

f

CAFÉ FOTTER

WILLKOMMEN IM HÖRSAAL F

DAS FOTTER

EIN TRADITIONSREICHES STÜCK KAFFEEHAUSKULTUR IN GRAZ

Als eines der ältesten Kaffeehäuser der Stadt besticht das Fotter seit über 80 Jahren mit nostalgischem Charme und ehrlicher Gemütlichkeit und wahrt diese nach Renovierung und Neugestaltung immer noch.

Unweit der Karl-Franzens-Universität erinnert der „Hörsaal F“ trotz frischen, moderneren Elementen an längst vergangene Tage. So laden alte Bäckereimöbel und der Spiegelsalon im Inneren sowie der romantische Rosengarten zum Verweilen ein.

Frisch zubereiteter Kaffee und Croissant? Tee oder doch Kakao mit Schlagobers zum selbstgebackenen Kuchen? Frühstück, Mittagessen oder pikanter Snack? Das Fotter bietet für jede Gelegenheit ganztägig die passende Versuchung.

SCHÖN, DASS DU DA BIST!

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Freitag	07:30 – 19:00
Samstag	08:00 – 14:00
Sonn- & Feiertag geschlossen	

KÜCHENZEITEN

Montag – Freitag	07:30 – 18:00
Samstag	08:00 – 13:00
Sonn- & Feiertag geschlossen	

Besuche uns auch auf:
[instagram.com/cafe_fotter](https://www.instagram.com/cafe_fotter)
[facebook.com/CafeFotter](https://www.facebook.com/CafeFotter)

info@cafe-fotter.at | www.cafe-fotter.at

FRÜH STÜCKS VARIATIONEN

Montag – Freitag

7:30 – 12:00



GOLDSOMMER

getoastetes Bauernbrot mit Avocadoaufstrich, Tomatenpesto, Rucola, Tomaten, Kresse und pochiertem Ei (A,C,G)

9,7

AMADEUS (vegan)

getoastetes Bauernbrot mit Käferbohnenaufstrich, Ofengemüse, getrocknete Tomaten, Oliven, Gurken und Pflücksalat (A,O)

9,7

GARTENZAUBER

steirische Kernölerspeise auf getoastetem Bauernbrot mit gebratenem Speck und Schnittlauch (A,C,G)

9,7

HARMONIE

Beinschinken, Bio Käse, Butter, frisches Gemüse selbstgemachte Marmelade und Aufstrich (wahlweise Kürbiskern, Rote-Rübe-Kren, Avocado oder Käferbohnen), dazu eine Semmel, ein Kornspitz und Bauernbrot (A,C,G,O)

9,5

FOTTER SPEZIAL (für 2 Personen)

Feine Variation zum Genießen: zweierlei Schinken und Käse, selbstgemachte Aufstriche und Marmelade, Butter, Kresse, frisches Gemüse und Ofengemüse, dazu zwei Semmeln, zwei Kornspitz und Bauernbrot (A,C,G,H,L,N,O)

21

UPGRADE FÜR PROFIS

+ Portion gebratener Speck 2,9
+ Portion Räucherlachs (Fam. Leger | Bad Gams) 5,6
+ Pochiertes Ei mit Kresse 2,4

PASST PERFEKT DAZU

UNSERE BIO SMOOTHIES (100% Früchte und Wasser)

Royal Berry 0,25l 4,9
(Heidelbeeren, Erdbeeren, Banane, Aronia)

Tropic Twister 0,25l 4,9
(Mango, Ananas, Kokosnuss, Orange)

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

0,25l 4,8

GLAS MIONETTO PROSECCO

0,1l 3,6

GLAS FOX ISABELLA FRIZZANTE

0,1l 4,4

* Wir verwenden steirische Freiland Eier vom Bauernhof der Familie Graf aus Vasoldsberg

** Wir verwenden steirisches Kürbiskernöl g.g.A. von der Familie Pucher aus Premstätten

FRÜH STÜCKS VARIATIONEN

Montag – Freitag

7:30 – 12:00



*WIR VERWENDEN STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL
G.G.A. VON DER FAMILIE PUCHER
AUS PREMSTÄTTEN*

SÜSSER KNIRPS

Buttercroissant, Butter, selbstgemachte Marillenmarmelade
(A,G) 3,9

KNIRPS DELUXE

Wahlweise Buttercroissant, Kornspitz oder Semmel
gefüllt mit Butter, Schinken, Käse, Paprika, Rucola (A,G) 4,9

KNIRPS ROYAL

Buttercroissant gefüllt mit Rote-Rübe-Kren-Aufstrich,
steirischer Räucherlachs und Rucola (A,D,G) 5,9

