



Willkommen im Vital-Hotel-Styria

Für unsere kleinen Gäste

Grillwürstelspieß
mit Back-Kartoffelspalten

Fischstäbchen (A,C,D,G)
mit Kartoffeln

Spaghetti mit Sugo (A,C)

Kinder Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,G)
mit Pommes Frites und Preiselbeer-Pfirsich

Gedeck pro Person

Vorspeisen

Räucherforelle (A,C,G,D,O)

mit gehackter Gurke, Dill und Kapern
dazu Salatgesteck und Baquette

Almenrindercarpaccio (A,C,G,O)

mit Dijon-Senfsauce
dazu Parmesanhobel

Veganer Mozzarella-Avocadococktail (A,F,N,O)

auf marinierten Räuchertofublättern
und Sesam-Grissini

Suppen

Kräftige Rindsuppe (A,C,G,L)

mit Suppennudeln vom Moarhofhechtl,
Leberknödel oder Frittaten

kleine Portion

Knoblauch- Rucolarahmsuppe (A,C,G,)

mit Holzofencroûtons

Vegane-Süßkartoffel-Kokos-Thaisuppe (L)

mit Wokgemüse

Salatkompositionen

Vitalsalat „Styria“

gebratene Putenstreifen mit Tomaten,
dazu bunter Blattsalat in Joghurt-, (G,M)
Kernöl- oder Balsamico-Olivenöldressing (O)

Rahmgurken und Erdapfelsalat (A,C,G,N)

mit gebackener Hendlbrust
in Sesambrösel

Schafskäse im Vulkanospeckhemd (G,O)

auf Salatstreifen und Cocktailtomaten,
Gurke und Paprika in Kernölmarinade

Meeresfrühtecocktail (A,B,C,D,G,O,R)

in Knoblauchbutter gebraten
auf Blattsalate, dazu Pestobaguette

Vegane Hirse- Tofulaibchen (F,L,O)

mit Salatgarnitur

Gemischter Blattsalat mit Dressing nach Wahl (G,M,O)

kleine Portion

Gemischter Salatteller mit Dressing nach Wahl (G,M,O)

kleine Portion

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel von der Schweinerose (A,C,G)
dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Mixed Grill (A,C,G,M)
von Pute, Schweinefilet und Rind
mit Potato Wedges, Buttergemüse und Cocktailsauce

Steirer Cordon Bleu von der Pute (A,C,G)
mit Erbsen- Basmatireis
und Kürbis- Chutney

Schweinelendchen (A,C,G,O)
auf Steinpilz- Erdapfelgröstel
mit Broccoli und Knoblauchjus

Rehrückenstreifen (A,C,G,O)
mit Wildpreiselbeersauce
dazu Eierspätzle, Romanesco und Karottenblätter

Zwiebelrostbraten (A,C,G)
vom rosa Almenrinderrücken
dazu Knödelecken und Bohnenbündchen

Rinderfiletsteak (250 g) (A,C,G)
in grüner Pfeffersauce, mit Speckkrösti
und Grillgemüse

Fische aus Fluss und Meer

Gebratenes Forellenfilet (A,D,G)
in Knoblauchbutter, dazu Kräuterkartoffeln
und Ratatouillegemüse

Fischteller vom Rost (A,B,C,G,D,R)
mit Lachs, Calamari und Garnele
auf Tomatenspaghetti, dazu Zucchini

Gebackenes Duo (A,C,G,D,M)
von Wolfsbarsch und Seehecht
dazu bunter Basmatireis und Sauce Tartar

Fleischlose Gerichte

Spinatspätzle (A,C,G,)
in Stollenkäsesauce
dazu Rucola und Schmortomate

Breite Nudeln vom Moarhofhechtl (A,C,G)
in Steinpilzrahm
dazu Parmesanhobel

Zucchini- Erdäpfelpuffer (A,C,G)
mit Kräuter- Sauerrahmdip
und Buttergemüse

Nachspeisen

Feiner Apfelstrudel (A,C,G,H)
oder **Topfenstrudel** (A,C,G) mit Schlagobers (G)

Gewürzparfait (C,G)
mit Waldbeerragout
und Buttermilchbällchen

Weißes Schokolade- Kürbiskerntörtchen (A,C,G,H,F)
dazu Nougatsauce und Schlag

Topfen- Walnussnockerl (C,G,H)
mit Fruchtmark
und Honig- Sauerrahm

**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 unser Team im Restaurant.

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)

Fleischspezialitäten

Familie Ranner

Äpfel

Herr Andreas Pirchheim, Puch bei Weiz

Kräuter

Kräuterwerkstatt Familie Schroeder,
Hohenau/Passail

Nudeln, Eier

Moarhofhechtl (Hof des Jahres 2016)
Familie Schrenk, Passail

Eier, Kernöl

Herr Wilhelm Nagl,
Großwilfersdorf/Fürstenfeld

Käsespezialitäten

Almenland Stollenkäse, Arzberg/Passail
Hofmolkerei Walcher, Kumberg

Honig

Imkerei Kreiner, Passail