

VULCANO *thek*

SCHINKEN UND WEIN IM PALAIS FERSTEL



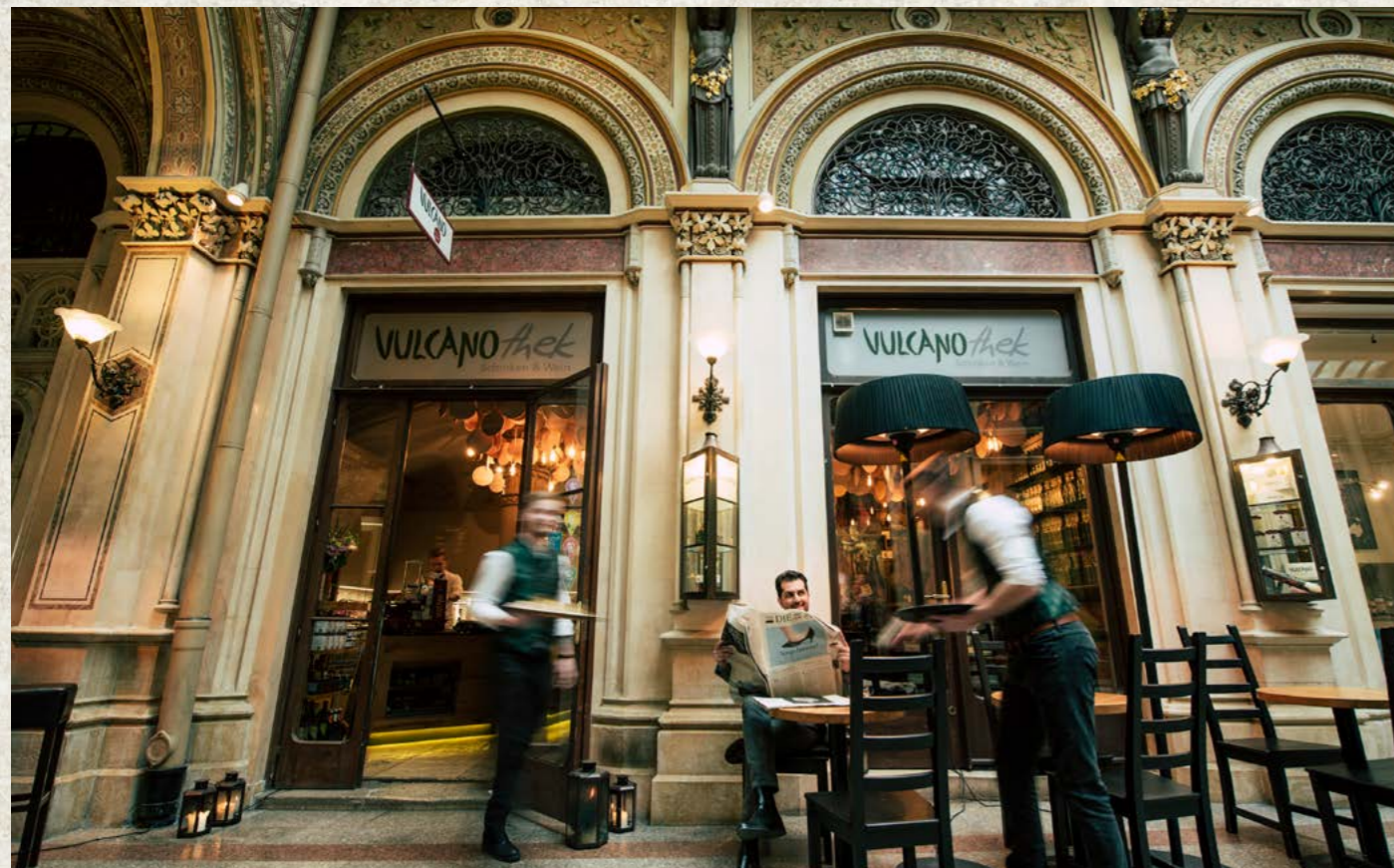
VULCANO *thek*

- GESCHICHTE -

Das Palais Ferstel befindet sich im 1. Bezirk Wiens. Den Namen erlang es durch seinen Architekten: „Heinrich von Ferstel“, nachdem es erst nach der Renovierung 1982 getauft wurde. Die eigentliche Widmung galt dem Zweck der Börse/einer Nationalbank und Kaffees. Einem für Wien neuen Gedanken: Bazar Platz. In diesem wunderschönen Palais, welches an eine Mailänder Passage erinnert, haben wir uns niedergelassen und verwöhnen die Wiener und Nicht-Wiener mit neuesten Kreationen rund um den Vulcano Schinken. Die Getränkekarte umfasst ein breites Weinsortiment und österreichische Spezialitäten.



Ein weiteres Highlight: Die Bar wurde von Andreas Stern gestaltet, einem bekannten Floristen, der sogar schon für die Queen arbeiten durfte. Für Fleisch-Liebhaber gibt es einen „Schinkenhimmel“, in dem die verschiedenen Vulcano Schinken heranreifen. Einige Stammkunden haben ihren Schinken sogar mit Brennstab markiert. - sozusagen die neue „Schinkenbank“



WIR SIND VULCANO

„Was in einem kleinen Ort in der Steiermark begann, setzt heute neue Maßstäbe in der internationalen Genusswelt. Wir garantieren für beste Qualität und 100% Gschmack.“

- FRANZ HABEL -

Im Jahr 2000 hatten ein paar Bauern in Auersbach eine Vision: Sie wollten der Landwirtschaft und Tierhaltung wieder einen Sinn geben und die Wertschätzung, die sie verdient. Aus diesem Grund wurde die Idee „Vulcano“ geboren. Premium Produkte in Eigenvermarktung aus der eigenen Landwirtschaft.

