



DER FÖTTER BREAKFAST CLUB

Immer samstags. Immer anders.

Als eines der ältesten Kaffeehäuser der Stadt Graz besticht „das Fötter“ seit über 80 Jahren mit nostalgischem Charme & ehrlicher Gemütlichkeit. Unweit der Karl-Franzens-Universität erinnert der „Hörsaal F.“ trotz frischen, moderneren Elementen an längst vergangene Tage. So laden sowohl alte Bäckereimöbel und der Spiegelsalon im Inneren als auch der romantische Rosengarten zum Verweilen ein.

Jeden Samstag verwandelt sich das Traditionscafé in den Breakfast Club, wo man seine Gäste aus dem Alltag, direkt auf eine kulinarische Reise der besonderen Art schicken möchte.

Nachdem man in Ruhe angekommen ist, wird erstmal ordentlich angestoßen. Ob mit einem monatlich wechselnden Breakfast-Cocktail, einem Glas Champagner oder doch einem Bio-Smoothie – es ist für alle etwas dabei.

Weiters wird ein Frühstück ausgewählt. Neben unseren berühmten Frühstücks-Klassikern werden hier auch monatlich wechselnde Gerichte präsentiert, bei denen der Fokus neben Regionalität auch auf Saisonalität liegt!

Mit einem feinen, süßen Dessert aus unserer Backstube rundet man das außergewöhnliche Erlebnis ab und bietet so den idealen Start für alles, was das Wochenende noch bringen möge.

Die nächsten Seiten führen schrittweise durch den Aufenthalt, natürlich steht das Team aber auch jederzeit für Fragen oder Wünsche zur Verfügung.

BREAKFAST CLUB MENÜ PRO

PERSON: 23 €

Das gesamte Café Fötter freut sich über den Besuch und wünscht viel Freude & Genuss!

f

CAFÉ FÖTTER

Kapitel 1

ZU BEGINN EIN HERZHAFTES „PROST“

Die erste Runde ist im Preis inkludiert. Wenn es schmeckt, servieren wir gegen einen Aufpreis auch gerne eine zweite, dritte oder vierte Runde! ;-)

BREAKFASTCOCKTAIL DES MONATS:

Morning Mule

Vodka, Orangensaft, Gingerbeer (O)

GLAS CHAMPAGNER (O)

0,1l

GLAS FOX ISABELLA FRIZZANTE (O)

Weingut Engel | Vulkanland Stmk.

0,1l

GLAS FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

0,25l

BIO SMOOTHIE „Royal Berry“

0,25l | Heidelbeeren, Erdbeeren, Banane, Aronia

BIO SMOOTHIE “Tropic Twister”

0,25l | Mango, Ananas, Kokosnuss, Orange

Kapitel 2

DAS FRÜHSTÜCK IST DIE WICHTIGSTE MAHLZEIT AM TAG!

Wähle aus unseren Klassikern oder saisonalen Monatsgerichten.

FRÜHSTÜCK DES MONATS:

Croissant mit Spargel

Buttercroissant mit Spargelaufstrich, weißem & grünem Spargel, Sprossen & Wachtelei (A, C, G)

GOLDSOMMER

Getoastetes Bauernschwarzbrot | Avocado Aufstrich Tomatenpesto | Rucola Cocktailtomaten | pochiertes Ei | Kresse (A,C,G)

GARTENZAUBER

Getoastetes Bauernschwarzbrot | Freilandeierspeis | Kernöl | gebratener Speck | Schnittlauch (A,C,G)

VEGANES FOTTER

Veganes Bircher Müsli mit Äpfeln & Nüssen (A,H) dazu eine Portion Roggenbrot mit selbst gemachtem Käferbohnen-aufstrich (A)

FÜR 2 PERSONEN:

FOTTER SPEZIAL PLATTE*

Feine Variation zum Genießen: Zweierlei Schinken & Käse | selbstgemachte Aufstriche & Marmelade | Butter | Kresse | frisches Gemüse | Ofengemüse dazu zwei Semmeln, zwei Kornspitz & Bauernbrot (A,C,G,H,L,N,O) - gerne auch vegetarisch

*WÄHLBAR FÜR 2 PERSONEN.

DAS PAKET UMFASST DANN 2 X
BEGRÜßUNGSGETRÄNK, 1 X FOTTER SPEZIAL
& 2 X DESSERT

UPGRADE FÜR PROFIS:

+ Portion gebratener Speck	3,9
+ Portion steirischer Räucherlachs (Fam. Leger Bad Gams)	6,9
+ Pochiertes Freilandei & Kresse im Glas	3,4
+ weiches / hartes Freilandei	2,4
+ Glutenfreie Semmel	2,1

Bei Fragen zu den Gerichten oder einzelnen
Zutaten helfen wir jederzeit gerne weiter.

Kapitel 3 DER SÜSSE ABSCHLUSS

Unsere hauseigene Backstube macht all unsere
Mehlspeisen & Torten stets frisch, mit viel
Liebe und ist außerdem stets bemüht für jeden
Geschmack etwas bereit zu stellen.

Gerne ein Stück aus unserer Kuchenvitrine
wählen oder einfach nachfragen.

Sollte es mal zu viel des Guten sein, packen wir
es auch gerne zum Mitnehmen ein.

