



SPANISCHE HOFREITSCHULE
LIPIZZANERGESTÜT PIBER

Herzlich willkommen

im Cafè Restaurant
Lipizzanergestüt Piber.

Wir freuen uns, dass Sie uns heute besuchen und
wünschen Ihnen guten Appetit!

Suppen | soups

Tagessuppe ACGL <i>soup of the day</i>	EUR 4,10
Rindssuppe ACGL mit Frittaten oder Backerbsen <i>beef soup with sliced pancakes or baked peas</i>	EUR 4,10
Cremesuppe der Saison ACGL <i>cream soup of the season</i>	EUR 4,50

Kindergerichte | Meals for children

Kinderwiener vom Schwein mit Pommes und Ketchup ACGL <i>schnitzel with fries</i>	EUR 8,70
Berner Würstel mit Pommes ACGL <i>bernese sausage with fries</i>	EUR 8,70
Spaghetti mit Tomatensauce ACL <i>spaghetti with tomato sauce</i>	EUR 7,70

Für den kleinen Hunger | snacks

Gefülltes Weckerl mit Bauernschinken, Käse, Tomaten, Gurke, Paprika und Krenaufstrich CAG EUR 6,30
stuffed roll with farmer's ham, cheese, tomatoes, cucumber, peppers and horseradish spread

Gefülltes Weckerl mit Käse, Tomaten, Gurke, Paprika und Krenaufstrich CAG EUR 5,80
stuffed roll with cheese, tomatos, cucumber, peppers and horseradish spread

„Kutscher“-Toast mit Spiegelei, Schwarzbrot mit Geselchtem, Bergkäse, Zwiebel, Spiegelei und Ketchup ACGM EUR 7,40
Kutscher toast with fried egg, brown bread, smoked meat, mountain cheese, onion fried egg an ketchup

Schinken-Käse-Toast ACG EUR 4,40
ham and cheese toast

Käse-Toast ACG EUR 4,20
cheese toast

Schnitzel-Semmel (vom Schwein) ACGL EUR 6,20
schnitzel roll (pork)

Kotelette-Semmel (vom Schwein) ACGL EUR 6,20
cutlet roll (pork)

Portion Pommes Frites mit Ketchup EUR 4,90
french fries

Vegetarisch | vegetarian

Käsespätzle mit Salat ACGLMO EUR 14,60
cheese spaetzle with salad

Gemüsepfanne gratiniert EUR 14,60
mit Salat ACGLMO
Vegetable pan gratinated with salad

Vegan | vegan

Kokos-Gemüsecurry-Pfanne EUR 14,60
mit Basmatireis F
coconut-vegetable curry pan with basmati rice

Salate und Saures | salads and sours

Bunter Blattsalat AGLMO <i>colorful lettuce</i>	EUR 4,50
Kartoffelsalat hausgemacht AGLMO <i>homemade potato salad</i>	EUR 4,50
Gemischter Salat AGLMO <i>mixed salad</i>	EUR 4,80
Vogersalat mit Kartoffeln, Speck und Ei ACLMO <i>lamb's lettuce with potatoes, bacon and egg</i>	EUR 6,70
Gebackene oder gegrillte Hühnerfiletstreifen auf buntem Salat GLM <i>baked and grilled chicken fillet strips on salad</i>	EUR 14,90
„Haustoast“: gegrilltes Schweinekotellete, Toastbrot, auf buntem Salat und Cocktailsauce ACGLMO <i>Piber toast: grilled pork loin, toast bread, salad and cocktail sauce</i>	EUR 14,90

Hauptspeisen | main dishes

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein ACGL EUR 15,10
mit Pommes Frites

Schnitzel „Viennese style“ (pork) with fries

Cordon bleu vom Schwein mit Reis CAG EUR 17,10
cordon bleu (pork) with rice

„Gestüts Cordon“ vom Schwein ACGLM EUR 19,20
gefüllt mit Bauernschinken, Bergkäse und Kren
in Kürbiskernpanade mit Bratkartoffeln
*‘Gestüts Cordon’ (pork) filled with farmer’s ham,
mountain cheese and horseradish in pumpkin
seed breading with fried potatoes*

Grillkotelett mit Grillgemüse, AGLM EUR 17,10
Ofenkartoffel, Sauerrahmdip und Zwiebelragout
*Grilled chop with grilled vegetables, baked potato,
sour cream dip and onion ragout*

Schweinefilet mit Gemüse, Kroketten AGLM EUR 19,80
und Pfefferrahmsauce
*Pork fillet with vegetables, croquettes
and pepper cream sauce*

Fischfilet gebraten auf Bandnudeln ACDG EUR 19,80
mit Kräuterrahmsauce

Fried fish fillet on tagliatelle with herb cream sauce

Desserts | desserts

Hausgemachte Schnitten EUR 4,60
homemade cakes

Pferdeapfel EUR 4,80
„Pferdeapfel“

Warmer Apfelstrudel EUR 4,10
hot apple strudel

Portion Schlag EUR 0,90
whipped cream

TIPP: Tagesteller

Erkundigen Sie sich bei unserem
Servicepersonal nach dem heutigen Tagesteller!

