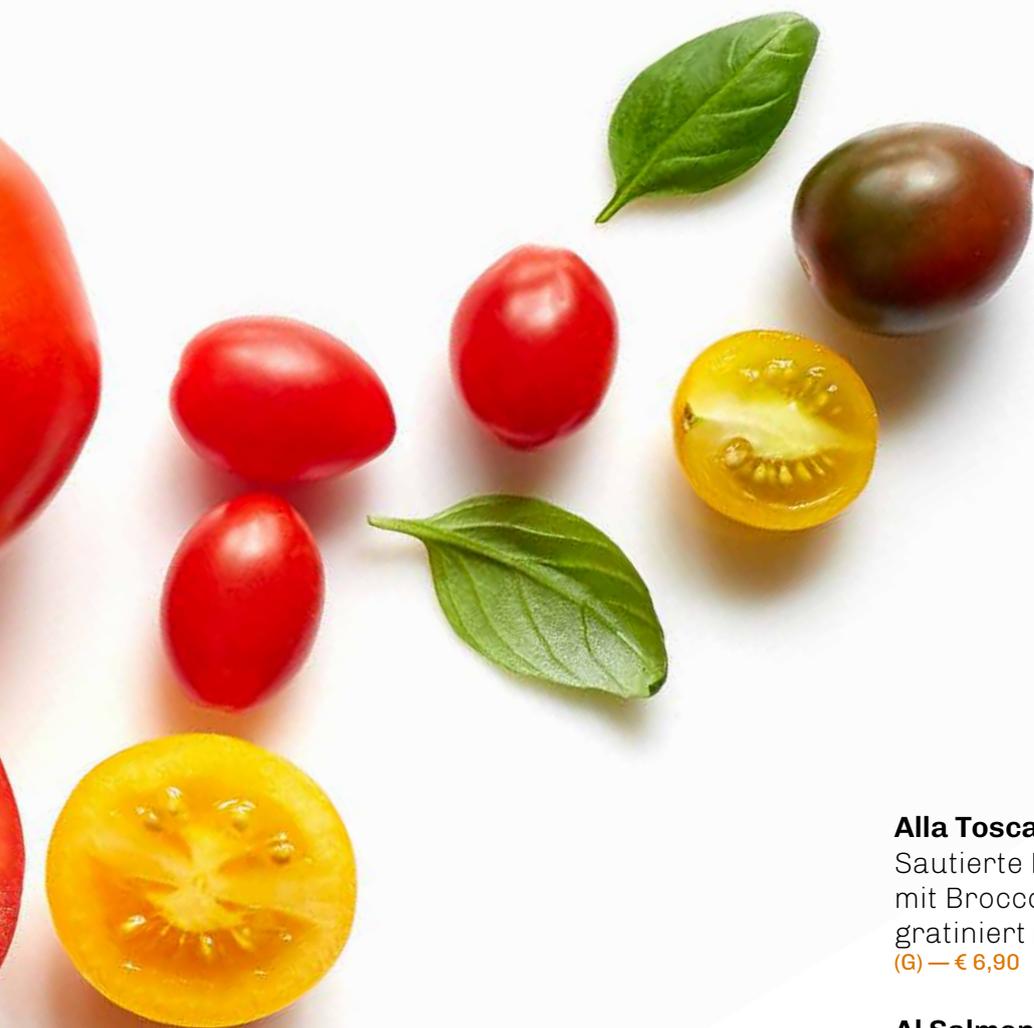
Gnocchi

(A, C) — € 5,50

Tortellini Ricotta

(A, C, G) — € 5,50





SAUCEN

Salsa di Pomodoro

Knackig frische Tomatensauce

(---) — € 5,30

Salsa di Bolognese

Italienische Tomaten-Fleisch-Sauce

(---) — € 5,90

Con Aglio e Peperoncino

Knoblauch, Olivenöl und Chilis-
schoten, vollendet mit Parmesan
und frischem Basilikum

(G) — € 5,10

Alla Toscana

Sautierte Hühnerstreifen vermischt
mit Broccoli in einer Sahnesauce
gratiniert mit Parmesan

