



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

Vorspeisen



Büffelmozzarellakugeln (G)

auf Cocktailtomaten

mit Rucola und Balsamico-Olivenöldressing

Steirischer Antipasti - Teller (A,C,G)

mit Vulkano-Schinkenspeck, Stollenkäse,
eingelegten Pilzen, Gemüse und Perlzwiebeln
dazu Knoblauch-Holzofenbrot

Marinierte Lachsrosen (A,C,D,G, M)

auf Honigsenf-Dillsauce und Pesto-Baguette

Suppen



Kräftige Rindsuppe (A,C,G,L)

mit Moarhofhechtl Suppen-Nudeln,

Leberknödel oder Fritatten

auch in kleinen Portion möglich

Almenkräuter - Erdäpfelsuppe (A,C,G)

mit frisch gebratenem Schinkenspeck

Eierschwammerl - Samtsuppe (A,C,G)

mit Rindercarpaccio

Salatkompositionen



Vitalsalat Styria

gebratene Putenstreifen mit Tomaten
dazu bunte Blattsalate in Joghurt-, (A,G,M)
Kernöldressing, oder Balsamico-Olivenöl (O)

Almenrindersulz (L)

mit roten Zwiebeln, Rucola
und Rispentomaten

Steirischer Bauernsalat (G)

mit Käferbohnen, Gurken, Paprika, Tomaten,
Zwiebeln und gebratenem Schafskäse im Speckhemd

Gebackene Hendlfiletstückel (A,C,G)

auf Vogerl-Erdäpfelsalat
mit Kernöl-Rahmdressing

Bunte Salatplatte mit Garnelenspieße (B)

in Knoblauch-Olivenöl und Balsamico

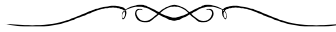
Gemischte Blattsalate mit Dressing nach Wahl

kleine Portion

Gemischter Salatteller mit Dressing nach Wahl

kleine Portion

Hauptspeisen



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

Bunter Grillteller (A,C,G,M)
mit Thousand Island Sauce
dazu Kartoffelspalten und Buttergemüse

Edelputenmedaillons (A,C,G,H,O)
mit Mandel-Mozzarella gratiniert
dazu Pesto-Nudeln und Champagnerwirsing

Almenland - Cordon Bleu (A,C,G)
mit Teichalmer-Stollenkäse, Rinderschinken
und Kräutern gefüllt, dazu Erbsenreis und Chutney

Edelwildspieß
vom Reh, Hirsch und Fasan (A,C,G,O)
mit Waldpilzsauce, dazu Cassis-Rotkraut
und Zapfenkroketten

Ladysteak (150 g) (C,G,L)
mit Curry-Eierreis, dazu Wokgemüse
und Natursauce süß-sauer

Almenrinderrückensteak (250 g) (G)
in Kräutern gebeizt
dazu Ofenkartoffeln mit Pariser Butter,
Sauerrahm und Ratatouillegemüse

Rinderfiletsteak (250 g) (A,C,G)
in grüner Pfeffersauce, dazu Röstitaler
und Gemüsebeet

Fische aus Fluss und Meer



Forellenfilet in Blütenbröseln gebacken (A,C,D,G,M)
mit Petersilienkartoffeln und leichtem Chili-Tatar

Saltimocca vom Wolfsbarsch (A,G,D)
auf Tomatenspaghetti und Zucchini

Saiblingsfilet vom Rost (A,C,D,G)
auf Bärlauch-Cremereis und Asiagemüse

Fleischlose Gerichte



Wokgemüse - Schafskäsestrudel (A,C,G,O)
auf warmer Schnittlauchsauce

Steinpilz - Polentanockerl (A,G)
dazu Stollenkäsesauce und Mangold

Breite Nudeln vom Moarhofhechtl (A,C,G)
in Knoblauch-Almenkräuter-Blütenrahm
dazu Cocktail-Schmortomaten und Parmesanhobeln

Nachspeisen



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

Kürbiskernöl - Eisparfait (C,G,O)
mit Rum-Erdbeere und Schlag

Flammierte Banane (G,H,O)
in Mandel-Orangensauce und Fruchtegarnitur

**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)

Fleischspezialitäten Familie Ranner und Familie Huber, Fladnitz/T.

Gemüse, Obst Herr Brodtrager, St. Ruprecht/Raab

Äpfel Herr 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

Biomilch Frau Anna Übelleitner, Fladnitz/T.