Kaffee und Heißgetränke / coffee and hot beverages

Espresso / kleiner Brauner	EUR 2,80
Verlängerter	EUR 3,30
Großer Brauner	EUR 4,40
Kaffee „Americano“ (große Tasse Kaffee)	EUR 4,80
Kapuziner (Verlängerter mit Schlag)	EUR 3,80
Melange (Verlängerter mit warmer Milch)	EUR 3,90
Cappuccino (kleiner Brauner mit Milchschaum)	EUR 4,30
Macchiato (kleiner Brauner mit Milchhaube)	EUR 2,90
Cafe Latte (kleiner Brauner mit warmer Milch)	EUR 4,30
Affogato al Cafe (kleiner Espresso mit Vanilleeis)	EUR 4,10
Sommerkaffee (Melange mit Vanilleeis und Schlagobers)	EUR 5,30
Tee (Schwarz, Grün, Früchte, Pfefferminze, Kamille, Kräuter)	EUR 3,20
mit Zitrone	EUR 3,70
mit Rum oder Schnaps	EUR 5,00

Alkoholfreie Getränke / beverages

Natursäfte von Kremser-Greithbauer

Pfirisch, Traube	0,25 l.....	EUR 3,60
	0,5 l.....	EUR 5,70
... mit Soda	0,25 l.....	EUR 3,20
	0,5 l.....	EUR 4,60
... mit Leitungswasser	0,25 l.....	EUR 2,00
	0,5 l.....	EUR 3,60

Natursäfte von Obstbauer Kleber

Apfel, Johannisbeere-Apfel	0,25 l.....	EUR 3,60
	0,5 l.....	EUR 5,70
... mit Soda	0,25 l.....	EUR 3,20
	0,5 l.....	EUR 4,60
... mit Leitungswasser	0,25 l.....	EUR 2,00
	0,5 l.....	EUR 3,60

Cola, Kräuter-, Orangen-, Zitronen-, Himbeerlimonade

Firma Brantl	0,25 l.....	EUR 3,20
	0,5 l.....	EUR 5,20
... mit Soda	0,25 l.....	EUR 2,80
	0,5 l.....	EUR 4,20
... mit Leitungswasser	0,25 l.....	EUR 2,30
	0,5 l.....	EUR 3,20

Apfel- oder Orangensaft

Firma Brantl	0,25 l.....EUR 3,20
	0,5 l.....EUR 5,20
... mit Soda	0,25 l.....EUR 2,80
	0,5 l.....EUR 4,20
... mit Leitungswasser	0,25 l.....EUR 2,30
	0,5 l.....EUR 3,20

Soda Zitrone	0,25 l.....EUR 2,70
	0,5 l.....EUR 3,70

„Gestütswasser“

Soda mit Hollunder Sirup	0,25 l.....EUR 2,70
	0,5 l.....EUR 3,70

Flasche Coca Cola Zero, Almdudler, oder Frucade	0,33 l.....EUR 3,90
Flasche Bitter Lemon (Brantl)	0,33 l.....EUR 3,80
Flasche Eistee Pfirsich (Brantl)	0,33 l.....EUR 3,80
Flasche Steirerquelle Mineral ... still prickelnd	0,33 l.....EUR 2,90
Portion Zitrone	EUR 0,50

Tipp

Buchen Sie für Ihre Feier unsere individuelle Kulinarik!
Wie zum Beispiel für:

- Hochzeiten, Taufen, Agapen,
- Familienfeiern, Kindergeburtstage,
- Firmenfeiern, Seminare,
- und vieles mehr

Bier / beer (A)

Puntigamer vom Fass	0,2 l.....EUR 3,10
	0,3 l.....EUR 3,90
	0,5 l.....EUR 4,90
Puntigamer „Dreh und Drink“	0,3 l.....EUR 3,90
Radler mit Cola, Almdudler, Fanta, Himbeerlimonade o. Zitrone	0,3 l.....EUR 3,90
	0,5 l.....EUR 4,90
Radler mit Soda	0,3 l.....EUR 3,70
	0,5 l.....EUR 4,70
Weizenbier	0,5 l.....EUR 5,10
Gösser naturtrüb alkoholfrei	0,3 l.....EUR 3,90
	0,5 l.....EUR 4,90

Schnäpse | liquor

Schilcher, Kräuter, Schilcherlikör oder Zirbe	2 cl.....EUR 3,20
--------------------------------------------------	-------------------

Offene Weine | wines by glass

Weiß | white

Strablegg-Leitner Südsteiermark

Gelber Muskateller 1/8 l.....EUR 4,10

Sauvignon blanc 1/8 l.....EUR 4,10

Greitbauer Ligist

Weißburgunder 1/8 l.....EUR 4,10

Sauvignon blanc 1/8 l.....EUR 4,10

Spritzer weiß o. rot EUR 3,50

Schilcherspritzer EUR 3,90

Spritzer mit Limo EUR 3,80

„Lipizzaner Spritzer“ EUR 3,90

(Weißer Spritzer mit Apfel)