Das Geheimnis: Alles aus einer Hand. Vom Ackerbau, zur Tierhaltung, Reifung und Vermarktung.

Heute, über 19 Jahre später, hat sich bei Vulcano vieles weiterentwickelt. Wir sind österreichweit bekannt, da wir für laufende Qualitätssteigerung garantieren und mit Liebe arbeiten.



Unsere Mission: Wir führen einen leidenschaftlichen Familienbetrieb der Sinn macht und nachhaltig ist. Wir fördern unsere Mitarbeiter, da wir die besten Mitarbeiter haben wollen und behandeln unsere Tiere, unsere Produkte, unsere Kunden und unsere Mitmenschen mit größtem Respekt. Speziell unsere Schweine haben einen großen Auslauf, duschen im Sommer, hören klassische Musik und bekommen die besten Futtermittel. Sie bleiben auch länger im Stall als herkömmliche Schweine. Dass macht Vulcano zu dem was es ist. Einer Qualitätsmarke mit Seele.





GOOD
FOOD
GOOD
WINE
GOOD
TIMES



KÜRBISCREMESUPPE | 9,50
EIN KLASSIKER DER STEIRISCHEN
KÜCHE | MIT KÜRBISKERNÖL
VERFEINERT
EMPFEHLUNG
WELSCHRIESLING
WEINGUT PRIMUS

PAPRIKAHENDLSUPPE | 12
HÜHNERFLEISCH | GEMÜSEFOND | OBERES
GEWÜRZE | 1 SCHEIBE 8 MONATE
LUFTGETROCKNETER SCHINKEN



GULASCHSUPPE | 13
VOM BIO WEIDERIND MIT
EINER SCHEIBE BROT
EMPFEHLUNG
BIO SAUBIER LAVABRÄU
PILS VOLLBIER

VULCANO
SCHINKENTELLER | 18,50
FÜR ZWEI PERSONEN ODER EINE SEHR
HUNGRIGE! VULCANO SCHINKEN 15 MONATE
AM KNOCHEN GEREIFT | MIT PARMESAN,
EINGELEGTEN SCHWARZEN NÜSSEN,
OLIVENÖL UND BROT IM SLOW BAKING
VERFAHREN HERGESTELLT VON DER
BÄCKEREI KASSE
EMPFEHLUNG
SAUVIGNON BLANC 2017,
WEINGUT GEORGIBERG