(G) — € 6,90

Al Salmone

Feiner Räucherlachs,
Basilikum und Knoblauch
in Tomatenrahmsauce

(D, G) — € 7,10

Salsa Gorgonzola e Spinacchi

Sämige Gorgonzolasauce
mit feinem Spinat

(G) — € 6,30

Alla Carbonara

Speck, frischer Basilikum,
Knoblauch vollendet mit Sahne
und Ei

(C, G, L, M) — € 6,10

All'arrabbiata

Speck, Chili, Zwiebeln, Paprika
und Tomate

(L, M) — € 6,30



PIZZA

Margherita

Tomate, Käse

(A, G) — € 10,40

Funghi

Tomaten, Käse, Champignons

(A, G) — € 12,60

Pizzaiolo

Tomaten, Käse, Rucola,
Parmesan, Rohschinken

(A, C, G, L) — € 13,40

Quattro Formaggi

Tomaten, 4 Käse,
frische Tomatenscheiben

(A, G) — € 14,90

Tonno

Tomaten, Käse, Thunfisch,
Oliven, Zwiebel

(A, D, G) — € 12,90

Wäldar Pizza

Landjäger, Bergkäse,
Zwiebel, Spiegelei

(A, C, G) — € 12,90

Frutti di mare

Tomaten, Käse, Knoblauch,
Meeresfrüchte

(A, D, G, R) — € 14,90

Americano

Tomaten, Käse, Schinken

(A, G) — € 12,60

Salami

Tomaten, Käse, Salami

(A, G, M) — € 12,60

Rustica

Tomaten, Käse, Champignons,
Speck, Rohschinken, Paprika

(A, G, L, M) — € 13,80

Hawaii

Tomaten, Käse, Schinken, Ananas

(A, G) — € 12,90

Romana

Tomaten, Käse, Champignons,
Schinken, Artischocken

(A, G) — € 12,90

Diavolo (pikant)

