

VULCANO *thek*

SCHINKEN UND WEIN IM PALAIS FERSTEL

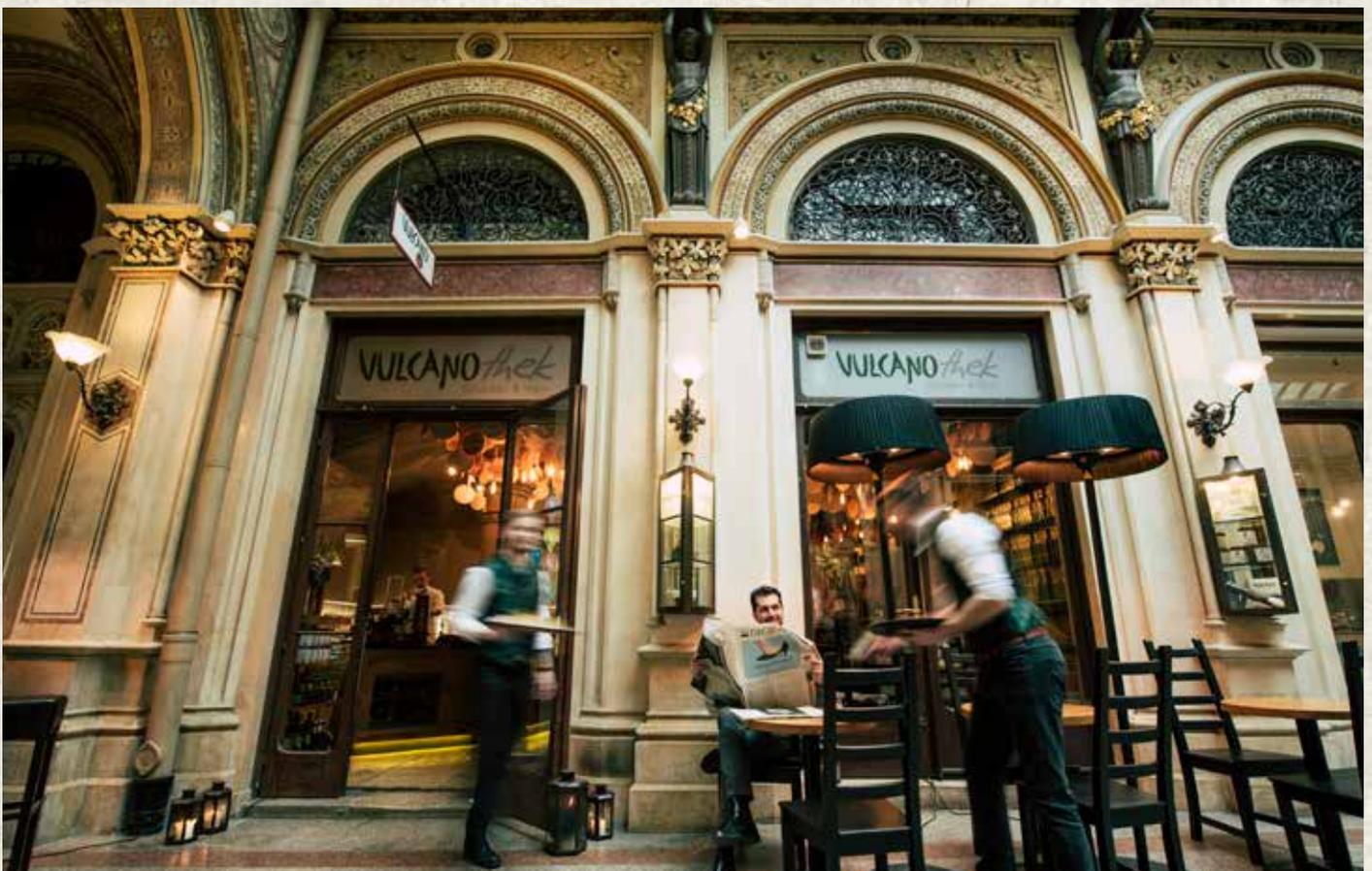


VULCANOthek

Das Palais Ferstel befindet sich im 1. Bezirk Wiens. Den Namen erlang es durch seinen Architekten „Heinrich von Ferstel“, nach dem es erst nach der Renovierung 1982 getauft wurde. Die eigentliche Widmung galt dem Zweck der Börse, einer Nationalbank und eines Cafe´s. 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 -

