

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER

Pfiff Bier	3,30
Glas Bier	4,00
Krügerl Bier	4,80
Glas Radler	4,00
Krügerl Radler	4,80
0,5 l Flasche Puntigamer	4,80
0,5 l Flasche Schlossgold	4,60
0,5 l Flasche Gösser alkoholfrei	4,90
0,5 l Flasche Edelweiss hefefrüb	5,10

WEISSWEINE (0)

Weingut Schneeberger, Südsteiermark

Welschriesling	Fl. 0,75 l 17,00	1/8 l 3,60
Weißburgunder	Fl. 0,75 l 19,00	1/8 l 3,90
Chardonnay	Fl. 0,75 l 19,00	1/8 l 3,90
Sauvignon blanc	Fl. 0,75 l 19,00	1/8 l 3,90
Muskateller	Fl. 0,75 l 19,00	1/8 l 3,90

ROTWEINE (0)

Weingut Schneeberger, Südsteiermark

Zweigelt	Fl. 0,75 l 19,00	1/8 l 3,60
Blaufränkisch	Fl. 0,75 l 19,00	1/8 l 3,60
Kapazunder	Fl. 0,75 l 22,00	1/8 l 3,90

SPRITZER (0)

Weißer Mischung	1/4 l 2,90
Rote Mischung	1/4 l 2,70
Hollunderspritzer	1/4 l 3,60
Hugospritzer	1/4 l 4,70
Aperolspritzer	1/4 l 4,70

SEKT

Muskatellersekt	Fl. 0,75 l 25,00	Glas 4,20
-----------------	------------------	-----------

Liebe Gäste!

Ausgewählte Grundprodukte, regionale Zutaten und eine liebevolle Zubereitung verbinden sich bei uns zu ehrlicher, beliebter heimischer Küche. Ganz nach der Philosophie unseres Hauses legen wir besonderen Wert auf höchste Qualität und regionale Produkte, die wir von langjährigen Partnerbetrieben beziehen.

So stammt unser Schweinefleisch zu 100 % aus der Steiermark, das Rindfleisch aus Österreich. Unser Hühnerfleisch beziehen wir von Posch sowie von der Firma Titz. Die Natursäfte liefert die Familie Treichler.

Für unsere regionalen und saisonalen Gerichte sowie für unsere gelebte steirische Gastlichkeit wurden wir erneut mit dem Gütesiegel „Kulinarium Steiermark“ vom Land Steiermark ausgezeichnet.

Wir wünschen einen guten Appetit!

FRÜHSTÜCK

Mo. bis Sa. von 7.00 bis 11.00 Uhr
um € 13,20 p.P.

WOCHENMENÜ

Mo. bis Fr. von 11.00 bis 13.30 Uhr
Klassisches bzw. vegetarisches Menü
um € 11,90 p.P.
(10er-Block um € 108,00)

SAMSTAGSMENÜ

Sa. von 11.00 bis 13.00 Uhr
Klassisches bzw. vegetarisches Menü
um € 13,50 p.P.

ALLERGENKENNZEICHNUNG

A glutenhaltiges Getreide · B Krebstiere · C Ei
D Fisch · E Erdnuss · F Soja · G Milch und Laktose
H Schalenfrüchten · L Sellerie · M Senf · N Sesam
O Sulfite · P Lupinen · R Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutaten im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



SPEISEN & GETRÄNKE



Land
schafft
Leben

FÖRDERER 2021

Suppen	kleine Portion	
Rindsuppe mit Frittaten	A/C/G/L	3,90
Rindsuppe mit Leberknödel	A/C/G/L	4,60
Magerlsuppe	A/G/O	5,20 6,40
Flecksuppe	A/G/O	5,20 6,40
Beuschelsuppe	A/G/O/M	5,20 6,40
Gulaschsuppe	A/O	6,90
Knoblauchsuppe mit Croutons	A/G/O	4,80
Suppenfleisch mit Apfelkren	L/O	9,80

Salate & Saures		
Gemischter Salat	C/M/O	3,50 4,50
Grüner Salat	C/O	3,50 4,50
Steirerbowl (Gemischter Salat mit Ei, Käsechip und Körnermix)	C/N/G/H	7,50
Salatteller mit Putenstreifen		10,60
gegrillt oder gebacken	G/M/O/C A/C/M/O/E	
Fitnesssteller mit gegrillter Pute auf Blattsalat und Schafskäse im Speckmantel	C/G/O	12,50
Saure Extrawurst	C/O	7,90
Saure Presswurst	C/O	8,40
Saures Rindfleisch	C/O	9,80

