



Willkommen im Vital-Hotel-Styria

Für unsere kleinen Gäste

Grillwürstelspieß

Back-Kartoffelspalten

Fischstäbchen (A,C,D,G)

Kartoffeln

Spaghetti mit Sugo (A,C)

Kinder Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,G)

Pommes Frites | Preiselbeer-Pfirsich

Gedeck

Vorspeisen

Anti Pasti Teller (G)

Frischkäse-Paprika-Olivenspieß
Stollenkäse | Vulcano-Rohschinken

Räucherlachs (A,C,D,G,M)

Senf-Dill-Honig-Dattelsauce
Baguette

Rindercarpaccio (A,C,G,H,M)

Essig-Steinpilze
Pekänüsse | Parmesanhobel



Räuchertofu mit Avocado (F,N)

Veganer marinierter Mozzarella
Sesam Grissini

Suppen

Kräftige Rindsuppe (A,C,G,L)

Suppennudeln vom Moarhofhechtl
Leberknödel oder Frittaten

kleine Portion

Knoblauch-Rucola-Cremesuppe (A,C,G)

Laugenbrezen-Croûtons



Kokos-Thai-Karottensuppe (-)

Salatkompositionen

Vitalsalat „Styria“

Gebratene Putenstreifen | Tomaten

Bunter Blattsalat

Joghurt-, (G,M) Kernöl-, oder Balsamico-Olivenöldressing (O)

Garnelenspieß auf Salatstreifen (A,C,G,B)

Balsamico-Olivenöldressing

Knoblauchbaguette



Gemischte Salatplatte | Kernöl (-)

Karfiol-Kichererbsenlaibchen

Gebackener Schafskäse (A,C,G)

Kartoffel-Rahmgurkensalat

Tafelspitzsülzchen (L)

Zwiebel | Cherry-Tomaten | Blattsalat

Kernöl-Dressing

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)
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

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

Puten Asia-Gemüse-Wok (L)
Basmatireis

Schweinelendchen | Stollenkäsefüllung (A,C,G,)
Kernölsauce | Kroketten
Karottenblätter

Almenrinder-Rostbraten (A,G,C)
Vulcano-Speck-Zwiebelsauce | Rahmpolenta
Bohnenbündchen

Rinderfiletsteak (250 g) (A,C,G)
Grüne Pfeffersauce | Speckrösti
Grillgemüse

Fische aus Fluss und Meer

Gebratenes Forellenfilet (A,D,G,C)

Knoblauchbutter | Kräuterkartoffeln
Ratatouillegemüse

Lachs-Butterfisch-Spieß (A,B,C,D,G)

Hummerrahmnudeln | Zucchiniblätter

Gebackener Fischteller (A,B,C,D,G,M,R)

Garnelen | Calamari | Wolfsbarsch
Bunter Basmatireis | Sauce Tartare

Fleischlose Gerichte

Breite Moarhofhechtl Nudeln (A,C,G,)

Stollenkäse-Lauchsauce



Gebratene Bohnen-Kartoffel-Gewürzschnitte (-)

Gemüsecurry

Gebackenes Käse-Trio (A,C,G,M)

Camembert | Schafskäse | Emmentaler
Jasminreis | Sauce Tartare

Nachspeisen

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

Mokka-Krokant-Terrine (A,C,G,O)
Baumkuchenmantel | Cognac-Himbeeren

Weißes Schokolade- Kürbiskerntörtchen (A,C,G)
Nougatsauce | Schlagobers

Pancakes (A,C,G)
Kirschragout | Sauerrahm-Honig

**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