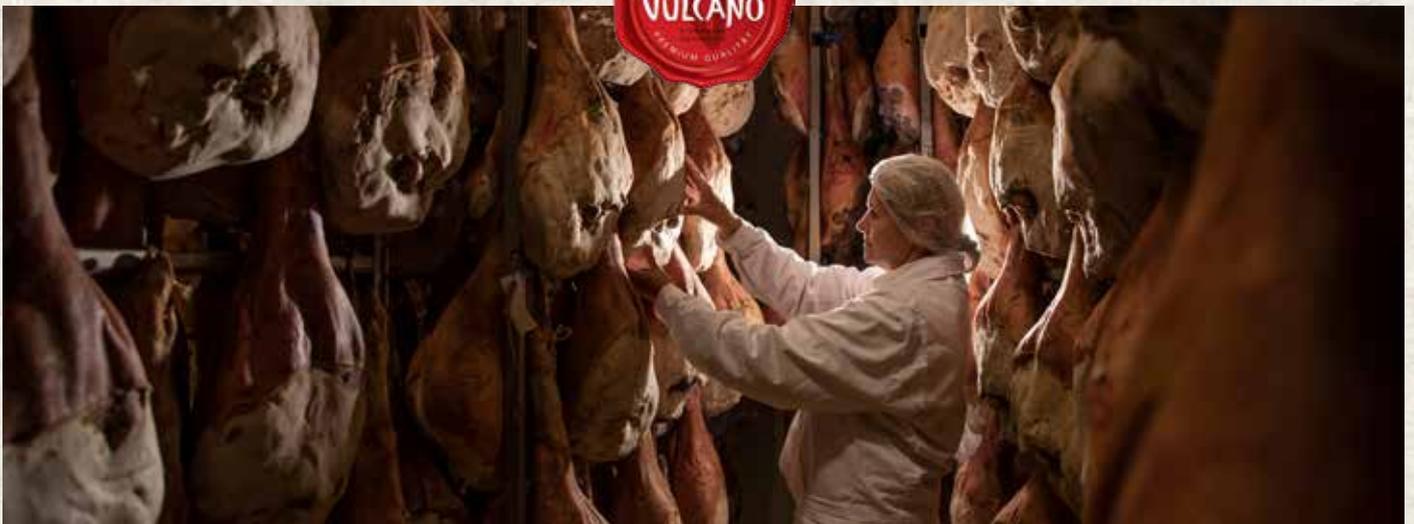


Im Jahr 2000 hatten ein paar Bauern in Auersbach eine Vision: Sie wollten der Landwirtschaft und Tierhaltung wieder einen Sinn geben und die Wertschätzung, die sie verdient. Aus diesem Grund wurde die Idee „Vulcano“ geboren. Premium Produkte in Eigenvermarktung aus der eigenen Landwirtschaft.

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

Heute, über 20 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. 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. Das macht Vulcano zu dem was es ist. Eine Qualitätsmarke mit Seele.





GOOD
FOOD
WITH
FRIENDS



VULCANO SCHINKENTELLER | 22,50

FÜR ZWEI PERSONEN ODER EINE SEHR HUNGRIGE! VULCANO SCHINKEN 18 MONATE AM KNOCHEN GEREIFT | MIT ASMONTE KÄSE, EINGELEGTEN SCHWARZEN NÜSSEN, OLIVENÖL UND BROT