STEIRISCHE BRETTLJAUS'N | 17,50

VULCANO RÄUCHERSPECK UND GERÄUCHERTE PRODUKTE | 8 MONATE LUFTGETROCKNETER VULCANO ROHSCHINKEN | SALAMI GRAMMELSCHMALZ ODER VULCANO AUFSTRICH | PFEFFERONI | GURKEN KÄSE | BAUERNBROT VON DER SLOW BAKING BÄCKEREI KASSES | FRISCHER KREN | KAPERN | ZERBRÖSELTE

VULCANO SPECKFRÜCHTE | 15
MIT SORGFALT EINGEWICKELTE FRÜCHTE UND KÄSE IM VULCANO – RÄUCHERSPECK MANTEL | 12 STÜCK LEICHT ANGEBRATEN | VOGELBEEREN UND BAUERNBROT IM SLOW BAKING VERFAHREN HERGESTELLT KASSES

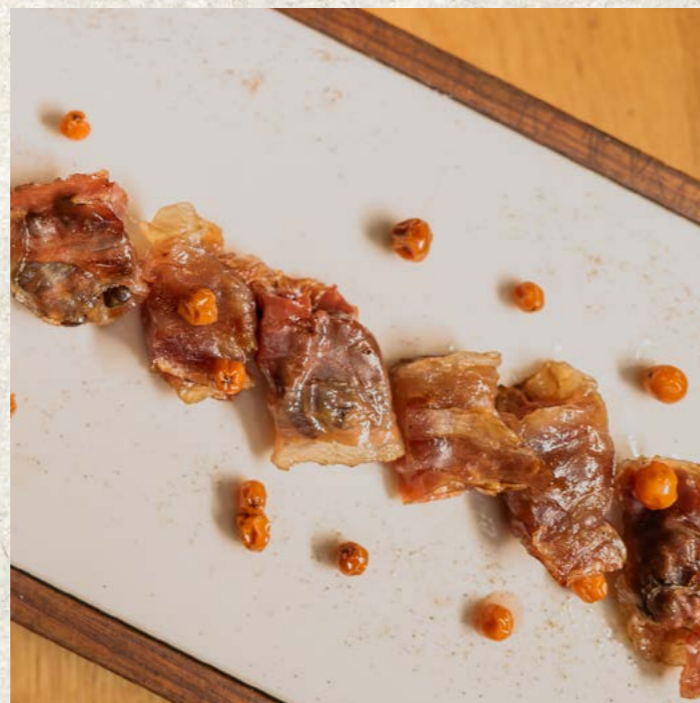


KÄSEPLATTE | GR 15 | KL 8

VERSCHIEDENE KÄSESORTEN MIT PESTO ODER EINGELEGTEM VON FINKS DELIKATESSEN

EMPFEHLUNG

WEISSER ZWEIFELT 2018 | WEINGUT KAINRATH ODER EINE DOSE VULCANO SCHINKENCHIPS



VOGERLSALAT | 9

VOGERLSALAT | KÜRBISKERNÖL
4 SPECKFRÜCHTE | ÄPFEL
VOGELBEEREN | FRISCHES
BAUERNBROT VON KASSES

EMPFEHLUNG

BIO SAUBIER VON LAVABRÄU
PILS VOLLBIER

KÄFERBOHNENSALAT | 9
STEIRISCHE KÄFERBOHNEN MARINIERT MIT GÖLLES APFELESSIG UND STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL, ZWIEBELN UND ZERBRÖSELTEN VULCANO SCHINKENCHIPS



SCHINKEN CIABATTA | 7,30

VULCANO SCHINKEN 8 MONATE LUFTGETROCKNET IN EINEM KASSES CIABATTA | PARMESAN OLIVENÖL UND SALAT

FRANZBROT | 5
BUTTERBROT MIT VULCANO RÄUCHERSPECK UND GARTENKRESSE



KREIERE DIR DEINE EIGENE PLATTE, DEINEN TELLER:

WIE DAS GEHT? Man wählt zwischen den verschiedenen Schinkentellern, Salami oder Speck, Antipastis wie Pestos, Oliven und Käseteller aus und bestellt was das Herz begehrt.