Heiße Theke	per 100g	
Ripperl gegrillt		1,69
Brüsti gebraten		1,99
Stelze gegrillt		1,49
Faschierte Laibchen gebacken	A/C/G/E	1,89
Burgerlaibchen gegrillt	M	1,89

Beilagen		
Pommes Frites	E	2,80
Potato Wedges	E	2,80
Petersilienerdäpfel	G	2,80
Rösterdäpfel	G	2,80
Kroketten	A/C/G/E	3,10
Reis		2,80
Gemüse	L/G	3,10
Semmelknödel	A/C/G/O	1,80

Würstel		
Frankfurter mit Saft*	A/O	6,90
Frankfurter mit Senf*	A/M/O	3,90
Riesenkrainer mit Senf und Kren*	A/M/O	4,80
Riesenkäsekrainer*	A/G/M/O	4,80
Riesenbratwürstel*	A/M/O	4,80
Heißer Feger*	A/M/O	4,80
Bernerwürstel mit Pommes frites	G/M/E	7,40
Bratwurst mit Sauerkraut und Rösterdäpfeln	A/G/O	9,80

*mit einer Semmel	
<u>Mitte September bis März</u>	
Brein- oder Blutwurst mit Sauerkraut und Rösterdäpfeln	9,80
A/G/O	

Hauptspeisen		
Spaghetti Carbonara	A/G/M	9,80
Spaghetti Bolognese	A/G	9,80
Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Salat	A/C/G/O/E	11,90
Cordon Bleu mit Pommes frites	A/C/G/E	14,50
Cevapcici mit Pommes frites und Salat	M/O/E	10,50
Grillteller mit Pommes frites und Gemüse	G/M/E	14,50
Halbes Backhendl ohne Haut	A/C/G/E	10,90

Hühnerbrust gegrillt mit frischem Grillgemüse	G	14,40
Gebackene Gemüselaiichen, Röstitaschen 'Frischkäse-Kräuter' mit Sauerrahmdip und grünem Salat	A/C/G/O/E	9,50
Emmentaler gebacken, mit Sauerrahmdip und grünem Salat	A/C/G/O/E	9,90
Gebackener Karfiol mit Sauerrahmdip und grünem Salat	A/C/G/O/E	9,50
Grillkäse auf Blattsalat mit Honig und Pinienkernen	G	9,80
Süßkartoffelwedges mit buntem Grillgemüse	A/C/G/O/E	9,90

vegetarische Speise	glutenfreie Speise
---------------------	--------------------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE		
LIMO		
Apfelsaft, Cappy, Eistee, Traubensaft, Cola, Fanta oder Almdudler		
0,3 l Limo 0,3 l Limo gespritzt	3,30	2,80
0,5 l Limo 0,5 l Limo gespritzt	4,80	4,10
0,3 l Soda 0,5 l Soda	1,90	2,40
0,3 l Fruchtnektar gespritzt		4,10
0,5 l Fruchtnektar gespritzt		4,40
0,2 l Bitter Lemon		3,40
0,25 l Red Bull		4,30
Zitrone		0,80
0,33 l Coca Cola Flasche		3,80
0,33 l Coca Cola Zero		3,80
0,33 l Frucade		3,80
Mineralwasser prickelnd still	2,90	4,70
0,33 l Flasche 0,75 l Flasche		
Serviceleistung		
0,3 l Leitungswasser		0,90
0,5 l Leitungswasser		1,20
HEISSE GETRÄNKE		
Tee nach Wahl		3,10
Stamperl Schnaps/Rum		3,50
Espresso		2,90
Kleiner Brauner		3,00
Großer Brauner		4,60
Verlängerter		3,20
Caffe Latte		4,50
Cappuccino		4,50
Heiße Schokolade		3,90

FÜR KINDER	
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salat	A/C/O/E 8,90
Spaghetti Carbonara	A/G/M 8,60
Spaghetti Bolognese	A/G 8,60

Desserts		
Kuchen	A/C/G/H	4,10
Strudel mit Schlag	A/C/G	4,00