Tomaten, Käse, Champignons,
Salami, Paprika, Zwiebeln, Oliven

(A, G, M) — € 13,40

Primavera

Tomaten, Käse, Champignons,
Rucola, Cherrytomaten, Mais

(A, G) — € 13,40

Quattro stagioni

Tomaten, Käse, Schinken,
Champignons, Salami,
Artischocken, Oliven

(A, G, M) — € 13,90

Ricotta-Spinacchi

Tomaten, Käse, Ricotta, Spinat

(A, G) — € 12,90

Della casa

Tomaten, Bergkäse, Speck,
Kräuterseitlinge, Ei, bestreut
mit frischem Junglauch

(A, C, G, L, M) — € 14,40

Dolcetto

Tomaten, Käse, Hühnerfleisch,
rote Pfefferoni, Honig

(A, G, O) — € 13,90

Losos

Tomaten, Käse, frischer Lachs,
rote Zwiebeln, Knoblauch,
Rucola

(A, D, G) — € 14,90

Knoblauchbrot

Knusprig gebackenes Fladen-
brot pikant mit Knoblauch
und Kräutern gewürzt

(A, G) — € 6,90

**Eine kleine Pizza kostet
€ 1,50 weniger**

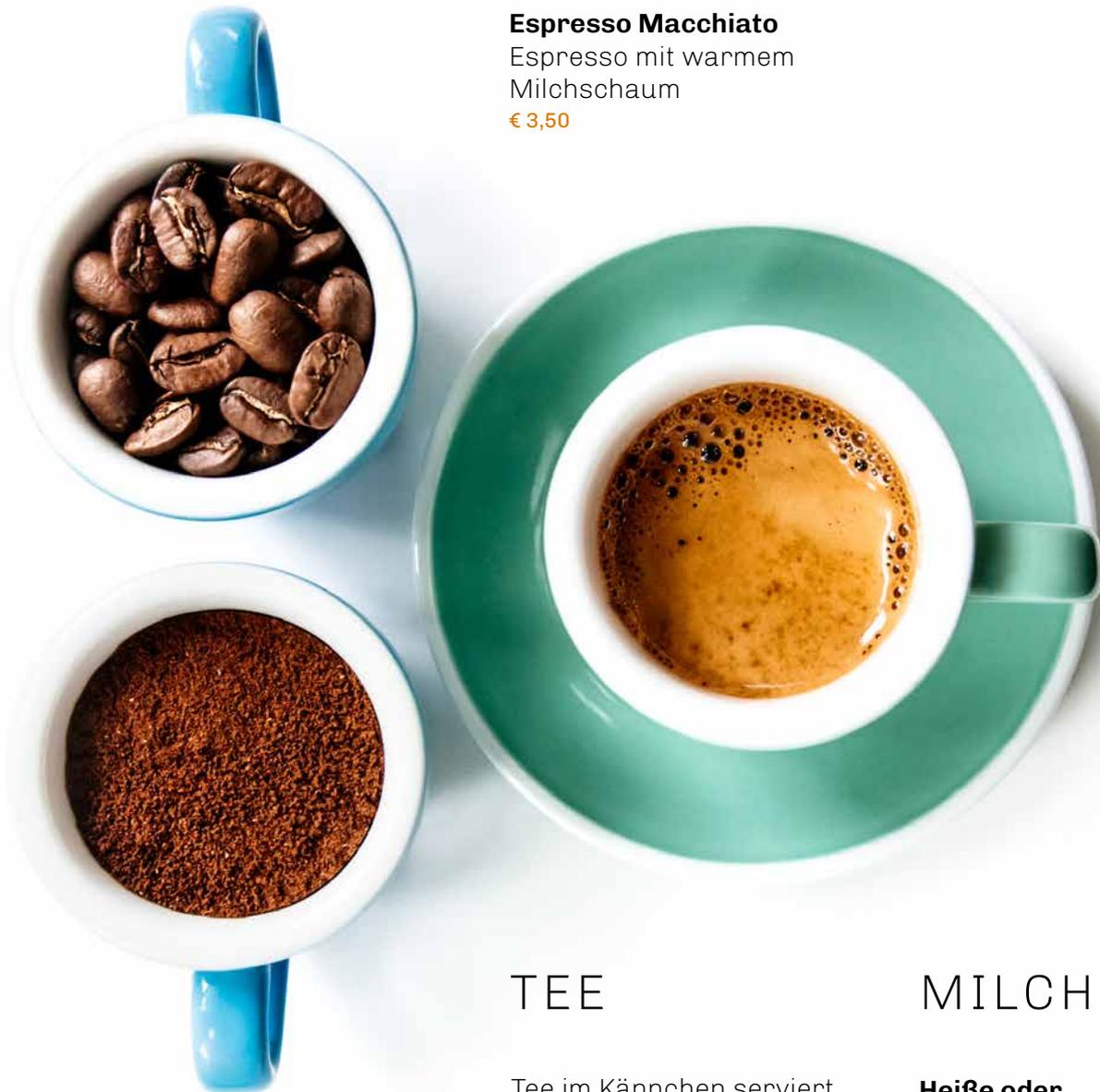
**Pro zusätzliche Zutat
€ 1,30**

**Auf Wunsch
glutenfrei**

**Pizza auch
zum Mitnehmen**

AUS DER BOHNE GEBRÜHT

Alle Kaffee-Spezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich.



Kaffee

€ 3,70

Espresso

€ 3,10

Großer Brauner

€ 4,90

Espresso Macchiato

Espresso mit warmem
Milchschaum

€ 3,50

Cappuccino

... mit Milchschaum

€ 4,20

... mit Sahne

€ 5,20

Latte Macchiato

€ 4,60

TEE

Tee im Kännchen serviert

**Kräuter, Früchteauslese,
Grüner Darjeeling, Kamille,
Waldbeeren, Pfefferminz,
Roibos Vanille, Darjeeling,
Earl Grey**

€ 4,20

MILCHIGES

Heiße oder kalte Schokolade

€ 4,20

... mit Sahne

€ 4,90

... mit Rum 2 cl

€ 6,50

WASSER

MIT ODER OHNE SPRUDEL

Römerquelle

prickelnd / still

0,33 l — € 3,30

0,75 l — € 6,20

Tafelwasser

0,25 l — € 0,90

0,50 l — € 1,20

Tafelwasser

mit Zitronensaft

0,25 l — € 1,60

0,50 l — € 2,10

Soda

0,25 l — € 2,10

0,50 l — € 3,10

... mit Zitrone

0,25 l — € 2,80

0,50 l — € 3,70

JOHANNIS-
BEERE

VON GRAPOS

Johannisbeersaft

... pur

0,25 l — € 3,30

0,50 l — € 5,20

... mit Soda

0,25 l — € 3,60

0,50 l — € 4,50

... mit Tafelwasser

0,25 l — € 3,00

0,50 l — € 3,50

FRUCHTSAFT

RAUCH Fruchtsaft**aus der 0,20-l-Flasche**

(Orange, Marille, Mango, Multivitamin, Cocos-Ananas, Pfirsich, Johannisbeersaft)