1 SCHINKENTELLER IN 3 VARIANTEN

SCHINKEN 8 MONATE GEREIFT

100 Gramm | 10,00

50 Gramm | 5,50

SCHINKEN 15 MONATE GEREIFT

100 Gramm | 13,00

50 Gramm | 6,50

SCHINKEN 27 MONATE GEREIFT

100 Gramm | 14,00

50 Gramm | 7,50

AUF ANFRAGE

3 ANTIPASTA GROSS & KLEIN

UNSERE KLEINEN ANTIPASTIS:

Portion schwarze Nüsse | 4

Portion Grammelschmalz oder

Vulcano-Aufstrich | 3,60

Portion Pesto Kürbis, schwarze Nuss
oder Chili | 3,50

Portion Kren | 2

Portion Olivenöl | 2

Oliven mit würziger Sardellen Creme | 5,10

BROT VON KASSES

im Slow Baking Prozess hergestellt | 3,00

2 TOPPINGS 3 ZUR AUSWAHL

PORTION

SALAMI

80 g | 6



PORTION

OSKAR

80 g | 5 (Lardo)



PORTION

RÄUCHER SPECK

80 g | 5



PORTION

VULCANOSSI

6 Stk | 7,50



UNSERE GRÖßEREN ANTIPASTIS:

Oliven mit würziger Sardellen Creme 80g | 4,80

Scharfe Zucchini 250g | 8,90

Wildapferl 200g | 8,50



UNSERE EMPFEHLUNG: Vulcano Schinchenchips | 5,80



KREIERE DIR DEINE
EIGENE PLATTE

AUF ANFRAGE AUCH FÜR GRUPPEN

VULCANOtheK

WEISSWEINE



WEISSBURGUNDER | PINOT BLANC

	GLAS	FLASCHE
2018 „Hauswein“ Weingut Georgiberg fruchtig-floral, trocken ausgebaut, Südsteiermark	3,10	17
2018 Weingut Thaller Steinfeld trocken, klares-feines Bukett, Süd-Ost Steiermark	5,20	29

SAUVIGNON BLANC

2017 Weingut Georgiberg süffig, trocken und leicht fruchtig, Südsteiermark	4,50	25
2018 Weingut Georgiberg klassische Charakteristik eines Sauvignon aus der Südsteiermark grasige Note und Geruch, trocken	5,40	30
2015 Weingut Ewald Zweytick Don't cry		72
2015 Weingut Ewald Zweytick Heavens door		210

ein Wein braucht lange um zu einem Ewald Zweytick Wein zu werden, Südsteiermark
Don't cry und Heavens door sind beide im Eichenfass ausgebaut, wunderbare Charakteristik
diesen Wein werden sie nicht vergessen, eignet sich perfekt zur längeren Lagerung

WELSCHRIESLING

2018 Weingut Primus der Klassiker der Steiermark oder auch: Der Riesling Ersatz in Wien, Südsteiermark	3,90	21
---	------	----

GELBER MUSKATELLER

2018 Reinhard Muster Gamlitz fruchtig Südsteiermark	5,20	29
2017 Reinhard Muster Gamlitz 1,5 L		69

fruchtig Südsteiermark

WEISSER ZWIEGELT

2018 Weingut Kainrath ein Schmeichler, der den Gaumen verführt. Fruchtig, süß... beides nicht, jedoch etwas dazwischen und eine Versuchung wert! Süd-Ost Steiermark	5,50	30
---	------	----

