


cafe-bar
eLeven
Restaurant

Mediterrane Küche und Balkan-Spezialitäten
Mediterranean food and Balkan specialties



Feiern, Feste &
Veranstaltungen
im **eleven!**

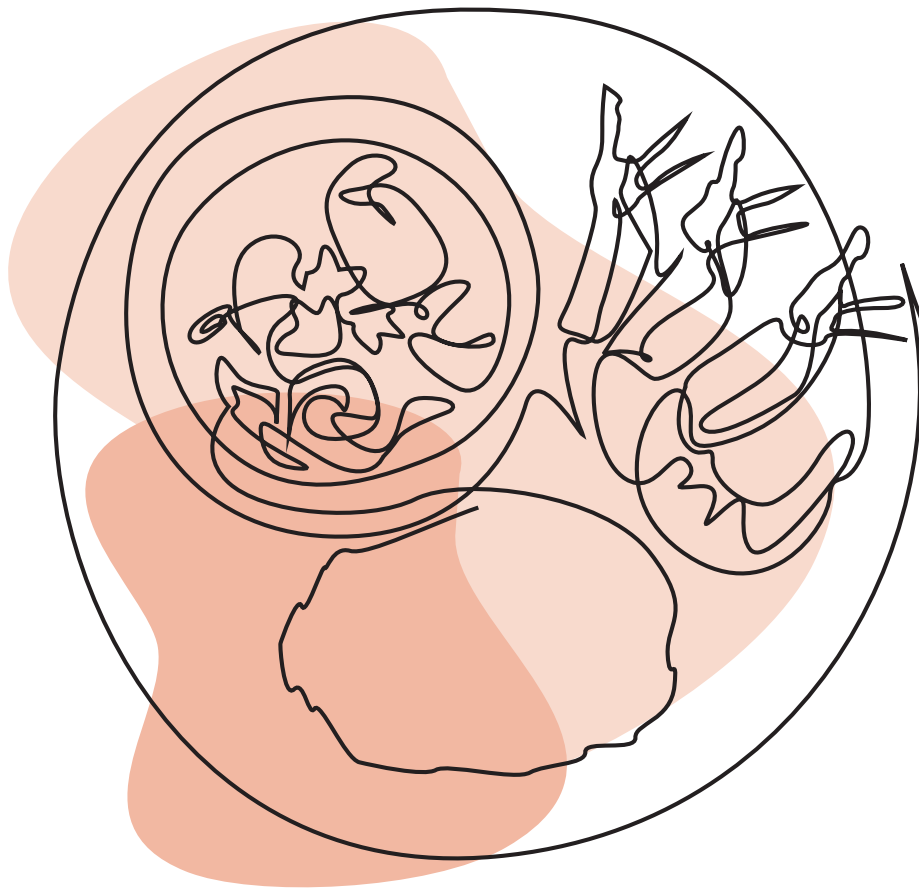
Feiern Sie mit Ihren Gästen, den Rest übernehmen wir.

Für jeden Anlass das Richtige: Geburtstage , Weihnachtsfeiern, Taufen , Firmenfeiern, Firmenjubiläen, Stammtische, egal welche Größe. Ihre Feier sprechen wir individuell mit Ihnen ab. À la Carte, ein kaltes oder warmes Buffet oder Ihr Wunschmenü? Feiern Sie unter sich exklusiv in zwei getrennten Räumen!

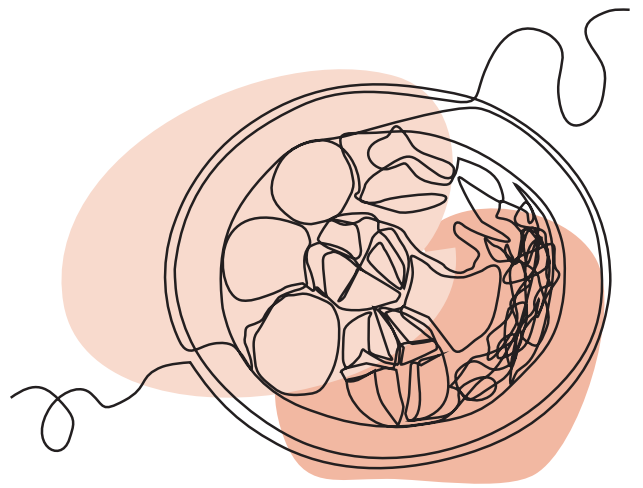
Auf Wunsch reservieren wir für Ihre Feier das gesamte Lokal. Mit Reservierung ist Ihre Veranstaltung auch am Sonntag möglich. Freuen Sie sich auf ein modernes Ambiente im eleven.