POMPONELLA

Dreierlei Butterbrot mit Schnittlauch, Radieschen
und Kresse (A,G) 4,5

dazu passend ein weiches Freiland-Ei + 1,6

JOGHURT

mit Obst, Müsli, Nüssen und Honig (A,F,G,H) 6,4
alternativ auch mit Hafer Joghurt +0,5

FOTTERS BIRCHER MÜSLI (vegan)

mit Äpfeln, Nüssen und Beeren
(A,F,H) 6,4

RUND UMS EI

Freiland-Eier von Fam. Graf aus Vasoldsberg

weiches Ei 1,6

pochiertes Ei mit Kresse im Glas 2,4

Eierspeise (mit drei Eiern) mit Schnittlauch,
dazu frisches Bauernbrot (A,C,G) 5,9

TIPP: Gerne servieren wir unsere Frühstücke alternativ
auch mit glutenfreien Semmeln (Aufpreis 1,80 €)

BREAKFAST CLUB

Das Frühstücks-Event samstags im Café Fötter

Jeden Samstag schicken wir unsere Gäste auf eine
kulinarische Reise der besonderen Art. Lasst
euch mit unserem Breakfast Club Menü, bestehend
aus einem Cocktail, einem Frühstück und einem süßen
Abschluss aus unserer eigenen Backstube, verwöhnen.
Das aktuelle Angebot findet ihr auf unserer Webseite.

Wir freuen uns auf euren Besuch!

NACH/ MITTAG

- LUNCHBOWLS -

Mo bis Fr: 12:00 – 14:00 Uhr

AVOCADO BOWL

Zweierlei Avocado auf mariniertem Jasmin Reis mit Cocktail-Tomaten, Sesam, Limette und pochiertem Ei
(A,C,G,F,H,N) 9,7

KNÖDEL BOWL

Geröstete Schwarzbrotknödel-Eierspeise mit Röstzwiebeln, dazu Pflücksalat
(A,C,G) 9,7

SALAT BOWL (vegan)

verschiedene Pflücksalate, Rucola, frisches Gemüse, Nüsse, Kräuter, wahlweise mit Honig-Senf oder Kernöl Dressing
(A,H,M) 6,9

UPGRADES:

+ Portion gebratener Speck 2,9
+ Portion Räucherlachs (Fam. Leger | Bad Gams) 5,6
+ Pochiertes Ei mit Kresse 2,4

- MITTAGS BIS ABENDS -

Mo bis Fr: 12:00 – 18:00 Uhr

SCHINKEN KÄSE TOAST

Getoastetes Weißbrot mit Beinschinken, Bio Gouda und Ketchup (A,G) 4,1

KÄSE TOAST

Getoastetes Weißbrot mit Bio Gouda, Bergkäse und Ketchup (A,G) 4,1

FRANKFURTER

ein Paar Frankfurter Würstel mit Senf, Kren und Kaisersemmel (A,M) 4,1

FOTTER CHILI (vegan)

Steirisches Chili nach Art des Hauses mit Käferbohnen, Röstzwiebeln, gehackten Kürbiskernen und einem Schuss Kürbiskernöl, serviert mit frischem Schwarzbrot
(A) 6,9

HAUSGEMACHTES, VEGANES,
STEIRISCHES CHILI NACH
ART DES HAUSES



HEISS GETRÄNKE

KAFFEE (G)

Ristretto (<i>kurzer Espresso</i>)	2,2
Espresso einfach / doppelt	2,4 / 3,5
Kleiner Brauner (<i>Espresso mit Milch</i>)	2,7
Großer Brauner (<i>doppelter Espresso mit Milch</i>)	3,8
Espresso Macchiato (<i>Espresso mit Milchschaum</i>)	2,7
Einspanner (<i>Espresso mit Schlagobers</i>)	2,9
Verlängerter schwarz / mit Milch	2,9 / 3,2
Melange (<i>Verlängerter mit Milchschaum</i>)	3,5
Cappuccino klein / groß	3,5 / 4,1
Flat White (<i>doppelter Espresso mit gesch. Milch</i>)	4,1
Latte Macchiato einfach / doppelt	3,6 / 4,3
Iced Latte einfach / doppelt	3,6 / 4,3
Häferkaffee (<i>Verlängerter mit gesch. Milch</i>)	3,8

Chai Latte (G)	3,6
Heiße Schokolade / mit Schuss Rum (G)	3,6 / 4,9

Aufpreis für Hafer- oder laktosefreie Milch	+ 0,3
Portion Schlag	+ 0,3
Portion Rum	+ 1,3
Portion Zitrone	+ 0,3

TEE

offen und in der Kanne serviert

FRÜCHTEGARTEN (5-10 Minuten)

harmonische Früchtemischung mit frischem Marillen-Pfirsich Aroma	3,8
---	-----

SCHWARZTEE (2-5 Minuten)