VULCANO SPECKFRÜCHTE | 18

MIT SORGFALT EINGEWICKELTE FRÜCHTE UND KÄSE IM VULCANO – RÄUCHERSPECK MANTEL | 12 STÜCK LEICHT ANGEBRATEN | BROT



SCHINKEN KÄSE PLATTE | 19

18 MON. SCHINKEN | KÄSEVARIATION | BROT





VOGERLSALAT | 13

VOGERLSALAT | 4 SPECK-FRÜCHTE
ÄPFEL | WALNÜSSE | FRUCHTIGES
KERNÖLDRESSING | BROT



KÄSEPLATTE | GR 18 | KL 11

VERSCHIEDENE KÄSESORTEN | BROT

KÄFERBOHNENSALAT | 13

STEIRISCHE KÄFERBOHNEN MARINIERT
ROTE ZWIEBELN UND ZERBRÖSELTEN
VULCANO SCHINKENCHIPS
FRUCHTIGES KERNÖLDRESSING



FRANZBRÖTCHEN | 7,50

3 STÜCK BUTTERBROT MIT VULCANO
RÄUCHERSPECK UND
GARTENKRESSE



SCHINKENBRÖTCHEN | 7,50

3 STÜCK BUTTERBROT MIT 18
MONATE VULCANO SCHINKEN | KRENN |
KRESSE



KÄSEBRÖTCHEN | 6,50

3 STÜCK BUTTERBROT MIT
GERÄUCHERTEM GOUDA
GARTENKRESSE



KREIERE DIR DEINE EIGENE PLATTE, DEINEN TELLER AUS UNSEREN KÖSTLICHKEITEN

SCHINKEN 8 MONATE GEREIFT

100 Gramm | 10,5

50 Gramm | 6,0

SCHINKEN 18 MONATE GEREIFT

100 Gramm | 13,5

50 Gramm | 7,0

SCHINKEN 27 MONATE GEREIFT

100 Gramm | 14,5

50 Gramm | 8

AUF ANFRAGE

ANTIPASTI & MEHR

Portion schwarze Nüsse | 5

Oliven | 3,5

Portion Kürbiskern-

Walnusskrenaufstrich | 4,9

Portion Leberpastete | 4

Portion Verhackert | 4

Portion Grammelschmalz | 4

Portion Chili-Grammelschalz | 4

SAURE MISCHUNG

Pfefferoni, Essiggurkerl, Kapern, Oliven,
schwarze Nüsse | 4,5

PORTION SCHOPF

80 g | 7,4



PORTION RÄUCHERSPECK

80 g | 6,9



PORTION VULCANOSSİ

7 Stk | 6



Portion Kren | 2,3

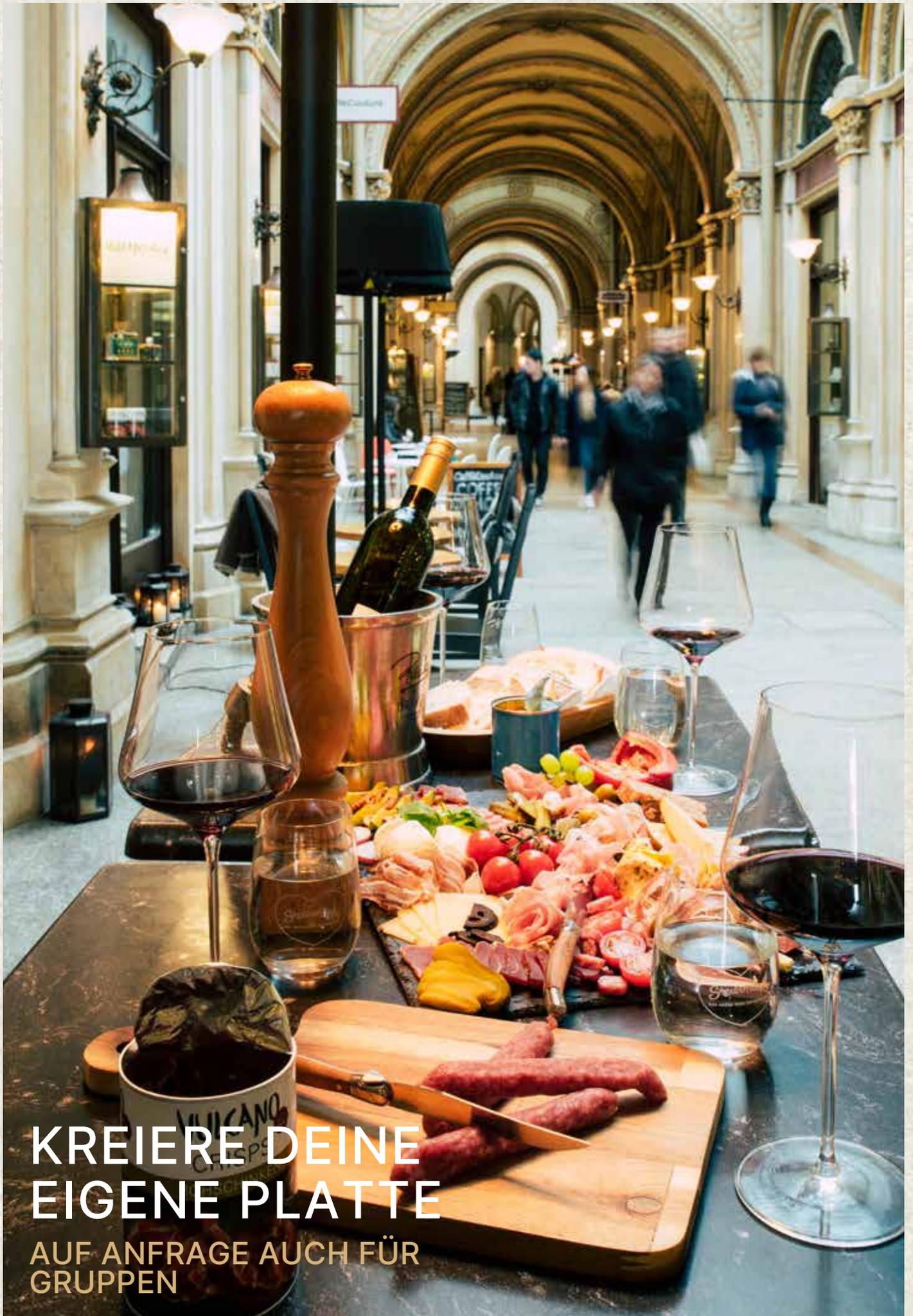
Portion Olivenöl | 2,3

Portion Butter | 1,5

Portion Brot | 2,7

UNSERE EMPFEHLUNG: Vulcano Schinken chips | 4,90

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.



**KREIERE DEINE
EIGENE PLATTE**

**AUF ANFRAGE AUCH FÜR
GRUPPEN**

VULCANOtheK

WEISSWEINE



GLAS
1/8

FLASCHE
0,75

GRÜNER VELTLINER

Weingut Dreimäderlhaus 2023	5,60	31
Frisch, würzig, elegant mit Pfeffernote, Apfelaromen und harmonischem Abgang.		