www.eleven-graz.at, Tel: 0676 / 71 17 735, 8010 Graz, Kaiserfeldgasse 13

SPEISEN



WIR KOCHEN MIT LIEBE!



VORSPEISEN

STARTERS

ZU JEDER VORSPEISE SERVIEREN WIR BROT.
WE SERVE BREAD FOR EVERY STARTER.

Caprese € 9,50

Prosciutto Melone € 9,50

Antipasti misti € 9,50

Schafskäse eingelegt

Sheep cheese inlaid

€ 7,50

SUPPEN

SOUPS

**Klare Rindsuppe mit Frittaten
oder Leberknödel**

Clear beef soup with strips of
pancake or liver dumpling

€ 4,50

Knoblauchsuppe

Garlic soup

€ 5,50

Tomatencremesuppe

Tomato cream soup

€ 5,50

Fischsuppe

Fish soup

€ 10,50

SALATE

SALADS

Grüner Salat

Green salad

€ 4,50

Gemischter Salat

Mixed salad

€ 5,50

Schopska-Salat

Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebel,
geriebener Schafskäse

groß € 10,50 – klein € 8,50

Vogersalat

gerösteter Speck, Kartoffeln und Ei

Lamb's lettuce, roasted bacon,
potatoes, egg

€ 10,50

Griechischer Salat mit Weißbrot

Greek salad with white bread

€ 10,50

Thunfisch-Salat

**gemischter Salat, Thunfisch, Ei,
Oliven und Schafskäse**

Tuna salad (mixed salad, tuna, egg,
olives and sheep's cheese)

€ 10,50

**Steirischer Backhendlsalat
mit Kürbiskernöl**

Styrian Fried chicken with salad
and pumpkin seed oil

€ 13,50

MEERESFRÜCHTE

SEAFOOD

Miesmuscheln in Weißweinsauce oder Tomatensauce

Mussels in white wine sauce or tomato sauce

€ 14,50

Gegrillte Calamari auf Pfannengemüse

Grilled calamari on grilled vegetables

€ 15,90

Calamari gefüllt mit Schafkäse und Speck mit Risotto und Rucola

Calamari stuffed with sheep's cheese and bacon with risotto and rocket

€ 17,50

2 Stk. gegrillte Riesen-Garnelenspieße auf gemischtem Salat oder Risotto

Grilled shrimp on a mixed salad or risotto

€ 17,50

FISCH

FISH

Zanderfilet

Pike perch

€ 16,90

Lachs vom Grill

Salmon from the grill

€ 17,90

Orata Goldbrasse vom Grill (300 – 400 g)

Grilled gilthead bream

€ 21,00

Branzino

Wolfsbarsch (300 – 400 g)

Sea bass

€ 21,00

Fischplatte mit frischem Gemüse vom Grill und Rosmarinkartoffeln (für/ab zwei Personen)

Fish plate with fresh vegetables from the grill, and rosemary potatoes (from two persons)

€ 56,00

Fischteller

Zander, Lachsfilet, 2 Stk. Calamari, 2 Stk.

Garnelen, Gemüse mit Kartoffel

Pike perch, salmon fillet, 2 pieces of calamari, 2 pieces of shrimp, vegetables with potatoes

€ 21,00

BALKAN-SPEZIALITÄTEN

BALKAN SPECIALTIES

eleven-Grillteller

Schweinsfilet, gegrillte Hühnerbrust,

3 Stk. hausgemachte Cevapcici, dazu

pikanter Djuvec-Reis oder Pommes frites

Mixed grill with vegetable rice or french fries

€ 17,90

eleven-Grillplatte

Schweinsfilet, gegrillte Hühnerbrust,

hausgemachte Pljeskavica, dazu pikanter

Djuvec-Reis und Pommes frites

(für/ab zwei Personen)

