

Diese Woche deli vom land.

**Schwungvolles Klassik oder Vегgie Menü
mit Suppe, Salat**

Klassik Menü 10,20

Vегgie Menü 9,70

Tagesdessert mit Espresso 3,90

A, C, G, O

deli Tagesteller 8,30

Von 11:30-18:00 Uhr, so lange der Vorrat reicht.

deli vom land.

Kalenderwoche 44/ 1.11. - 5.11.2021

Montag

Feiertag

Dienstag

WildTortellini

ApfelRotKraut, Wurzlsauce

A, G, C, O

QuinoaGemüsePfanne

SpiegelEi

A, C, G, O

Mittwoch

Geselchtes

ErdäpfelPüree, ButterErbsen

C, O

Gratinierter Karfiol

Schmorkürbis, Schafskäs

A, C, G

gib' mir

deli pep.

Donnerstag

Gemischte FiletSpitzen

„Zürcher Art“

PolentaGnocchi

A, C, G, O

Herbstliches GemüseGulasch

FladenBrot

A, C, G, O, L

Freitag

Spanische Paella

Miesmuscheln und Hendl

Wurzelgemüse, Parmesan

A, C, O

Gebackene TopfenKnödel

RahmBlattSpinat

A, C, G, O



HAUSGEMACHT Im Glas
(2€ Einsatz auf das Glas)

Für zu Hause nur das Beste.

Holler Sirup	0,5l	4,90
Lavendl Sirup	0,5l	10,90
Rosmarin Sirup	0,5l	10,90
ErdbeerRhabarberHoller Marmelade	330ml	4,90
Paradeiser Marmelade (für Süß und Pikant)	330ml	5,90
Paradeiser Pesto	330ml	5,90
Kohlrabi Kimchi	330ml	10,90
Rohnen Salat	330ml	5,90
Eva's Apfel Essig	0,5l	10,90
(3 Jahre gereift)		
PEP.Zisch	0,5l	19,00
(Minzlikör, 38% vol.)		



deli vom land



deli Geschichte

Gib' mir deli PEP. ! Jeden Tag für uns eine delikate Challenge. Keine langweiligen Pausen mehr. Mit ehrlichem und echtem deli vom land bringen wir frischen Wind in den Techno Park Graz-West. Dabei bleibt uns oft der Mund offen stehen, wenn Chef Hannes den Teig von Hand zieht und Strudlduft um die Ecke weht. Dann gibt's deli mit PEP. nach dem OriginalRezept von MamaGitti aus der altehrwürdigen Grazer Strudlstubn.

Das Original aus der Strudlstubn

Die handgezogenen Strudl

Pikant

SchwammerlPolenta Strudl
NussButter, Salat

A, C, G

9,50

Süß

TopfenStrudl

A, C, G

5,80

Portion Schlagobers 0,80

Portion VanilleSoß 1,50

StrudlMenü
gibts nur bei uns im PEP.
StrudlStubn
Original Rezepturen

VorSpeise

RindSuppe
GemüseStrudl, Wurzelgemüse
A, C, G, L

HauptSpeise

FleischStrudl
ParadeiserSauce, Parmesan
A, C, G, O

NachSpeise

TopfenStrudl
A, C, G, O

€ 18,90

deli Hausgemachtes

PEP. Tartar SteirerRind

BioEi, SchalottenMarmelade

Gebäck, LavaSalzButter

A, C, G, O

Kl. Portion 100g	11,50
Gr. Portion 180g	16,50

Carpaccio AlmOxn

Lauwarm marinierte Schwammerl, Crostini

A, C, G, M, O

16,90

Geschmolzener ZiegenKäs,
KräuterSeitlinge, SchmorKürbis, Birne
ParadeiserMarmelade, Costini

