

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

LIMO

Apfelsaft, Cappy, Eistee, Traubensaft, Cola, Fanta oder Almdudler

0,3 l Limo 0,3 l Limo gespritzt	€ 2,80 € 2,40
0,5 l Limo 0,5 l Limo gespritzt	€ 3,80 € 3,50
0,3 l Soda 0,5 l Soda	€ 1,50 € 1,90
0,25 l Flasche Fruchtektar	€ 2,90
0,3 l Fruchtektar gespritzt	€ 3,20
0,5 l Fruchtektar gespritzt	€ 3,50
0,2 l Bitter Lemon	€ 2,90
0,25 l Red Bull	€ 3,20
Zitrone	€ 0,50
Mineralwasser prickelnd oder still	
0,33 l Flasche 0,75 l Flasche	€ 2,20 € 4,00
Serviceleistung	
0,3 l Leitungswasser	€ 0,40
0,5 l Leitungswasser	€ 0,60

HEISSE GETRÄNKE

Tee nach Wahl	€ 2,80
Zitrone	€ 0,50
Stamperl Schnaps/Rum	€ 2,40
Espresso	€ 2,90
Kleiner Brauner	€ 2,90
Großer Brauner	€ 3,20
Verlängerter	€ 2,90
Caffe Latte	€ 3,40
Cappuccino	€ 3,40
Heiße Schokolade	€ 2,90

WOCHENMENÜ

Mo. bis Fr. von 11.00 bis 13.30 Uhr
10er-Block € 99,00

Klassisches Menü € 10,50 p.P.

Alternativ:

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salat

Vegetarisches Menü € 9,90 p.P.

SAMSTAGSMENÜ

Sa. von 11.00 bis 13.00 Uhr

Klassisches Menü € 12,20 p.P.

Vegetarisches Menü € 10,50 p.P.

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER

Pfiff Bier	€ 2,80
Glas Bier	€ 3,60
Krügerl Bier	€ 4,10
Glas Radler	€ 3,60
Krügerl Radler	€ 4,10
0,5 l Flasche Puntigamer	€ 4,10
0,5 l Flasche Schlossgold	€ 4,10
0,5 l Flasche Gösser alkoholfrei	€ 4,10

WEISSWEINE (O)

Weingut Schneeberger, Südsteiermark

Welschriesling	Fl. 0,75l € 17,00	½l € 3,60
Weißenburgunder	Fl. 0,75l € 19,00	½l € 3,90
Chardonnay	Fl. 0,75l € 19,00	½l € 3,90
Sauvignon blanc	Fl. 0,75l € 19,00	½l € 3,90
Muskateller	Fl. 0,75l € 19,00	½l € 3,90

ROTWEINE (O)

Weingut Schneeberger, Südsteiermark

Zweigelt	Fl. 0,75l € 19,00	½l € 3,60
Blaufränkisch	Fl. 0,75l € 19,00	½l € 3,60
Kapazunder	Fl. 0,75l € 22,00	½l € 3,90

SPRITZER (O)

Weiße Mischung	½l € 2,70
Rote Mischung	½l € 2,70
Hollunderspritzer	½l € 3,50
Hugo	½l € 3,90
Aperolspritzer	½l € 3,90

SEKT

Muskatellersekt	Fl. 0,75l € 25,00	1 Glas € 3,90
-----------------	-------------------	---------------



WOCHE & SAMSTAGSMENÜ

Öffnungszeiten

Mo. bis Fr. von 6.30 bis 18.00 Uhr
Sa. von 6.30 bis 14.00 Uhr

Frühstückszeiten

Mo. bis Sa. von 7.00 bis 11.00 Uhr
€ 9,90 pro Person

Aus dem Suppentopf

kleine Portion

Rindsuppe mit Frittaten <small>A/C/G/L</small>	€ 3,90
Rindsuppe mit Leberknödel <small>A/C/G/L</small>	€ 4,20
Magerluppe <small>A/G/O/M</small>	€ 4,80
Flecksuppe <small>A/G/O/M</small>	€ 4,80
Beuschelsuppe <small>A/G/O/M</small>	€ 4,80
Gulaschsuppe <small>A/O</small>	€ 5,80
Semmelknödel <small>A/C/G/O</small>	€ 6,20
Semmelknödel <small>A/C/G/O</small>	€ 1,80