Grill plate with vegetable rice and french fries (from two persons)

€ 17,90 (pP)

Hausgemachte Cevapcici

7 Stück mit Pommes frites,

Ajvar und Zwiebeln

Homemade Cevapcici with

french fries, Ajvar and onions

€ 13,50

Pljeskavica nach Art des Hauses

hausgemachtes faschiertes Laibchen

gefüllt mit Schafskäse, dazu pikanter

Djuvec-Reis oder Pommes frites

Homemade minced patties

filled with feta cheese,

with vegetable rice or french fries

€ 14,50

Mini-Pljeskavica nach Art des Hauses

hausgemachtes faschiertes Laibchen

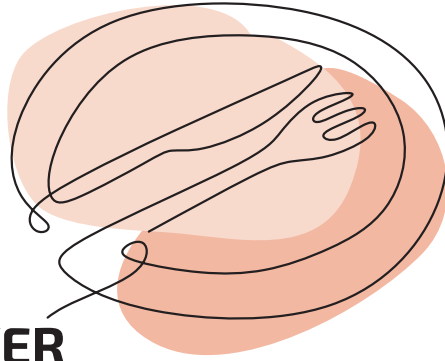
(6 Stück, scharf), mit hausgemachtem

Brot, Ajvar, Zwiebel und Djuvec-Reis

6 pieces homemade small minced patties

with homemade bread, Ajvar, onions and rice

€ 14,50



KLASSIKER

MEAT DISH

**Piccata milanese
mit Spaghetti Napoli**
€ 14,50

**Wiener Schnitzel
mit Pommes frites und
Preiselbeeren**

Wiener schnitzel with french fries
and cranberries
€ 14,50

**Filetsteak 250 g
mit Potato Wedges oder
Pommes frites**

Filet steak with potato wedges
or french fries
€ 34,00

**Schweinsmedaillons in Pfefferrahmsauce
mit Kroketten und Speck**

Pork medallions in pepper
cream sauce with with croquettes & bacon
€ 17,50

**Lammkeule aus dem Ofen
mit Kartoffeln, Gemüse und hausgemachtem
Tzatziki, auf Vorbestellung ab 4 Personen**

Lamb leg out of the oven with
potatoes, vegetables and homemade
Tzatziki on reservation from 4 persons
€ 29,90 (pP)

BEILAGEN

SIDE DISHES

**Kartoffeln, frisches Gemüse
vom Grill, Reis oder Djuvec-Reis**

Potatoes, fresh vegetables
from the grill or rice

PASTA

SPAGHETTI
Pomodoro € 10,50

Bolognese € 11,90

Carbonara € 11,90

Aglio e olio mit Garnelen € 15,90

PENNE
Arrabiata € 10,50

Gamberetti € 15,90

TORTELLINI
mit Ricotta-Spinat-Füllung
Panna Prosciutto € 13,50

**Schinken-Champignon-
Tomaten-Rahmsauce € 13,50**

LASAGNE

al forno alla bolognese
€ 13,50

Gemüselasagne (vegan)
€ 13,50

RISOTTO

mit Gemüse
with vegetables
€ 12,50

mit Calamari
with calamari
€ 15,90

mit Hühnerstreifen und Curry
with chicken strips and curry
€ 14,50

PIZZA

Margherita

Tomatensauce, Mozzarella,
frisches Basilikum, Oregano
€ 9,50

Della Casa

Tomatensauce, Mozzarella,
Salami, Schinken, Mais
€ 11,50

Salami

Tomatensauce, Mozzarella,
Salami, Oregano
€ 10,50

Diavolo

Tomatensauce, Mozzarella,
scharfe Salami, Pfefferoni, Oregano
€ 11,50

Prosciutto e funghi

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken,
Champignons, Oregano
€ 11,50

Calzone

gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella,
Schinken, Champignons und Oregano
€ 11,50

Quattro Formaggi

Tomatensauce, vier verschiedene
Käsesorten, Oregano
€ 11,50

Verdure

Tomatensauce, Mozzarella,
Gemüse, Oliven, Oregano
€ 11,00

Capricciosa

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken,
Artischocken, Champignons,
Oliven, Oregano
€ 11,50