Darjeeling Royal Second Flush	3,8
-------------------------------	-----

GRÜNER TEE (2-3 Minuten)

Bio China Jasmine Souchong	3,8
----------------------------	-----

KRÄUTERTEE (5-10 Minuten)

reine, erfrischende Kräutermischung	3,8
-------------------------------------	-----

ROOIBOS VANILLE (5-10 Minuten)

südafrikanischer Rotbusch mit edlen Vanillestücken und Vanillearoma verfeinert	3,8
---	-----

PFEFFERMINZTEE (5-10 Minuten)

grob geschnittene Pfefferminzblätter	3,8
--------------------------------------	-----

EARL GREY SCHWARZTEE (2-5 Minuten)

aromatische Schwarzteemischung	3,8
--------------------------------	-----

KAMILLENTÉE (5-10 Minuten)

ganze Kamillenblüten	3,8
----------------------	-----

RELAX AYURVITAL (5-10 Minuten)

Kräuter-Gewürzmischung mit Apfel, Rotbusch, Ingwerstücken, Zimt uvm.	3,8
---	-----



UNSEREN KRÄFTIG-ITALIENISCHE RÖSTKAFFEE
SOWIE UNSERE OFFENEN TEES IM GLAS
GIBT ES AUCH FÜR ZUHAUSE. EINFACH
GLEICH MITNEHMEN ODER
ONLINE BESTELLEN.

LIMOS, SÄFTE & WASSER

ALKOHOLFREI

Pendl Fruchtsäfte (Marille, Johannisbeere, Birne, Apfel naturtrüb)		
<i>pur</i>	0,25l	3,4
<i>mit Wasser / Soda</i>	0,5l	3,6 / 3,9
Rhabarber-Minze Limonade	0,25l	2,8
	0,5l	3,6
Orangensaft, frisch gepresst	0,25l	4,8
Vöslauer Mineralwasser		
<i>prickelnd / ohne</i>	0,3l	2,8
MAKAvA Eistee	0,3l	3,8
Tonic Water, <i>Thomas Henry</i>	0,2l	3,8
Fritz Kola / zuckerfrei	0,3l	3,8
Karaffe Leitungswasser	0,5l	0,9

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Holler Zitrone Minze	0,5l	3,9
mit selbstgemachtem Hollersaft und frisch gepresstem Zitronensaft		
Limette Orange Rosmarin	0,5l	3,9
mit Limettensaft und frisch gepresstem Orangensaft		
Minze Gurke	0,5l	3,9
erfrischend belebend von Li.mona aus der Weststeiermark		
Rosenblüte	0,5l	3,9
blumiger Rosenblütensirup von Li.mona aus der Weststeiermark		

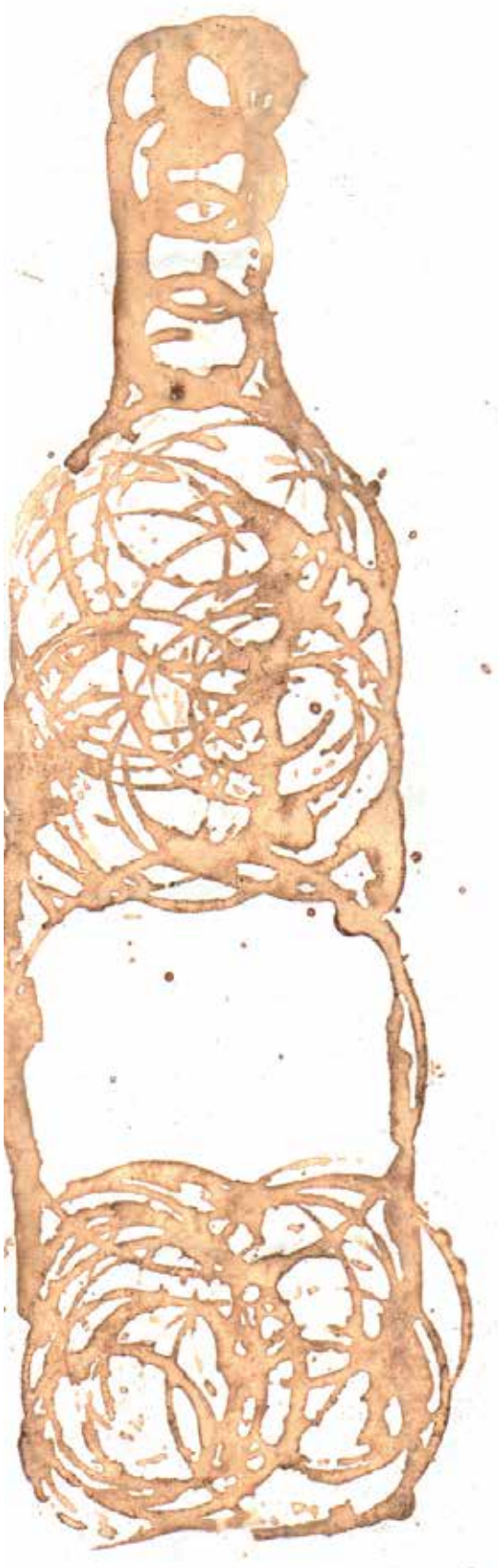
UNSERE SMOOTHIES (100% Bio Früchte und Wasser)