A, C, G, M, L

deli Veggie

12,50

Gebackene TopfenKnödl
Getrüffelter RahmBlattSpinat, Schafskäs

VSP:	9,80
HSP:	14,50

A, E, F, L, O

deli Veggie

Suppen

CremeSuppe der Saison, Croutons

A, E, F, G, M,

deli Veggie

4,80

*RindSuppe vom AlmOchsen mit WurzlGemüse nach
Wahl mit*

L

4,10

FleischStrudl

A, C, G, L, N

Frittaten

A, C, G

Salat

Endivien, Erdäpfel, BioEi

L, E, M

6,90

PEP. den Endivien:

Knuspriger VulkanSpeck extra

1,80

BlattSalat, KernölDressing

C, G, L, M, O

Große Portion

4,80

Kleine Portion

4,20

GemischterSalat, KernölDressing

C, G, L, M, O

Große Portion

5,60

Kleine Portion

4,90

deli fresh,
deli vom land

Hauptspeisen

VulkanLand Cordon bleu,
RohSchinken, BergKäs, FeldErdäpfel, Preiselbeeren

A, C, G

13,80

Schnitzl Wiener Art,
PetersilErdäpfel, Preiselbeeren

A, C, G

12,30

PEP. Salat „ Caesar Art “

Croutons, StollenKäs, KapernBeeren 9,10

A, C, E, L, M

PEP. den Caesar:

Gegrillte HendlBrustStreifen 5,50

SteinGarnelen 4 Stk. 6,50

RehRagout

NussSchupfNudln, PreiselBeeren

A, G, C

16,90

Rosa BeiriedSchnitte

RosieErdäpfel, GrillGemüse, SauerRahmDip

A, C, G, O

21,90

PEP. GrillTeller

HühnerFilet, Beiried, SchweinsKarree

MaisKolben, di quad'n Pommes

ParadeiserPesto

A, E, G, L, M

13,50



deli vom land



deli fresh,
deli vom land

Backhendl

Hendln von der Fleischerei Mosshammer

1/2 Backhendl 10,50

1 ganzes Backhendl 18,50

Beilage extra:

Gemischter Salat **4,50**

FeldErdäpfel **3,50**
(Petersil oder in Butter geschwenkt)

di quad'n Pommes **3,50**



deli vom land



Süße Gerichte mit PEP.

*Steirischer CheeseCake
BeerenRöster*

A, C, G, O

6,80

*Tiramisu im Glas
mit Beeren*

A, C, G, O

6,20

ApflStrudl

A, C, O

5,10

TopfenStrudl | handgezogen

A, C, G

5,80

PEP. Trinken

Heiße Getränke

Espresso	2,40
Doppelter Espresso	4,10
Verlängerter	2,90
Cafe Latte	3,80
Cappuccino	3,40
Melange	3,10
Heisse Schokolade	3,10
Portion Schlagobers	0,50

PEP. Griechischer Bergtee mit Honig, Zitronenspalte

€ 3,60

PfefferminzTee mit Honig, ZitronenSpalte	3,60
Willi Dungal Tee mit Honig, ZitronenSpalte	3,80
(fühl dich wohl)	

Erfrischende Getränke

Mineralwasser prickelnd/still

Gasteiner	0,33l	2,90
Soda	0,25l	1,50
	0,5l	2,20
Portion Zitrone		0,50

Cola, Cola Zero

0,33l 3,30

Makava 0,33l 3,50

Hausgemachte Säfte 0,3l 2,50

LW 0,5l 3,00

Hausgemachte Säfte 0,3l 2,50

Soda 0,5l 3,00



deli vom land



Leitungswasser

0,25l

0,50



deli vom land



deli Säfte von Wolfgang Lang

Steirischer SaftVeredler des Jahres 2020



<i>Apfelsaft pur</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,50</i>
<i>mit Wasser</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,10</i>
	<i>0,5l</i>	<i>3,70</i>
<i>mit Soda</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,50</i>
	<i>0,5l</i>	<i>3,90</i>
<i>Johannisbeere pur</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,80</i>
<i>mit Wasser</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,30</i>
	<i>0,5l</i>	<i>3,90</i>
<i>mit Soda</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,80</i>
	<i>0,5l</i>	<i>4,00</i>
<i>PfirsichNektar pur</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,80</i>
<i>mit Wasser</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,30</i>
	<i>0,5l</i>	<i>3,90</i>
<i>mit Soda</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,80</i>
	<i>0,5l</i>	<i>4,00</i>

