

SPEISEKARTE

Wir empfehlen als Aperitif:

Glas Sekt	€ 2,70
Sekt Orange	€ 2,70
Campari (4cl) Soda	€ 3,50
Campari (4cl) Orange	€ 3,80
Aperol Spritzer	€ 3,10
Hugo	€ 3,10

Kalte Vorspeisen

<i>Carpaccio vom Rind</i> mit mariniertem Rucola, kaltgepresstem Olivenöl und gehobelten Parmesan (G)	€ 9,90
<i>Zucchini Carpaccio</i> (auch vegan möglich) mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl mit gehackten, sonnengetrockneten Paradeisern, Parmesan und Pinienkernen (G)	€ 8,90
<i>Gratinierter Ziegenkäse</i> in Chili-Honig-Orangensauce (G)	€ 8,90
<i>Hummus</i> (vegan) mit schwarzen Oliven und sonnengetrockneten Paradeisern	€ 7,80

Salate

Landhaus Salat (auch vegan möglich) € 7,80
Mit Rucola und Vogerlsalat,
sonnengetrockneten Paradeisern, Pinienkerne und Schafskäse (G)

Salat „Styria“ € 9,20
Gebackene Putenstreifen auf Erdäpfel- und Vogerlsalat,
mariniert mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen (A,C,G)

Salat „Caprino“ € 9,20
Gemischter Salat der Saison mit gegrilltem Ziegenkäse,
garniert mit Nüssen und frischen Früchten (G,H)

Salat „Salmone“ € 9,20
Gemischter Salat der Saison mit Räucherlachs und Parmesan,
mariniert mit Honig-Balsamico (D,G)

Aus dem Suppentopf:

Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten (A,C,L) € 3,50

Rindsuppe mit hausgemachten Grießnockerln € 3,50
(A,C,G,L)

Rindsuppe mit hausgemachten Leberknödeln € 3,50
(A,C,L)

Knoblauchcremesuppe mit Croutons (A,G,L) € 3,80

Tomatencremesuppe mit Obershäubchen € 3,80
(auch vegan möglich) (L)

Für den großen Hunger:

Schweinsfilet im Speckmantel * € 14,20
im Natursaft 1, mit frittierten Schupfnudeln und Gemüse (A,C,G,L)

Girardi-Rostbraten € 16,80
in der Jägersauce mit Speckbohnen und Braterdäpfeln (A,L,G)

Pute pikant gefüllt € 13,80
mit Speck, Zwiebel, Paprika und Äpfeln, dazu Gemüse und Krokette (A,C,G,L)

Pute „Natur“ * € 12,50
mit Reis und Gemüse (A,G,L)

Rindsgulasch * € 9,90
mit Semmelknödel (A,C,G,L)

Gebackenes:

Wiener Schnitzel vom Schwein * € 9,90
Mit Erdäpfelsalat (A,C,G,L)

Surschnitzel € 10,80
mit Erdäpfelsalat (A,C,G,L)

Cordon Bleu vom Schwein € 10,80
mit Pommes Frites (A,C,G)

Bauern Cordon Bleu vom Schwein € 12,20
pikant gefüllt mit Speck, Pfefferoni, Zwiebeln und Cheddar
mit Pommes Frites oder gem. Salat (A,C,G,L)

Putenbrust * € 11,80
in der Mandelpanade mit Gemüsereis und Preiselbeeren (A,C,G,H)

Steirer Schnitzel von der Pute * € 11,80
in der Kürbispanade mit Erdäpfel-Vogerlsalat (A,C,G)

Gerne servieren wir die mit * gekennzeichneten Speisen auch in kleineren Portionen, abzgl € 1,00

Vom Fisch:

*Fisch-Duo gebacken** € 14,20

Filets vom Zander und von der Lachsforelle in feiner Panade mit Sauce Tartare und Petersilerdäpfel (A,C,D,G)

*Grill Mix vom Fisch** € 14,20

Saftig gegrillte Filets vom Zander und von der Lachsforelle auf Erdäpfel-Gemüse-Bett mit Kräuterbutter (A,D,G,L)

Vegetarisch / Vegan:

Hausgemachte Gemüselaißchen € 9,90

mit Sauce Tartare und gemischtem Salat (A,C,G)

*Gebackene Champignons** € 9,20

mit Sauce Tartare (A,C,G)

*Camembert gebacken in 2erlei Panade** € 9,90

Saftiger Camembert in klassischer und in Kürbiskernpanade mit Gemüsereis und Wildpreiselbeeren (A,C,G,L)

*Champignonngulasch ** € 9,20

mit Sauerrahm und Semmelknödel (A,C,G)

*Gemüseteller** € 8,80

mit Petersilerdäpfeln und Spiegelei (C,L)

(auch vegan möglich)

*Gemüse-Basmatireis-Wok** € 9,20

mit Cashewnüssen und Räuchertofu (F,H,L)

(vegan)

Veggie-Burger € 11,20

Saftiger, hausgemachter Burger aus Roten Bohnen, Kichererbsen und Zucchini mit Süßkartoffelchips und BBQ-Sauce (vegan) (A,H,L)

Gerne servieren wir die mit * gekennzeichneten Speisen auch in kleineren Portionen, abzgl € 1,00

Für die Kleinen:

<i>Spaghetti</i> mit Paradeissauce (A,L)	€ 5,80
<i>Kinderschnitzelj</i> von der Pute mit Pommes Frites (A,C)	€ 6,80
<i>Putenfilet gegrillt</i> mit Reis und Gemüse (A,G,L)	€ 6,80

Diverse Beilagen:

Beilagensalat	€ 3,20
Pommes Frites	€ 3,20
Reis	€ 3,20
Braterdäpfeln oder Petersilerdäpfeln	€ 3,20
Ketchup, Mayonnaise, Sauce Tartare, Preiselbeeren	€ 1,00

Für die Süßen:

Palatschinken (zwei Stück) € 4,80
mit Marillenmarmelade gefüllt und mit Schlagobers garniert (A,C,G)

Eispalatschinken (zwei Stück) € 6,20
Garniert mit heißen Himbeeren und Schlagobers (A,C,G)

Schoko-Nuss-Palatschinken (zwei Stück) € 4,80
mit Schokosauce und Schlagobers garniert (A,C,G,H)

Palatschinken sind, jeweils zum halben Preis, auch mit einem Stück möglich

Hausgemachte Mehlspeisen
aus Oma´s Mehlspeisküche (A,C,G)
(Fragen Sie unser Personal nach den aktuellen Mehlspeisen)

Wir empfehlen als Digestiv:

Schnäpse:

Marille 2cl € 2,70

Marille 4cl € 4,50

Williams Birne 2cl € 2,70

Williams Birne 4cl € 4,50

Quitte 2cl € 2,70

Quitte 4cl € 4,50

Kräuterbitter:

Gurktaler 2cl € 2,50

Gurktaler 4cl € 4,30

Jägermeister 2cl € 2,50