Royal Berry	0,25l	4,9
(Heidelbeeren, Erdbeeren, Banane, Aronia)		
Tropic Twister	0,25l	4,9
(Mango, Ananas, Kokosnuss, Orange)		



HMM.. SELBSTGEMACHTER HOLLERSAFT
UND LIMONADENSIRUP VON LI.MONA
AUS DER WESTSTEIERMARK

GETRÄNKE



WEINE (0)

Weißburgunder

Engel | Vulkanland Stmk. 1/8 | Fl. 3,9 | 23

Ein beliebter Klassiker gereift auf vulkanisch verwitterten Böden der Süd-Ost-Steiermark. Elegant und ausgewogen am Gaumen.

Gelber Muskateller

Engel | Vulkanland Stmk. 1/8 | Fl. 3,9 | 23

Erfrischende Säure, balanciert und nachhaltig aromatisch bis in den Abgang. Der klassische steirische Aperitif!

SCHAUMWEIN (0)

Mionetto Prosecco 0,1 | Fl. 3,6 | 25

FOX Isabella Frizzante

Engel | Vulkanland Stmk. 0,1 | Fl. 4,4 | 29

Prickelndes Rosé Erlebnis! Isabella Frizzante mit intensivem Waldbeeren Aroma. Weckt den Fuchs in dir!

HOCHPROZENTIGES

Gin Tonic

4cl Hendrick's Gin mit einer Flasche Henry Tonic 7,8

Averna Zitrone

4cl Averna mit frisch gepresstem Zitronensaft 5,8

GETRÄNKE

OFFENES BIER (A)

Hausbier	0,3l	3,3
Hausbier	0,5l	4,1
Sodabier	0,3l	3,1
Sodabier	0,5l	3,8

Unser Hausbier ist ein bernsteinfarbenes malzaromatisches Vollbier aus Murau

FLASCHENBIER (A)

Tegernseer	0,5l	4,4
------------	------	-----

SPRITZER (0)

Weißer Spritzer	3,3
Sommerspritzer	3,1
Aperol Spritzer	4,6
Süßer Spritzer	3,5
(wahlweise mit Holler-, Minze-Gurke oder Rosenblütensirup)	
Muskatellerspritzer	4,6
Spritzerkaraffe (1 Liter)	9,9

PROSECCO SPRITZER (0)

Glas Mionetto Prosecco	3,6
Hugo	
(Prosecco, Soda, Holler, Limette, Zitrone, Minze)	4,9
Venezianischer Spritzer	
(Prosecco, Soda, 4cl Aperol, Eis, Orange)	4,9
Prosecco Berry	
(Prosecco, Wildberry, Eis, Orange, Beeren)	4,9
Aperol Orange	
(Prosecco, Aperol, Eis, frisch gepr. Orangensaft, Orange)	4,9



**PERFEKT ZUM ANSTOSSEN:
BESTER MIONETTO PROSECCO AUS
TREVISO ODER DAS FOTTER HAUSBIER
AUS MURAU MIT ERFRISCHENDEM
MALZAROMA UND EDLER
BERNSTEINFARBE**



„WAS ICH NOCH SAGEN WOLLTE...“

Wir sind stets bemüht unseren Gästen eine schöne Zeit bei uns im Café zu bescheren und versuchen jeden Tag ein kleines Stück besser zu werden!

Wir freuen uns jederzeit über konstruktive Kritik und Feedback. Egal ob es Verbesserungsvorschläge, Kritik oder einfach nur Lob für den Service, unsere Speisen oder Kuchen sind - wir haben dafür gerne ein offenes Ohr.

Am liebsten persönlich, aber natürlich auch gerne per Mail, Facebook oder Instagram!

Schön, dass du da warst!



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Freitag	07:30 – 19:00
Samstag	08:00 – 14:00
Sonn- & Feiertag geschlossen	

KÜCHENZEITEN

Montag – Freitag	07:30 – 18:00
Samstag	08:00 – 13:00
Sonn- & Feiertag geschlossen	

Besuche uns auch auf:
[instagram.com/cafe_fotter](https://www.instagram.com/cafe_fotter)
[facebook.com/CafeFotter](https://www.facebook.com/CafeFotter)
www.tripadvisor.at

info@cafe-fotter.at | www.cafe-fotter.at

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 gewonnene Erzeugnisse