Weingut Groiss Ingrid DAC	5,60	31
Fruchtig, würzig, mineralisch, balanciert, eleganter Trinkfluss, perfekter Grüner Veltliner.		

WEISSBURGUNDER

Weingut Thaller 2023	6,10	34
Fruchtig, lebendig, leicht, finessenreich, harmonisch, festlich, belebend, elegant, vielseitig.		

SAUVIGNON BLANC

Weingut Thaller 2023	7,60	42
Steirische Spezialität, Stachelbeer- und Grapefruitaroma, würzig, Limette, ideal zu Spargel, Fisch, Fleisch.		

TRAMINER

Weingut Georgiberg	6,10	34
Würzig, fruchtig, reifer Pfirsich, Stachelbeere, Mango, saftig, pikant, animierend.		

GELBER MUSKATELLER

Weingut Georgiberg	7,10	39
Holunderblüten, Litschi, Wildrosen, erfrischende Säure, würzig, elegant, intensives Aroma, harmonischer Abgang.		

CUVVEE

Krispels Weingut Krispel	8,90	49
Familiengeschichte, Basaltböden, Cuvée aus Weißburgunder, Sauvignon, Grauburgunder.		
Charmeur Weingut Dreimäderlhaus 2024	5,90	33
Fruchtige, frische Cuvée mit eleganter Balance aus Frucht und Säure.		
White Bastard Georgiberg	6,50	36
Stachelbeere, Paprika, Cassis, grasig, Grapefruit, exotisch, feingliedrig, zitrusfrisch, mineralisches Finish.		

RIESLING

Weingut Groiss Ingrid 2024 BIO	7,90	44
Lebendig, Marille, Melone, mineralisch, straff, saftig, Grapefruit, Wiesenkräuter, Länge, Frische.		

GEMISCHTER SATZ

Weingut Groiss Ingrid 2024 BIO	6,80	38
Vielschichtig, komplex, Steinobstfrucht, mineralisch, saftig, balanciert, reife Aromen, Speisenbegleiter.		

MUSKAT OTTONEL

Weingut Dreimäderlhaus 2022	7,10	39
Duftend nach Muskatblüte, Holunder, fruchtig, leicht, frisch, mild-säuerlich.		

SOUVIGNIER GRIS

Stephanies Souvignier Gris Weingut Dreimäderlhaus	6,80	38
Robuste PIWI-Sorte, reife Birnen, exotische Früchte, frisch, harmonisch.		

VULCANO *thek*

ROSE- UND ROTWEINE



GLAS
1/8



FLASCHE
0,75

ROSE

Weingut Thaller | 2023 6,10 34
Terrassenwein, pink, intensiv duftend, Waldhimbeeren, federleicht, animierend, spaßig, erfrischend.