Quattro Stagioni

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami,
Artischocken, Champignons, Oregano
€ 11,50

Tonno

Tomatensauce, Mozzarella,
Thunfisch, Zwiebel, Oregano
€ 12,00

San Daniele

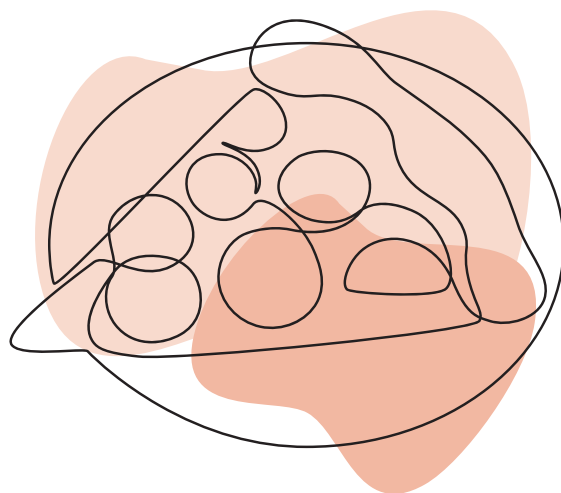
Tomatensauce, Mozzarella,
Prosciutto Crudo,
Rucola, Grana, Oregano
€ 12,90

Frutti di mare

Tomatensauce, Mozzarella,
Meeresfrüchte, Knoblauch,
Oregano
€ 12,90

Hawaii

Tomatensauce, Mozzarella,
Schinken, Ananas, Oregano
€ 11,50



DOLCI

Hausgemachtes Tiramisu

€ 5,50

Schokomousse mit Fruchtspiegel

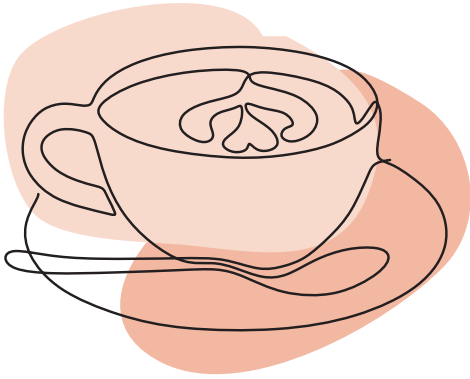
€ 6,20

Profiteroles

€ 5,50

FRAGEN SIE UNSER PERSONAL
NACH SAISONALEN ANGEBOTEN.