GRAUBURGUNDER

2018 Weingut Muster Gamlitz wunderschön abgerundet mit einem hauch von Pfirsich in der Nase, Südsteiermark	6,90	38
---	------	----

SLATINA | GEMISCHTER SATZ

2018 Weingut Zweytick 2017 Weingut Zweytick 1,5 L	5,80	32
halb trocken, Slowenische Weingärten, Slatina bedeutet im slowenischen „mineralisch“ was die Charakteristik dieses Weines perfekt trifft. Ein Hochgenuss!		69

CHARDONNAY | MORILLON

2017 Weingut Zweytick mineralisch, halbtrocken, gelbliches Bukett, Südsteiermark	5,10	28
2017 Weingut Thaller trocken, frisch, Süd-Ost Steiermark	5,50	33

ROSE- UND ROTWEINE



ROSE

2018 Weingut Hillinger trocken, Rosé aus 50% Zweigelt, 25% Pinot Noir und 25% St. Laurent, beerig und fruchtig	4,50	25
--	------	----

SCHILCHER

2018 Weingut Erzherzog Johann trocken, frisches Beerenaroma, die markante Säurestruktur untermauert die frische und Lebendigkeit dieses klassisch ausgebauten Schilchers, Weststeiermark	4,50	25
--	------	----

ZWIEGELT

2015 Weingut Georgiberg trocken ausgebaut, charaktervoll, Südsteiermark	4,80	26
2017 Weingut Zweytick exotisches Bukett, beerig und trocken ausgebaut, Südsteiermark	5,40	30

MERLOT CABERNET

2015 Weingut Georgiberg	6,20	34
---------------------------------	------	----

VULCANO

2016 Weingut Hans Igler NUR IM DEZEMBER, Cuvée aus 50% Blaufränkisch, 20% Zweigelt, 20% Merlot, gehaltvoll und fruchtig	9,50	51
---	------	----

FRIZZANTE UND SEKT

SÄMLING FRIZZANTE

2017 Weingut Zweytick fruchtig, spritzig, Südsteiermark	4,50	25
--	------	----

ROSE SEKT

2014 Weingut Georgiberg vergoren mit der Champagner Methode, trocken, beerig, Südsteiermark	6,60	42
--	------	----

BLAUER MUSKATELLER SEKT

2017 Weingut Georgiberg vergoren mit der Champagner Methode, halbtrocken, alte Rotwein Sorte – Muskateller ähnlich, Südsteiermark	6,60	42
---	------	----

ERUPTION BRUT SEKT

2018 Weingut Krispel feinperlig wie Champagner, 32 Monate Hefelagerung, Helles Goldgelb, feines Mousseux. Nuancen von Feuerstein, Birnenfrucht, reifer gelber Apfel, nussig. Stoffig, Nougat, komplexe vibrierende Struktur, ein facettenreicher Speisenbegleiter!		60
---	--	----

VULCANOtheK

BIER



Murauer Märzen, Gerste und Hopfen	3,90
Reininghaus Jahrgang Pils.	4,90
Saubier	5,00

Vulcano Edition, Bio Pilsner, Saubier? Saugut! Von Hand bereitet in der kleinen, feinen Bier- und Whiskeymanufaktur Lava Bräu.

UNSERE EMPFEHLUNG: SAUBIER, EIN BIO BIER AUS DEM HAUSE LAVA BRÄU

ERFRISCHENDE DRINKS



Aperol Spritz.	6,10
Hugo.	6,10
GinTonic.	12,00

KAFFEE



Verlängerter.	3,30
Cappuccino.	4,10
Espresso.	2,90
Tee.	3,60

grüner Tee | schwarzer Tee | fruchte Tee

ALKOHOLFREIES

Basilikum-Ingwer Limonade.	4,00
Tonic Water Schweppes.	3,90
Soda Zitrone.	3,90
Apfelsaft pur 0,25l.	3,30
Apfelsaft gespritzt 0,25l.	2,50
Traubensaft pur 0,25l.	3,90
Traubensaft gespritzt 0,25l.	3,20
Mineralwasser Vöslauer 0,33l.	3,90
Mineralwasser Vöslauer 0,75l.	2,90