... pur

0,20 l — € 3,60

... mit Soda

0,50 l — € 4,70

... mit Tafelwasser

0,50 l — € 4,20

WINDER**Apfel-Johannisbeersaft**

... pur

0,25 l — € 3,30

... mit Soda

0,25 l — € 3,70

0,50 l — € 4,60

... mit Tafelwasser

0,25 l — € 3,50

0,50 l — € 3,90

APFEL

VON GRAPOS

Apfelsaft

... pur

0,25 l — € 3,30

0,50 l — € 5,20

... mit Soda

0,25 l — € 3,60

0,50 l — € 4,50

... mit Tafelwasser

0,25 l — € 3,00

0,50 l — € 3,50

LIMONADE

VON GRAPOS

Cola, Spezi,**Orange, Zitrone**

0,25 l — € 3,30

0,50 l — € 5,20

Holunder

... mit Soda

0,25 l — € 3,10

0,50 l — € 3,80

... mit Tafelwasser

0,25 l — € 2,70

0,50 l — € 3,60

Pfirsich Eistee

0,25 l — € 3,30

0,50 l — € 5,20

LIMONADE

AUS DER FLASCHE

Coca Cola / zero,**Almdudler**

0,33 l Flasche — € 4,20

... gespritzt

0,50 l — € 5,20

Organics Bitter Lemon

0,25 l Flasche — € 4,20

... mit Soda

0,50 l — € 4,90

Organics Purple Berry

0,25 l Flasche — € 4,20

Organics Easy Lemon,**Organics Ginger Ale,****Organics Tonic Water**

0,25 l — € 4,20

Red Bull Energy Drink

0,25 l Flasche — € 4,90

Kombucha

0,33 l — € 4,40



ZUR EIN- STIMMUNG DER SINNE

Prosecco (La Perla)
0,10 l — € 4,90

Hugo
Prosecco, Soda,
Holundersirup,
Limette und Minze
0,25 l — € 5,80

Prosecco Aperol
0,25 l — € 7,20

Veneziano
Weißwein,
Soda und Aperol
0,25 l — € 6,20

SEKT & PROSECCO

Schlumberger
0,70 l Flasche — € 39,00

Schlumberger Piccolo
White, Gold oder Rosé
0,20 l Flasche — € 10,80

AUS GERSTE, MALZ UND HOPFEN

Mohrenbräu vom Fass
0,20 l — € 3,50
0,30 l — € 4,30
0,50 l — € 5,30

Radler süß / sauer
0,30 l — € 4,30
0,50 l — € 5,30

**Erdinger dunkel
Hefeweizen**
0,50 l Flasche — € 5,30

**Erdinger Hefeweizen
alkoholfrei**
0,50 l Flasche — € 5,30

**König Ludwig Weizenbier
naturtrüb**
0,50 l Flasche — € 5,30

Warsteiner Alkoholfrei
0,30 l Flasche — € 3,90

ROTWEIN

G'spritzter rot

1/4l — € 4,20

Zweigelt, Kaiser

1/8l — € 4,20

1/4l — € 8,40

AUS DER
0,70-L-FLASCHE

Zweigelt, Weingut Leitner

1/8l — € 5,10

Rioja Crianza, Weingut Azabache

1/8l — € 5,10

Cabernet Sauvignon Merlot, Weingut Aphant Thermenregion

1/8l — € 5,10

Aus der Traube gekeltert

*„In vino veritas –
im Wein liegt
die Wahrheit.“*

ROSÉ

AUS DER
0,70-L-FLASCHE

Born Rosé Barcelona

1/8l — € 5,80

WEISSWEIN

G'spritzter weiß

1/4l — € 4,20

Sommer sauer

1/4l — € 3,90

Grüner Veltliner

vom Fass

1/8l — € 4,20

1/4l — € 8,40

AUS DER
0,70-L-FLASCHE

Grüner Veltliner, Weingut Zull

1/8l — € 5,10

Sauvignon Blanc, Münzenrieder

1/8l — € 5,10

Chardonnay, Weingut Netzl

1/8l — € 5,10



EDLE TROPFEN AUS KORN UND OBST

„Wenn ´s nicht brennt, nicht s´ Gesicht verzerrt,
kein lauter ‚hhh...‘ aus den Lungen fährt,
wenn man nicht verkehrt fährt aus dem Gewand,
dann ist ´s gewiss ein Edelbrand.“

