



Kinder zuerst

Grillwürstelspieß <i>mit Backkartoffelspalten</i>	EUR 6,50
Fischstäbchen (A,C,D,E,G) <i>mit Kartoffeln</i>	EUR 6,80
Spaghetti mit Sugo (A,C,G,L)	EUR 7,20
Kinder Wienerschnitzel vom Schwein (A,C) <i>mit Pommes Frites und Preiselbeer-Pfirsich</i>	EUR 7,90

Vorspeisen

Büffelmozzarella Kugeln und Cocktailtomaten (G) <i>im Rucolabeet mit Balsamico Olivenöl</i>	EUR 7,50
Tofucarpaccio mit Avocadospalten (F) <i>dazu Essigsteinpilze und rote Zwiebelmarinade</i>	EUR 7,50
Räucherlachstartare mit Kapern (A,C,G,D,N) <i>mit Wasabi Obers und Sesamtoastecken</i>	EUR 8,90
Almenrinder Tafelspitzsülzchen <i>mit Käferbohnen und Kernöl</i>	EUR 8,90



Suppen

Almenrindersuppe (A,C,G,L) <i>mit Frittaten, Leberknödel oder Fleischstrudel</i>	EUR 4,20
<i>kleine Portion</i>	EUR 3,20
Eierschwammerlrahmsuppe (A,C,G,L,N) <i>mit Körndl'blättereigpolster</i>	EUR 4,50
Klare Gemüsesuppe (G,L) <i>mit Tomatenwürfel und Parmesanobel</i>	EUR 4,20

Salatkompositionen

Vitalsalat Styria (G,N) <i>gebratene Putenstreifen mit Tomaten</i> <i>dazu bunte Blattsalate in Joghurt-, (A,C,G,N)</i> <i>Kernöldressing , oder Balsamico-Olivenöl (N,O)</i>	EUR 9,50
Gebratenes Forellenfilet (D,N) <i>im Vulkano Speckhemd auf bunter Salatplatte</i>	EUR 9,90
Hendl'filet und Pute (A,C,G) <i>in Kürbiskernbrösel gebacken</i> <i>dazu Rahmgurken und Erdäpfelsalat</i>	EUR 10,90
Kleines Almenrinderfiletsteak (150 g) (A,C,G,O) <i>auf Toast mit Cocktailsauce, Birne und Salatgarnitur</i>	EUR 14,90
Gemischte Blattsalate mit Dressing nach Wahl <i>kleine Portion</i>	EUR 4,20 EUR 3,20
Gemischter Salatteller mit Dressing nach Wahl <i>kleine Portion</i>	EUR 4,20 EUR 3,20



Hauptspeisen

Wiener Schnitzel von der Schweinerose (A,C) dazu Erbsenreis und Preiselbeeren	EUR 12,30
Bunter Grillteller (A,C,G,O) mit Thousand Island Sauce dazu Kartoffelspalten und Buttergemüse	EUR 13,90
Schweinelendchen im Kürbiskernring (A,C,G) auf Kernölsauce dazu Duchessekrapferl und Broccoli	EUR 14,90
Putenmedaillons in der Stollenkäseparnade (A,C,G) auf Paprikacremereis und Zucchini	EUR 12,90
Kalbsrückensteak (A,C,G) in Eierschwammersauce, dazu Spinatspätzle und Karottenblätter	EUR 21,90
Zwiebelrostbraten vom Styria Beef (A,C,G) mit Polentataler und Bohnenbündel	EUR 19,90
Gebackenes Weizerlammkotelette (H,C,G,N) in Körndl'brösel, dazu Petersilkkartoffel und Kürbischutney	EUR 16,90
Almenrinderfiletsteak (250 g) (A,C,G) in Pfeffersauce, dazu Erdäpfelkrapferl und Gemüse	EUR 28,50





Heimische Fische

- Gebackenes Saiblingfilet** mit Kräutern (A,C,D,G,M) EUR 13,20
dazu Zucchini-Basmatireis mit leichtem Chilitartare
- Forellenfilet** in Knoblauchbutter gebraten (A,C,G,L) EUR 12,90
auf Bärlauchrahmnudeln und Wokgemüse
- Alpenlachsschnitte** in der Sterzkruste (A,C,D,G) EUR 13,50
mit mediterranem Gemüse

Fleischlose Gerichte

- Spinatspätzle** (A,C,G) EUR 9,90
in Jungzwiebelstollenkäsesauce mit Schmortomaten
- Steinpilzgulasch** (A,C,G) EUR 11,90
mit Polentanockerln und Parmesanhobel
- Gemüsestrudel und Hirselaibchen** (A,C,G) EUR 9,90
mit warmer Schnittlauchsauce
- Gebackenes Duo von Schafskäse und Tofu** (A,C,G,F) EUR 9,90
auf Muskatkürbisragout





Nachspeisen

<i>Feiner Apfelstrudel</i> (A,C,G,H) <i>oder Topfenstrudel</i> (A,C,G) mit Schlagobers (G)	<i>EUR 4,20</i>
<i>Krokant-Caramelparfait</i> (A,C,G,H) <i>mit Erdbeersalat und Kleingebäck</i>	<i>EUR 6,70</i>
<i>Steirischer Birnengrießschmarrn</i> (A,G) <i>mit Rhabarberkompott</i>	<i>EUR 5,90</i>
<i>Apfeltiramisu im Glas</i> (A,C,G)	<i>EUR 5,90</i>

Fragen Sie nach unserer Eiskarte mit erfrischenden Kreationen.

Wir wünschen einen Guten Appetit

Bei allen Angaben sind Irrtümer nicht ausgeschlossen.

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Alle Speisen können Spuren von unseren verarbeiteten Allergenen enthalten.





Die 14 Allergene



Getreide (A)



Krebstiere (B)



Eier (C)



Fisch (D)



Erdnüsse (E)



Soja (F)



Milch (G)



Schalenfrüchte
(H)



Sellerie
(L)



Senf (M)



Sesam
(N)



Sulfite (O)



Lupine
(P)



Weichtiere
(R)

Unsere heimischen Lieferanten:

<i>Fleischspezialitäten</i>	<i>Familie Ranner, Fladnitz/T.</i>
<i>Kartoffeln, Fleisch</i>	<i>Familie Huber, Fladnitz/T.</i>
<i>Gemüse, Obst</i>	<i>Herr Brodtrager, St. Ruprecht/Raab</i>
<i>Obst, Bohnen</i>	<i>Familie Gruber, Preßguts/Ilztal</i>
<i>Fisch</i>	<i>Familie Donner, Fladnitz/T. und Familie Schröcker, Weiz</i>
<i>Kräuter</i>	<i>Kräuterwerkstatt Familie Schroeder, Hohenau/Passail</i>
<i>Nudeln, Eier</i>	<i>Moarhofhechtl (Hof des Jahres 2016), Familie Schrenk</i>