DAS WEINGUT GEORGIBERG

Das Weingut Georgiberg befindet sich im Besitz unseres Partners Christian Trierenberg. Es gilt seit Jahrzehnten als eine der besten Adressen im Südsteirischen Weinland. Das Haus ist von den sanften Hügeln der Weinberge umgeben, die zu jeder Jahreszeit ein ganz besonderes Bild bieten. Die Weingärten werden mit besonderer Sorgfalt bearbeitet, die Trauben traditionell per Hand gelesen. Es gibt einen Ab-Hof Verkauf und ein wunderschönes Restaurant. Das Weingut verfügt über einen Hubschrauberlandeplatz und eignet sich perfekt für Hochzeiten. Auf Anfrage können Sie das Weingut auch besichtigen.

office@weingut-georgiberg.at
oder +43 3453 20243



HANNES ZWEYTICK

Hannes Zweytick Weine sind wie seine Person, ein Unikat. Es gibt keine offizielle Beschreibung seines Weinguts, genauso wenig auch von ihm. Für uns war es schwierig ein Sortiment seiner Weine auszuwählen, da jeder einzigartig in seiner Charakteristik ist. Unsere Favoriten findet ihr in der Speisekarte. Es ist natürlich möglich sein Weingut zu besuchen versuchen Sie es jedoch nicht ihn zu googeln, Sie werden es nicht leicht finden. Es ist jedoch auf alle Fälle einen Besuch wert. Daher: merken Sie sich folgende Adresse für die Südsteiermark:

Ratsch an der Weinstraße 102, 8461 Ehrenhausen

KASSES – IHR SLOW BAKER AUS LEIDENSCHAFT

Erich Kasses hat die Brotvernarrtheit im Blut: „Ich weiß, dass mein Großvater alles richtig gemacht hat und mache daraus kein Geheimnis: Wenige Zutaten, viel Zeit! Das war der Ursprung der Bäckerkunst und soll auch seine Zukunft sein.“ Daher gibt der Bäckermeister sein Wissen nicht nur im eigenen Betrieb weiter, sondern auch überregionale und sogar an internationale Projekte. Kasses ist zum Beispiel 1. geprüfter „Slow Baker“ Österreichs und Miterfinder der Brotinnovation „Health Bread“: 7 Schritte zum Kasses-Brotgenuss. Brot besteht aus Mehl, Wasser, Salz und Hefe - Scheinbar ein sehr einfaches Erzeugnis.



Genau diese Einfachheit erfordert aber ein hohes Maß an Wissen und Können. Mit der Rückbesinnung auf die traditionelle Backkultur hat Kasses schon lange einen Schritt nach vorne getan. Die Basis für die hochqualitativen Backwaren sind die 7 Schritte zum Kasses-Brotgenuss.



FINK'S DELIKATESSEN

Die gelernte Köchin widmet sich bereits seit 2002 ihrer großen Leidenschaft, dem Einlegen und Einkochen von frischem Obst und Gemüse. Immer wieder kreiert sie neue geschmackvolle Kompositionen und bringt die hauseigene Delikatessenlinie somit zur Perfektion. Ihr Mann Hans Peter Fink war 2002 Küchenchef im Hotel Sacher in Wien. Seit 2008 leitet er gemeinsam mit seiner Frau Bettina und seinem Schwager Mario Haberl das Gasthaus Haberl und Fink's Delikatessen in Walkersdorf.