ZWEIGELT

Klassik | Weingut Thaller | 2023 6,10 34
Nationaler Klassiker, süße Herzkirschen, Waldbeeren, seidig, zeitlos, weich, gesellig, genussvoll.

ERUPTION ROT

Weingut Krispel 9,90 55
Fruchtig, aromatisch, samtige Tannine, zarte Säure, leichte Struktur.

PINOT NOIR

Weingut Krispel 11,90 66
Fruchtig, röstaromatisch, feinkörnige Tannine, leichte Säure, ausgewogene Struktur.

FRIZZANTE UND SEKT

GLAS
1/8

FLASCHE
0,75

FRIZZANTE ROSE

Weingut Georgiberg 6,70 37
Rote Ribisel, Himbeere, Zitrone, zarte Süße, prickelnd, lebendig, erfrischend, verspielt.

FRIZZANTE MUSKATELLER

Weingut Georgiberg 7,10 39
Zusammenspiel aus Holunderblüte und Rose. Ein überschäumendes Fruchterlebnis. Perfekter Aperitif und zum Dessert.

BLAUER MUSKATELLER ROSE SEKT

Weingut Georgiberg 8,20 46
Muskat, Pfingstrose, Erdbeere, Litschi, Rosé, Waldbeere, Holunder, charmant, elegant, langanhaltend.

ALKOHOLFREIES

Soda 0,25l 0,5l	2,10	3,80
Mineralwasser prickelnd/still Römerquelle 0,33l	3,90	
Mineralwasser prickelnd/still Römerquelle 0,75l	6,90	
Tonic Water 0,25l	5,50	
Coca Cola Zero 0,33l	4,50	
Almdudler 0,35l	4,50	
Soda Zitrone Himbeer Holunder 0,25l 0,5l	2,80	4,80
Apelsaft naturtrüb Franz Josef Rauch 0,25l 0,5l	3,70	7,10
Eistee Pfirsich Zitrone Franz Josef Rauch 0,33l	4,90	
Roter Traubensaft Weingut Dreimäderlhaus 0,25l 0,5l aufgespritzt	4,50	5,40
Leitungswasser gefiltert und gekühlt 0,25l 0,5l	0,90	1,60

BIER

Stiegl Goldbräu 0,2l	3,10
Stiegl Goldbräu 0,3l	4,90
Stiegl Goldbräu 0,5l	6,50

KLASSIKER



Weisser Spritzer 0,25l	4,90
Aperol Spritz mit Frizzante	7,90
Hugo mit Frizzante	7,90
Gin Tonic	12,50
Averna Sour	5,90

HEISS GETRÄNKE



Espresso	3,40
Doppelter Espresso	4,80
Verlängerter	3,80
Cappuccino	4,80
Tee	4,30
Grüner Tee Schwarzer Tee	
Früchtetee Pfefferminztee	

WEINGUT KRISPEL

Inmitten des steirischen Vulkanlands, im saftigen Grün der Südoststeiermark, liegt das Genussgut Krispel. Seit zwei Generationen produziert der Familienbetrieb außergewöhnliche Weine und Genussgüter von höchster Qualität. Mit viel Erfahrung und in enger Verbindung zur Natur verfolgen die Kripfels das Ziel, den puren und regionalen Geschmack sowie eine möglichst hohe Lebensqualität in ihren Erzeugnissen widerzuspiegeln.



Diese Anzeige ist nur ein Botschafter unserer Produkte – das Lebensgefühl Krispel muss man erleben! Ob kulinarische Highlights vom hauseigenen Wollschwein im Restaurant Genuss theater oder Führungen und Verkostungen im Weingut: Besuchen Sie uns und erfahren Sie Krispel!