BRÄNDE
HÄMMERLE
VOM GANZ
GUTEN

Subirer
2 cl — € 5,90

**Spezielle
Tagesangebote,
wir beraten
Sie gerne**
ab 2 cl — € 5,80

FREIHOF
LUSTENAU

Obstler
2 cl — € 3,10

Williams
2 cl — € 3,20

Marille
2 cl — € 3,20

Subirer
2 cl — € 4,80

WHISKY

**Spezielle
Tagesangebote,
wir beraten
Sie gerne**
ab 4 cl — € 6,20

WEINBRAND COGNAC

**Remy Martin
VSOP**
2 cl — € 4,80

Metaxa *****
2 cl — € 4,20

DESTILLATE

Grappa Nonino
2 cl — € 4,80

Tequila
2 cl — € 3,40

BITTER

Averna
2 cl — € 3,40

Ramazotti
2 cl — € 3,40

SPIRIT APERITIF

Martini Dry
4 cl — € 4,20

Martini Bianco
4 cl — € 4,20

Campari
4 cl — € 4,20
... mit Soda
(separat serviert)
0,25 l — € 5,60

... mit Orange
(Rauch)
0,2 l Flasche — € 7,10

LONGDRINKS

Gordon's Gin
4 cl — € 5,20

... mit Organic Tonic
0,25 l Flasche — € 9,20

Wodka
4 cl — € 5,20

... mit Organic
Bitter Lemon
0,25 l Flasche — € 9,20

Whisky
mit 0,125 l Cola
im Krug
4 cl — € 7,20

ALLERGENE

NAMEN	BUCH- STABEN- CODE	STEHT FÜR
Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen außerdem als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Milch	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).
Nüsse	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Weichtiere	R	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse.

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

FOLGENDE PRODUKTE WERDEN JE NACH SAISONALER VERFÜGBARKEIT BEZOGEN:

Rind- und Kalbfleisch

Aus österreichischer Landwirtschaft über Walser Meinungen / Metro Dornbirn

Erdbeeren nach Saison

Winder Beeren / Dornbirn

Milch und Milchprodukte

Ausschließlich aus Vorarlberg über Vorarlberg Milch / Feldkirch

Käsespezialitäten

Berg- und Alpkäse aus Vorarlberg von Vorarlberg Milch / Feldkirch sowie aus der Genussregion Bregenzerwald über Sennerei Andelsbuch

Frischeier

Ausschließlich aus Vorarlberg über Sennhof / Rankweil

Basilikum

Otto Alge, Biolandwirt / Lustenau

Kartoffeln

Aus Vorarlberg Marte Hof Röthis / aus Österreich und der Bodenseeregion über Fruchtextpress Frastanz

Edelbrand vom Subirer

Destillerie Freihof / Lustenau

Gemüse und Salate

Aus Österreich und der Bodenseeregion über Fruchtextpress / Frastanz, Metro / Dornbirn

Apfel-Johannisbeersaft

Winder Beeren / Dornbirn

Steirischer Kren

Aus der Genussregion über Fruchtextpress / Frastanz

Champignons

Lenz Pilz / Lauterach

L I E B E R G A S T !

Für die Verwendung von Produkten aus Vorarlberg und den umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA Austria Marketing GesmbH. mit dem AMA-Gastrosiegel „Vorarlberg“ zertifiziert.

Mit dieser Auszeichnung unterstützen wir den regionalen Bezug der Grundprodukte und Dienstleistungen für die Vorarlberger Wertschöpfung und tragen somit zur Sicherung von direkten und nachgelagerten regionalen Arbeitsplätzen bei.

Außerdem sind wir als ausgezeichnete Lehrbetrieb sowie inklusions- und familienfreundlicher Betrieb vom Land Vorarlberg prämiert.

„Versuchungen
sollte man nachgeben.
Wer weiß, ob sie
wiederkommen.“

OSCAR WILDE