„Sissi Spritzer“ EUR 3,90

(Weißer Spritzer mit Veilchen)

Aperolspritzer EUR 6,40

(Prosecco, Soda, Aperol, Orange)

„Hugo“ EUR 6,40

(Prosecco, Soda, Hollunder, Minze u. Limette)

Rot | red

Greitbauer Ligist
Zweigelt

1/8 l.....EUR 4,10

Stubits Burgenland
Blaufränkisch

1/8 l.....EUR 4,10

Schaumweine | sparkling wines

„Nava de ORO-Prosecco“

0,1 l.....EUR 4,50

Kontakt

Café Restaurant Piber

Tel.: 03144 / 3323 - 170

Mobil-Tel.: 0664 / 35 85 612

cafe@piber.com

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und wünschen Ihnen
einen schönen Aufenthalt im Café Restaurant Piber!

Flaschenweine | bottled wines

Weiß | white

Strablegg-Leitner Südsteiermark

Gelber Muskateller 0,7 l.....EUR 26,00

Sauvignon blanc 0,7 l.....EUR 26,00

Greitbauer Ligist

Weißburgunder 0,7 l.....EUR 26,00

Sauvignon blanc 0,7 l.....EUR 26,00

Rot | red

Greitbauer Ligist

Zweigelt 0,7 l.....EUR 26,00

Stubits Burgenland

Blaufränkisch 0,7 l.....EUR 26,00

Schaumweine | sparkling wines

„Vittorio Veneto“ D.O.C

„Nava de ORO-Prosecco“ 0,7 l.....EUR 31,00

Henkel Piccolo

„Balnc de Balncs“ 0,2 l.....EUR 8,50

Eiskarte | Ice Cream / Sundae

Gemischtes Eis (G) 3 Sorten Eis, Schlagobers	EUR 7,60
Pluto (FG) 2 Kugeln Vanilleeis, Kaffee oder Kakao, Schlagobers	EUR 6,90
Conversano (FG) 2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Bananeneis, Banane, Schokosauce, Mandelsplitter, Schlagobers	EUR 9,70
Neapolitano (G) 3 Kugeln Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers	EUR 8,60
Favory (G) 3 Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers	EUR 9,70
Siglavy (FG) 3 Kugeln Fruchteis, Beerenragout, frische Beeren, Schlagobers	EUR 9,70
Maestoso (EG) 2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Kürbiskerneis, Kernöl, Krokant, Schlagobers	EUR 9,70
Fohlenbecher (EFGH) 1 Kugel Nuss-Nougateis, 1 Kugel Haselnusseis, Nutella, Schlagobers	EUR 5,80
1 Pkg. Eiswaffeln	EUR 1,10
1 Portion Schlagobers	EUR 0,90

Allergene-Legende / allergenes

A Glutenhaltiges Getreide

C Eier von Geflügel

E Erdnüsse

G Milch & Milcherzeugnisse

L Sellerie

N Sesamsamen

P Lupinen

B Krebstiere

D Fisch

F Sojabohnen

H Schalenfrüchte

M Senf

O Schwefeldioxid
und Sulfite

R Weichtiere wie
Schnecken oder
Muscheln

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Sollten Sie weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal!



SPANISCHE HOFREITSCHULE
LIPIZZANERGESTÜT PIBER

Veranstaltungstipp:
FRÜHLINGSFEST

3. und 4. Mai 2025

Die Vielfalt der Lipizzaner an einem Tag erleben.

Das Frühlingsfest vereint alle Facetten des Gestüts an einem Tag (Programm wiederholt sich täglich) und ermöglicht in Form von unterschiedlichen Erlebnis-Pop-Ups am Gestütsgelände einen Einblick in die Vielfalt des Lipizzanergestüts Piber!

09:30 - 17:00 Uhr am gesamten Gestütsgelände.

Mehr Infos & Tickets: www.piber.com/fruehlingsfest



SPANISCHE HOFREITSCHULE
LIPIZZANERGESTÜT PIBER

Veranstaltungstipp:

SOMMERABENDE

13. und 21. Juni, 11. und 25. Juli, 8. und 22. August 2025

Das donnernde Echo einer Lipizzanerherde spüren.

Erleben Sie den Gänsehaut-Moment, wenn die Lipizzaner donnernd von der Weide ziehen – ein Schauspiel bei unseren exklusiven Abendführungen im Sommer. Entdecken Sie das Gestüt bei einer Gestütsführung in abendlicher Atmosphäre und genießen Sie saisonale Köstlichkeiten im Café Restaurant Piber.

Gestütsführung: 17:00 Uhr | Kulinarik: 18:00 Uhr
Herdeneintrieb: Sonnenuntergang

Mehr Infos & Tickets: www.piber.com/sommerabende