GETRÄNKE



KAFFEE

Espresso € 2,60

Espresso Macchiato
(Espresso mit Milchschaum)
€ 2,70

Kleiner Brauner € 2,60

Espresso Doppio € 4,60

Großer Brauner € 4,60

Melange € 4,20

Verlängerter € 3,60

Cappuccino € 4,20

Cafe Latte € 4,60

Heiße Schokolade / mit Schlag
€ 3,30 / € 3,60

Schuss Milch / Zitrone € 0,40

BIO-TEE AUS DER KANNE

Früchtetee € 3,40

Grüner Tee € 3,40

Pfefferminztee € 3,40

Kamillentee € 3,40

Schwarztee € 3,40

Kräutertee € 3,40

SOFTDRINKS

0,3 l / 0,5 l

Coca Cola Light / Zero € 3,60

Fanta € 3,60

Sprite € 3,40

Makava Eistee € 3,80

Almdudler € 3,60

Orangensaft € 3,40 / € 3,90

Orangensaft g'spritzt € 3,30 / € 3,70

Apfelsaft (naturtrüb bio) € 3,40 / € 3,90

Apfelsaft (naturtrüb bio)
g'spritzt € 3,40 / € 3,90

Apfelsaft (naturtrüb)
mit Leitungswasser € 3,40 / € 3,90

Orangensaft
mit Leitungswasser € 3,40 / € 3,90

Spezi € 3,60 / € 4,10

Soda € 2,20 / € 2,90

Holunder Soda € 2,80 / € 3,80

Holunderwasser € 2,20 / € 3,20

Leitungswasser mit Zitrone € 1,00 / € 1,20

Römerquelle 0,33 l
mit/ohne Kohlensäure € 2,90

Römerquelle 0,75 l
mit/ohne Kohlensäure € 4,90

Sodazitrone € 2,50 / € 3,10

Schweppes Tonic Water 0,2 l € 3,40

Schweppes Bitter Lemon 0,2 l € 3,40

Red Bull 0,25 l € 3,80

RAUCH FRUCHTSÄFTE

Mango, Johannisbeere,
Marille, Erdbeere 0,2l € 3,40

g'spritzt 0,3l/0,5l € 3,40 / 3,90

BIER VOM FASS

0,2 l / 0,3 l / 0,5 l

Puntigamer € 2,90 / € 3,90 / € 4,90

Starobrno € 2,90 / € 3,90 / € 4,90

Radler Almdudler Soda / Fanta / Sprite
€ 3,90 / € 4,90

Soda Radler € 3,70 / € 4,70