So finden Sie uns:

www.krispel.at
Neusetz 29, 8345 Straden
T. +43 3473 7862 · E. office@krispel.at



WEINGUT GEORGIBERG

Erleben Sie unvergessliche Momente auf dem Weingut Georgiberg. Umgeben von malerischen Weinbergen bietet das weitläufige Anwesen eine traumhafte Kulisse für Ihre Hochzeit: stilvolle Terrassen, ein elegantes Restaurant und ein romantischer Steg an den hauseigenen Teichen. Ob freie oder standesamtliche Trauung im Pavillon mit Blick in die Weinberge, eine stimmungsvolle Agape auf der Sonnenterrasse mit Panoramablick ins WIELITSCHTAL oder eine ausgelassene Feier bis in die Morgenstunden – hier wird Ihr großer Tag perfekt in Szene gesetzt.



www.georgiberg.at
Wielitsch 54, 8461 Berghausen
T. +43 3453 20243 11 · E. office@weingut-georgiberg.at

WEINGUT DREIMÄDERLHAUS

Dreimäderlhaus, Münchendorf: Seit 1926 steht der Familienbetrieb in Münchendorf, im Herzen der Thermenregion in Niederösterreich, für Tradition und Qualität. Heute wird der Heurigen- und Weinbaubetrieb bereits in dritter Generation geführt. Die hauseigenen Weine werden mit großer Sorgfalt von Hand gelesen und sortentypisch vinifiziert, um ihren unverwechselbaren Charakter zu bewahren. Im Heurigen genießen Gäste regionale Spezialitäten und erlesene Weine in gemütlicher Atmosphäre – ein Ort, an dem Tradition und Genuss seit fast einem Jahrhundert gelebt werden.



www.heuriger-dreimaederlhaus.at
Hauptstraße 34 · 2482 Münchendorf
T. +43 2259 2248 | E. heuriger@heuriger-dreimaederlhaus.at

WEINSCHLOSS THALLER

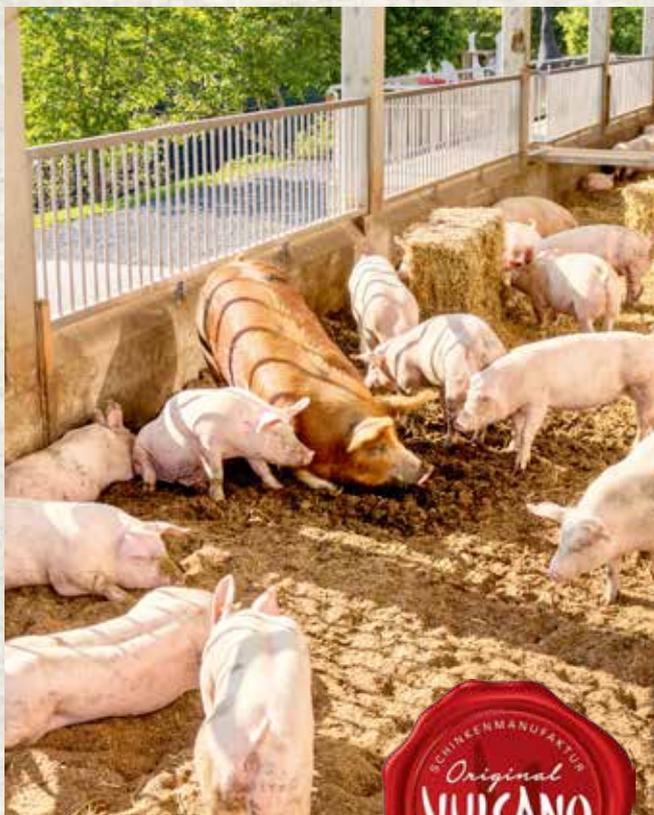


„Leben, denken & arbeiten in Generationen“ – so lautet das Motto der Familie Thaller im steirischen Vulkanland. Auf rund 25 Hektar bewirtschaften die Geschwister Katharina und Karl ihre Weingärten im Einklang mit der Natur – mit einem klaren Fokus auf Rotweine. Diese bekommen bei Thaller nicht nur Raum, sondern auch Zeit: Erst nach fünf bis sechs Jahren gelangen sie mit perfekter Trinkreife ins Glas.

www.weinschloss-thaller.at
Maierhofbergen 24 · 8263 Maierhofbergen
T. +43 3387 2924 | E. office@weinschloss-thaller.at

Genuss mit allen Sinnen erleben

Das Weinschloss Thaller ist nicht nur für exzellente Weine bekannt, sondern auch ein besonderer Ort für Genussmomente und exklusive Events. Bei einer Tour durch das Thermen- & Vulkanland erlebt man hier Wein hautnah – mit Blick in den Fasskeller und anschließender Verkostung. In der Buschenschank auf dem Höhenrücken mit Blick auf die Riegersburg genießt man regionale Spezialitäten in herrlichem Ambiente. Die Greißlerei hat täglich geöffnet und lädt zum Verkosten, Genießen und Verweilen ein.