Salate und Saures

kleine Portion

Gemischter Salat <small>C/M/O</small>	€ 3,20
Grüner Salat <small>C/O</small>	€ 4,20
Steirerbowl (Gemischter Blattsalat mit Ei und Körnermix) <small>C/N</small>	€ 6,20
Saure Extrawurst <small>C/O</small>	€ 7,20
Saure Presswurst <small>C/O</small>	€ 7,80
Saures Rindfleisch <small>C/O</small>	€ 9,80
Salatteller mit Putenstreifen gegrillt <small>G/M/O/C</small> oder gebacken <small>A/C/M/O</small>	€ 9,30
Fitnesssteller mit gebrillter Pute und Schafskäse im Speckmantel auf Blattsalat <small>C/G/O</small>	€ 10,20

Leicht oder vegetarisch

Gebackene Gemüseläbchen und Röstitaschen 'Frischkäse-Kräuter' mit Sauerrahmdip und grünem Salat <small>A/C/G/O</small>	€ 7,80
Emmentaler gebacken mit Sauerrahmdip und grünem Salat <small>A/C/G/O</small>	€ 8,50
Gebackener Karfiol mit Sauerrahmdip und grünem Salat <small>A/C/G/O</small>	€ 7,80
Grillkäse auf Blattsalat mit Honig und Pinienkernen <small>G</small>	€ 9,30
Hühnerbrust gebrillt mit frischem Grillgemüse <small>G</small>	€ 11,20

Aus unserem Würsteltopf

Frankfurter mit Saft* <small>A/O</small>	€ 6,90
Frankfurter mit Senf* <small>A/M/O</small>	€ 3,50
Riesenkrainer mit Senf und Kren* <small>A/M/O</small>	€ 4,80
Riesenkäsekrainer* <small>A/G/M/O</small>	€ 4,80
Riesenbratwürstel* <small>A/M/O</small>	€ 4,80
Heißer Feger* <small>A/M/O</small>	€ 4,80
Bernerwürstel mit Pommes frites <small>G/M</small>	€ 6,50
Bratwurst mit Sauerkraut und Rösterdäpfeln <small>A/G/O</small>	€ 9,20

Mitte September bis März

Brein- oder Blutwurst mit Sauerkraut und Rösterdäpfeln A/G/O

*mit einer Semmel

Aus der "Heißen Theke"

	per 100g
Ripperl gebrillt	€ 1,48
Brüstl gebraten	€ 1,81
Stelze gebrillt	€ 1,19
Faschierte Laibchen gebacken <small>A/C/G</small>	€ 1,89
Burgerlaibchen gebrillt <small>M</small>	€ 1,19

Für unsere kleinen Gäste

Max und Moritz	€ 7,90
Wiener Schnitzel mit Pommes frites <small>A/C/O</small>	
Nemo Teller	€ 7,90
Spaghetti Carbonara <small>A/G/M</small> oder Spaghetti Bolognese <small>A/G</small>	

Beilagen

Pommes frites, Petersilienerdäpfel <small>G/C</small>	€ 2,80
Rösterdäpfel <small>G/C</small> oder Reis	€ 2,80
Wedges	€ 2,80
Kroketten <small>A/C</small>	€ 3,10
Gemüse <small>L</small>	€ 3,10
Semmelknödel <small>A/C/G/O</small>	€ 1,80

Hauptspeisen Klassiker

Gulasch mit einer Semmel <small>A/O</small>	€ 9,90
Spaghetti Carbonara <small>A/G/M</small>	€ 8,80
Spaghetti Bolognese <small>A/G</small>	€ 8,80
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salat <small>A/C/G/O</small>	€ 10,50
Cordon Bleu mit Pommes frites <small>A/C/G</small>	€ 12,50
Grillteller mit Pommes frites und Gemüse <small>G/M</small>	€ 12,50
Cevapcici mit Pommes frites und Salat <small>M/O</small>	€ 9,50
½ Backhendl ohne Haut <small>A/C</small>	€ 9,90

Unsere Desserts

Unsere - zum Großteil hausgemachten - Desserts finden Sie in der Vitrine an der Bar. Oder fragen Sie einfach das Servicepersonal!



Wir bringen die Steiermark auf den Teller - und das schmeckt man! Im September 2022 wurden wir für unsere regionalen und saisonalen Speisen sowie unserer Steirischen Gastlichkeit mit dem Gütesiegel „Kulinarium Steiermark“ vom Land Steiermark ausgezeichnet.

vegetarische Speise glutenfreie Speise

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.