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

Kapitel 4
GETRÄNKE

davor | dazu | danach

KAFFEE (G)

Ristretto (kurzer Espresso)	2,4
Espresso einfach / doppelt	2,6 3,8
Kleiner Brauner (Espresso mit Milch)	2,9
Großer Brauner (doppelter Espresso mit Milch)	3,9
Espresso Macchiato (Espresso mit Milchschaum)	2,9
Einspanner (Espresso mit Schlagobers)	3,8
Verlängerter schwarz / mit Milch	3,2 3,4
Melange (Verlängerter mit Milchschaum)	3,9
Cappuccino klein / groß	3,9 4,6
Flat White (doppelter Espresso mit gesch. Milch)	4,4
Latte Macchiato einfach / doppelt	4,2 4,9
Iced Latte einfach / doppelt	4,2 4,9
Häferlkaffee (Verlängerter mit gesch. Milch)	3,9
Chai Latte (G)	4,4
Heiße Schokolade /mit Rum (G)	3,9 5,9

Aufpreis für Hafer- oder laktosefreie Milch	+ 0,3
Portion Schlag	+ 0,5
Portion Rum	+ 2,0
Portion Zitrone	+ 0,5

TEE

offen und in der Kanne serviert

Früchtegarten (5-10 Minuten) harmonische Früchtemischung mit frischem Marillen-Pfirsich Aroma	4,2
SCHWARZTEE (2-5 Minuten) Darjeeling Royal Second Flush	4,2
GRÜNER TEE (2-3 Minuten) Bio China Jasmine Souchong	4,2
KRAUTERTEE (5-10 Minuten) reine, erfrischende Kräutermischung	4,2
ROOIBOS VANILLE (5-10 Minuten) südafrikanischer Rotbusch mit edlen Vanillestücken & Vanillearoma verfeinert	4,2
PFEFFERMINZTEE (5-10 Minuten) grob geschnittene Pfefferminzblätter	4,2
EARL GREY SCHWARZTEE (2-5 Minuten) aromatische Schwarzteemischung	4,2
KAMILLENTÉE (5-10 Minuten) ganze Kamillenblüten	4,2
RELAX AYURVITAL (5-10 Minuten) Kräuter-Gewürzmischung mit Apfel, Rotbusch, Ingwerstücken, Zimt uvm.	4,2

WEIN & SPRUDEL

WEINE (O)

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 (O)

Mionetto Prosecco	0,1 Fl.	4,6 31
-------------------	-----------	----------

FOX Isabella Frizzante		
Engel Vulkanland Stmk.	0,1 Fl.	4,9 33

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

BIER & SPRITZER

OFFENES BIER (A)

Hausbier	0,3l	3,9
Hausbier	0,5l	4,8
Sodabier	0,3l	3,6
Sodabier	0,5l	4,4

*Unser Hausbier ist ein bernsteinfarbenes
malzaromatisches Vollbier aus Murau*

SPRITZER (O)

Weißer Spritzer	0,25l	3,8
Sommerspritzer	0,25l	3,6
Aperol Spritzer	0,25l	4,9
Süßer Spritzer	0,25l	4,2
<i>(wahlweise mit Holler-, Minze-Gurke oder Rosenblütensirup)</i>		
Muskatellerspritzer	0,25l	5,9
Spritzer Karaffe	1 Liter	14,5

PROSECCO SPRITZER (O)

Glas Mionetto Prosecco	4,6
Hugo	5,9
<i>(Prosecco, Soda, Holler, Limette, Zitrone, Minze)</i>	
Venezianischer Spritzer	5,9
<i>(Prosecco, Soda, 4cl Aperol, Eis, Orange)</i>	
Prosecco Berry	5,9
<i>(Prosecco, Wildberry, Eis, Orange, Beeren)</i>	
Aperol Orange	5,9
<i>(Prosecco, Aperol, Eis, frisch gepr. Orangensaft, Orange)</i>	

LIMOS, SÄFTE & WASSER

Pendl Fruchtsäfte (Marille, Johannisbeere, Birne, Apfel naturtrüb)		
pur	0,3l	3,9
mit Wasser / Soda	0,5l	4,8
Rhabarber-Minze Limonade	0,3l	3,9
	0,5l	4,8
Orangensaft, frisch gepresst	0,25l	4,9
Vöslauer Mineralwasser		
prickelnd / ohne	0,3l	2,9
MAKAvA Eistee	0,3l	3,9
Thomas Henry Tonic	0,2l	3,9
Fritz Kola / zuckerfrei	0,3l	3,9
Karaffe Leitungswasser	0,5l	1,5

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Holler Zitrone Minze <i>mit selbstgemachten Hollersaft und frisch gepresstem Zitronensaft</i>	0,5l	4,6
Limette Orange Rosmarin <i>mit Limettensaft und frisch gepresstem Orangensaft</i>	0,5l	4,6
Minze Gurke erfrischend belebend von Li.mona aus der Weststeiermark	0,5l	4,6
Rosenblüte blumiger Holler-Rosenblütensirup von Li.mona aus der Weststeiermark	0,5l	4,6

UNSERE SMOOTHIES

(100% Bio-Früchte und Wasser)		
Royal Berry (Heidelbeeren, Erdbeeren, Banane, Aronia)		5,4
Tropic Twister (Mango, Ananas, Kokosnuss, Orange)		5,4

Epilog „WAS ICH NOCH SAGEN WOLLTE...“

Wir sind stets bemüht, unseren Gästen eine schöne Zeit bei uns im Café zu beschern 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 oder Social Media.

Wenn es gefallen hat, freuen wir uns natürlich auch über eine positive Bewertung auf Google, Facebook & Instagram!

Verwendet dafür die Hashtags:
#fotterbreakfastclub
#fbc
#fottern

Vielen Dank für den Besuch!