BIER AUS DER FLASCHE

Weihenstephaner Weißbier 0,5 l € 4,90

Augustiner Edelstoff 0,5 l € 4,90

Heineken (Alkoholfrei) 0,33 l € 3,70

PROSECCO

Casa Gheller Prosecco 0,1 l € 3,80

Casa Gheller Prosecco 0,7 l € 28,00

SPRITZER / TRENDDRINKS

Eleven Spritzer

Maracuja, Limette, Minze € 4,50

Eleven Spritzer Prosecco

Maracuja, Limette, Minze € 5,20

Weißer Spritzer € 3,80

Muskateller Spritzer € 4,80

Pfirsich, Melonen, Holunder, Mango

Erdbeer Spritzer € 4,40

Aperol Spritzer € 5,20

Venezianer Spritzer

Prosecco, Aperol, Soda € 5,90

Campari Milano

Prosecco, Campari, Cranberrysaft
und Minze € 5,90

Lillet Spritzer

4 cl Lilletwein, Soda,
Holundersirup € 5,80

Hugo Spritzer

Prosecco, Soda, Holundersirup,
Minze € 5,80

LONGDRINKS

Campari Soda € 5,90

Campari Orange € 5,90

Gin Tonic / Lemon (Bombay) € 7,10

Gin Tonic / Lemon (Hendrick's) € 10,50

Gin Tonic / Lemon (Gin Mare) € 9,10

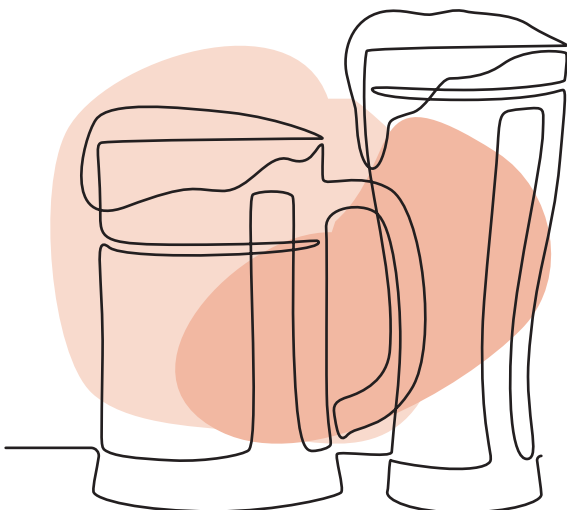
Averna Sour € 5,20

Istra Bitter mit Soda € 5,20

Vodka Orange / Lemon / Redbull € 6,10

Jacky Cola € 6,10

Bacardi Cola € 6,10



SPIRITUOSEN

Martini Bianco 4 cl € 3,80

Grey Goose Vodka 2 cl € 3,60

Grappa 2 cl € 3,60

Tequilla 2 cl € 3,80

Jägermeister 2 cl € 3,60

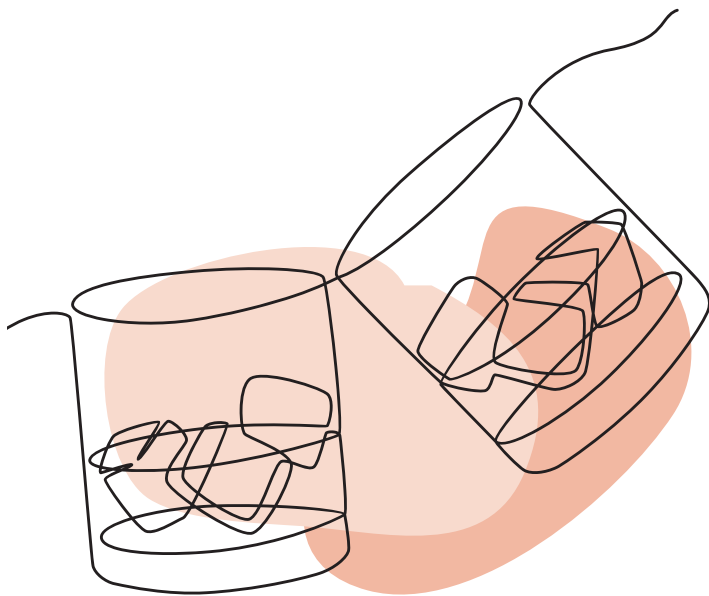
Ouzo 2 cl € 3,40

Ouzo Pelinkovac 4cl (mit Eis und Zitrone) €4,20

EDELBRÄNDE UND LIKÖRE

VON HOCHSTRASSER 2 CL

Marille, Rote Williams Birne,
Williams Birnenbrand, Kirschbrand,
Steirische Hauszwetschen Brand,
Quittenbrand Kirschlikör,
Heidelbeerlikör € 4,80