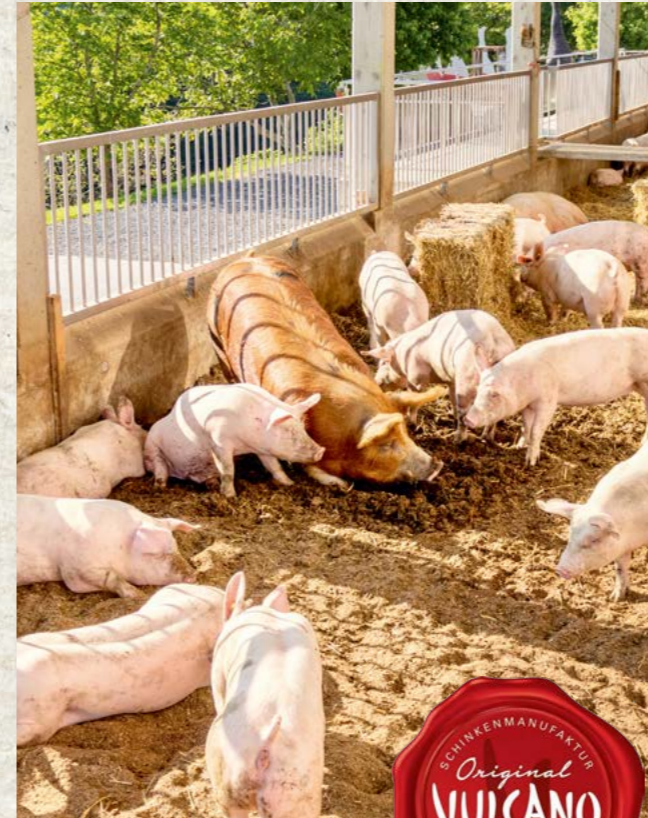
office@finks-haberl.at



WEINGUT PRIMUS-POLZ

In der Steiermark zählen die Rieden Grassnitzberg und Zieregg zu den besten Anbauflächen des Landes. „Die Lagen allein machen aber noch lange keinen guten Wein.“ Schonendst und naturnah werden die Rebstöcke kultiviert, um physiologisch reife Trauben zu ernten. Mehrmalige Erntedurchgänge und das Selektionieren der besten Trauben sind dafür notwendig.

Primus Weine halten ihr Qualitätsversprechen.



VULCANO SCHINKENMANUFAKTUR- EINER DER 7 BESTEN SCHINKEN DER WELT

In unseren Ställen haben wir an alles gedacht, was unsere Tiere zum glücklich sein brauchen. Viel Platz zum Toben, erfrischende Duschen, wohltuende Kratzbürsten, sowie Indoor- und Outdoorbereiche. Wussten Sie, dass Schweine es sauber lieben? Man munkelt, dass unsere Tiere auch wahre Gourmets sind. Denn bei uns steht bestes, abwechslungsreiches Futter aus Österreich auf dem Speiseplan. Sie möchten unseren Betrieb besichtigen? Kontaktieren Sie uns via:

schinkenwelt@vulcano.at
oder +43 3114 2151

VULCANOtheK

Schinken frisch geschnitten und unsere gesamte Produktvielfalt wie Weine oder Antipasti gibt es auch zum mitnehmen. Gerne können Sie Platten bei uns bestellen und wir kümmern uns auch um Ihr Geschenkpaket.

Wenn Sie ein ganz besonderes Geschenk suchen, können Sie einen Schinken aus unserer Schinkenvitrine um 400 € erwerben. Dieser wird dann mit ihrem Namen gekennzeichnet und Sie können ihn so lange hängen lassen wie Sie möchten.

Wenn Sie den Schinken dann gerne essen würden, haben Sie die Möglichkeit unser Lokal exklusiv ohne Mehrkosten zu mieten oder den Schinken mit nach Hause zu nehmen und sich unsere Prosciutto Maschine auszuborgen.

Informieren Sie sich gerne bei unseren Mitarbeitern oder schreiben Sie uns auf:

vulcanotheK@vulcano.at

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit, mahlzeit!
Ihr VulcanotheK Team





VULCANOTHEK.AT
VULCANOTHEK@VULCANO.AT
+43 01 5321658