Bier

Piff Puntigamer	0,2l	2,30
<i>Seidl Puntigamer</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,50</i>
<i>Krügerl Puntigamer</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,90</i>
SodaRadler	0,3l 0,5l	3,10 3,70
Gösser NaturRadler	0,33l	3,90
Gösser alkoholfrei	0,33l	3,90

Spritzer

Weisser Spritzer	0,25l	2,90
Aperol Spritzer	0,25l	4,60
Aperol Prosecco	0,25	5,20
HollerSpritzer <i>(Sirup SelbstGemacht)</i>	0,25l	4,20
PEP.Spritzer <i>(Rosie oder Lavendl, Sirup SelbstGemacht)</i>	0,25l	4,60

LongDrink

Die Gin Rosie <i>4cl Gin, RosieSirup, Flascherl Tonic</i>	8,50
Averna sauer	4,60
PEP. Zisch <i>(hausgemachter MinzLikör 38%vol)</i>	4,40



deli vom land



Sekt/SchaumWein

Muskateller Schaumwein (Lang)	1/8 0,75l	5,50 26,50
--	----------------------	-----------------------

Prosecco DOC ARGENTO Spumante extra dry Valdobbiadene	1/8 0,75l	5,20 25,90
--	----------------------	-----------------------

WeißWeine

Welschriesling (Lang)	1/8	3,20
----------------------------------	------------	-------------

Weissburgunder (Lang)	1/8 0,75l	4,50 24,80
------------------------------------	----------------------	-----------------------

Muskateller (Lang)	1/8 0,75l	4,60 25,50
---------------------------------	----------------------	-----------------------

Sauvignon Blanc (Lang)	1/8 0,75l	4,80 28,50
-------------------------------------	----------------------	-----------------------

Kamptal / Wachau

GV Lössterrassen 20 Gobelsburg	0,75l	34,50
---	--------------	--------------

Riesling Urgestein 19/20 Gobelsburg	0,75l	44,50
--	--------------	--------------

GV Federspiel Terrassen 20 Dom. Wachau	0,75l	35,00
---	--------------	--------------

RotWein

Blauburger (Lang)	1/8 0,75l	4,80 28,80
-----------------------------	--------------	---------------

Heideboden (Kleinoscheg)	1/8 0,75l	4,90 29,40
------------------------------------	--------------	---------------

Schnaps

Alle Schnäpse vom Weingut Wolfgang LANG

Aronia	2cl	4,50
---------------	-----	------

KronPrinzRudolf	2cl	4,20
------------------------	-----	------

ZigarrenBrand (Schilcher Trester)	2cl	6,90
---	-----	------

Die Allergene sind nicht nur eine Legende.

Bitte gib' Acht, damit du unsere deli immer gut verträgst und mit PEP. zurück an die Arbeit oder nach Hause gehst.

In vielen Gerichten, wo ein **Buchstabensalat in grün** zu finden ist, ist auch ein Lebensmittel mit mindestens einem der folgenden Stoffe enthalten.

Der Code der 14 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

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften der EU Lebensmittelverordnung (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.

Gib auf dich acht. Komm bald wieder!



deli vom land



deli Produzenten vom Land

Essig

Fischerauer Essig, Pischelsdorf

FeldErdäpfel

Fam. Tiefengrabner, Gleisdorf

Hendl

Fleischerei Mosshammer, Graz

Honig

ImkerZentrum, Weinzödl Graz

Kernöl

Fam. Arbeiter, Ilz

Lamm

Prämierte

Säfte, Weine und Schnaps

Weingut Wolfgang Lang, St. Johann/Herberstein

Vulkanlandschwein

Fleischhof Raabtal, Kirchberg/Raab

Die Preise verstehen sich in Euro inkl. aller gesetzlichen Steuern.