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

JETZT AUCH ZUM MITNEHMEN!

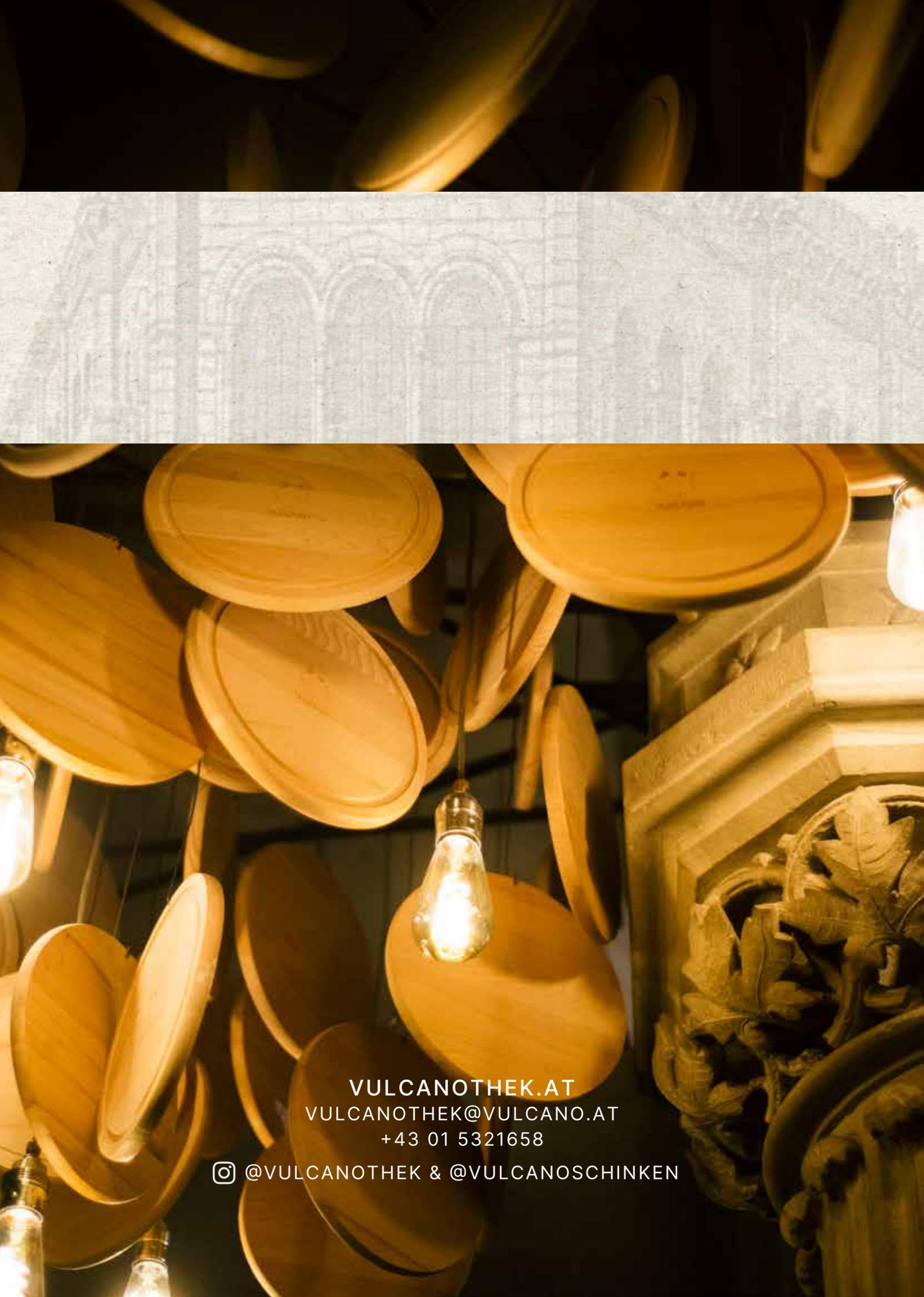
Schinken frisch geschnitten und unsere gesamte Produktvielfalt wie Weine oder Antipasti gibt es auch zum Mitnehmen. Gerne können Sie Platten bei uns bestellen und wir kümmern uns auch um Ihr Geschenkpaket.

Wenn Sie ein ganz besonderes Geschenk suchen, können Sie einen Schinken aus unserer Schinkenvitrine um 500 € 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

📷 @VULCANOTHEK & @VULCANOSCHINKEN