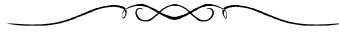




Willkommen im Vital-Hotel-Styria

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



Mozzarellakugeln und Oliven am Spieß (G,O)
auf Tomatenscheiben und Rucola
in Balsamico-Olivenöl

Räucherlachsrose (A,C,G,D,M,O)
auf Dill-Senf-Honig
dazu Kräuterbaguette

Almenrindercarpaccio (G,O)
mit Steinpilzvinaigrette
und Parmesanhobel

Vegane Avocado-Tomatensalza (A,C,G,N,O)
mit Gemüsesticks
und Sesam-Grissini

Suppen



Kräftige Rindsuppe (A,C,G,L)
mit Suppennudeln vom Moarhofhechtl,
Leberknödel, oder Frittaten
kleine Portion

Spargel-Lauchremesuppe (A,C,G)
mit Pestoschnitte

Karfiolrahmsuppe (A,C,G,O)
mit Kräuter und Garnele

Vegane Karfiolrahmsuppe (F)
mit Tofu

Salatkompositionen



Vitalsalat „Styria“

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

Vogerl-Erdäpfelsalat (A,C,D)

in Joghurt-Kernöldressing
mit lauwarmen Räucherforellenstückerln
und Baguette

Bunter Bauernsalat (G)

mit Landfrischkäse,
Ziegenkäse und Oliven

Gebackene Rehrückenscheiben (A,C,G,H,O)

auf verschiedenen Blattsalaten
in Preiselbeer-Walnussöldressing

Vegane Buchweizenlaibchen (L,O)

mit Salatgarnitur

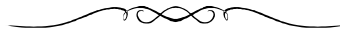
Gemischter Blattsalat mit Dressing nach Wahl (G,M,O)

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

Edelputenwok
mit knackigem Gemüse in Thai-Kokossauce
dazu frittierte Reismudeln

Hirschrückenmignons (A,C,G,O)
auf Steinpilz-Erdäpfelgröstel
mit Broccolirosen und Wildpreiselbeersafterl

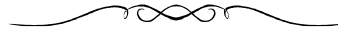
Gefüllte Schweinelendchen am Spieß (A,C,G)
mit Kernölsauce
dazu breite Nudeln und Karottenblätter

Milchkalbschnitzel „Pariser Art“ (A,C,G)
mit Erbsenduftreis und Kürbischutney

Duo von Almenrinderrücken- (A,C,G)
und Filetsteak
mit Kräuterbutter,
dazu Speckrösti, Sauerrahmdip
und Bohnenbündchen

Rinderfiletsteak (250 g) (G)
in grüner Pfeffersauce, dazu Trüffelpolenta
und Grillgemüse mediterran

Fische aus Fluss und Meer



Gebratenes Forellenfilet (A,D,G)

in Knoblauchbutter, dazu Kräuterkartoffeln
und Ratatouillegemüse

Steirisches Wurzelfleisch

vom Saiblingsfilet (L,D,O)

dazu Salzkartoffeln und Kren

Fischteller vom Rost (A,B,C,G,D,R)

mit Wolfsbarsch, Calamari und Garnele
auf Hummerrahmnudeln und Zucchini

Lachs und Butterfisch (A,C,G,D,M)

in Blütenbrösel gebacken
dazu bunter Basmatireis und Currytartare

Fleischlose Gerichte



Breite Moarhofhecht Nudeln (A,C,G,L)

mit Wokgemüse
und Tomaten-Mozzarellasauce

Schwammerlgröstl (G)

mit Grillkäsepralinen
und Romanescorosen

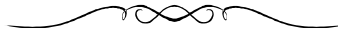
Bärlauchspätzle (A,C,G)

in Stollenkäsesauce
und geschmorte Kirschtomaten

Veganer Räuchertofu-Gemüespieß (F)

auf cremigen Kokos-Couscous

Nachspeisen



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

Erdbeer-Mascarponecreme im Glas (A,C,G,O)
mit Fruchtmarm und gefülltem Brandteigkrapferl

Vegane Lemoneisterrine (A)
im Schokokuchenmantel
mit Amarenakirschen

Haselnuss-Soufflé (A,C,G,H)
mit Mozartkugeln
und Tonkabohnensauce

**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