RUM

Plantation 20 y 2 cl € 5,90

Diplomatico 2 cl € 5,90

WHISKEYS

SCOTCH WHISKEY 2 CL

Ballantine's Whiskey € 3,80

Chivas Regal € 4,40

BOURBON WHISKEY 2 CL

Jack Daniel's € 3,80

Jim Beam € 3,80

IRISH WHISKEY 2 CL

Tullamore Dew € 4,20

Jameson € 4,20

Canadian Club € 4,20

SINGLE MALT WHISKEY 2 CL

Lagavulin 16 y € 4,80

Dalwhinnie 15 y € 4,80

Glennfiddich 12 y € 4,80

cafe-bar
eleven
Restaurant

OFFENE WEINE

Weissburgunder „Sabathi“ € 4,40

Sauvignon Blanc „Skoff“ € 4,40

Muskateller „Peterhof“ € 4,20

Blaufränkisch „IBY“ € 4,20

Big John „Scheibelhofer“ € 4,60

FLASCHEN-WEINE

DIE 11 WEINGÜTER

1) WEINGUT PETERHOF

Steirischer Muskateller, 0,75 l, € 24,00

Blauer Zweigelt (Steiermark), 0,75 l, € 24,00

2) WEINGUT WALTER SKOFF, GAMLITZ

Sauvignon Blanc (Südsteiermark DAC),
0,75 l, € 32,00

Morillon (Südsteiermark DAC),
0,75 l, € 29,00

3) WEINGUT ERWIN SABATHI, PÖSSNITZ

Weissburgunder (Südsteiermark DAC),
0,75 l, € 32,00

Sauvignon Blanc (Ried Poharnig),
0,75 l, € 39,00

4) WEINGUT PRIMUS

Chardonnay (Ried Grassnitzberg),
0,75 l, € 34,00

Sauvignon Blanc (Zieregg),
0,75 l, € 42,00

Welschriesling (Klassik),
0,75 l, € 23,00

5) WEINGUT WINKLER HERMADEN, KAPFENSTEIN

Olivin (Blauer Zweigelt in Barrique),
0,75 l, € 37,00

Hermada (Merlot/Cabernet Sauvignon/Rösler
Barrique),
0,75 l, € 36,00

6) WEINGUT KRISPEL

Grauburgunder (Steiermark DAC),
0,75 l, € 29,00

Grauburgunder (Hochstrandl DAC/erste Lage),
0,75 l, € 45,00

7) WEINGUT GOLLENZ

Gollenz DAC Gelber Muskateller, 0,75 l, € 27,00

Gollenz Vulkanland Grauburgunder, 0,75 l, € 24,00

8) WEINGUT LANGMANN VLG. LEX

Schilcher (Klassik), 0,75 l, € 27,00

Schilcherfrizzante, 0,75 l, € 27,00

9) IBY ROTWEINGUT, HORITSCHON

Blaufränkisch Classic (Südsteiermark DAC),
0,75 l, € 27,00

Blaufränkisch Quintus (Mittelburgenland DAC),
0,75 l, € 45,00

10) WEINGUT ERICH SCHEIBELHOFER, ANDAU

Big John 0,75 l, € 34,00

11) WEINGUT SALZL SEEWINKELHOF, ILLMITZ

Merlot (Reserve), 0,75 l, € 36,00

Zweigelt (Reserve), 0,75 l, € 29,00

WEITERE FLASCHEN-WEINE

Morillon Leutschach 2021

12,5 % Vol., trocken, feine Röstaromen, Pfirsichfrucht, mineralisch, Weingut Repolusk, Südsteiermark DAC, Leutschach, 0,75 l, € 32,00

Grüner Veltliner Reserve Ried Sonnleithen 2021

13,0 % Vol., trocken, gelber Apfel, Wiesenkräuter, Ananas, Orangenzesten, Weingut Figl, Traisental DAC, NÖ/Traismauer, 0,75 l, € 33,00

Grüner Veltliner Ried Loibenberg Smaragd 2021

14,0% Vol., trocken, Hefegebäck, Spargel, weiße Birne, Mandarine, Ringlotte, Weingut Gritsch/Mauritiusshof, Wachau DAC, NÖ/Spitz, 0,75 l, € 68,00

Roter Veltliner Wagram 2022

13,0% Vol., trocken, Hauch von Birne und Feige, Ananas, Blütenhonig, Zitrone, Weingut Bauer, Wagram DAC, NÖ/Königsbrunn, 0,75 l, € 26,00

Weissburgunder St. Anna 2022

12,0% Vol., trocken, komplexe Aromen, weiße Schokolade, Quitte, Weingut Scharl, Vulkanland Steiermark DAC, St. Anna/Aigen, 0,75 l, € 33,00

Grüner Veltliner Ried Antlasbergen 2022

13,0% Vol., trocken, Wiesenkräuter, Zitrusnoten, Quitte, weißes Steinobst, Weingut Hagn, Weinviertel DAC, Mailberg, 0,75 l, € 24,50

Riesling Reserve Ried Steinmassl 2022

13,5% Vol., weiße Tropenfrucht, Litschi, weißer Pfirsich, Limette, floraler Touch, Weingut Winzerhof Sax, Kamptal DAC, NÖ/Langenlois, 0,75 l, € 31,00

Moments Organic Rosé 2021 Bio

12,0 % Vol., trocken, feine Fruchtsüße, gelber Apfel, Birne, Tropenfrucht, Weingut Huber, Traisental DAC, NÖ/Reichersdorf, 0,75 l, € 29,00

Cuvée Hill Side White 2021 Bio

13,0% Vol., trocken, Cuvée aus Grauburgunder, Chardonnay und gelbem Muskateller, sehr exotisch, reife Ananas, Litschi, Schokobanane, karamellisierte Mandeln, Weingut Hillinger, Leithaberg DAC, Bgld/Jois, 0,75 l, € 35,00

Blaifränkisch 2019 Bio

13,0% Vol., trocken, Brombeeren, Schwarzkirsche, reife Erdbeeren, mediterrane Kräuter, dunkler Pfeffer, Muskat und Nelken, Röstaromatik, Weingut Hillinger, Leithaberg DAC, Bgld/Jois, 0,75 l, € 47,00

Chardonnay Ried Annaberg 2020

13,0 % Vol., trocken, Banane, Quitte, Marille, exotisch, Weingut Scharl, Vulkanland Steiermark DAC, St. Anna/Aigen, 0,75 l, € 37,50

Weissburgunder Selection 2019

13,5% Vol., trocken, feine Würze, Vanille, Karamell, komplex, elegant, Weingut Taubenschuss, Weinviertel DAC, NÖ/Poysdorf, 0,75 l, € 49,00

www.eleven-graz.at, Tel: 0676 / 71 17 735,
8010 Graz, Kaiserfeldgasse 13