

Liebe Gäste!

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie unsere gutbürgerliche Küche im gemütlichen Ambiente unseres komfortablen Wintergartens!

Ausgewählte Grundprodukte, regionale Zutaten und eine liebevolle Zubereitung verbinden sich bei uns zu einer beliebten heimischen Küche. Ganz nach der Philosophie unseres Hauses, legen wir besonderen Wert auf höchste kulinarische Qualität und regionale Produkte, die wir bei unseren langjährigen Partnern beziehen. So ist unser Schweinefleisch zu 100% aus der Steiermark, das Rindfleisch kommt von der Firma Alpenrind aus dem Salzburger Land und das Hühnerfleisch beziehen wir von Posch aus Heimschuh und von der Firma Lugitsch aus Feldbach.

Unsere Natursäfte stammen von der Familie Treichler aus Oberragnitz.

Durch die Produktionsstätte im Hintergrund können wir eine einzigartige Frischequalität garantieren. Außerdem finden Sie neben schon längst in Vergessenheit geratenen Speisen, auch zeitgemäße und moderne Gerichte auf unserer Speisekarte.

Wir bringen die Steiermark auf den Teller - und das schmeckt man!

Guten Appetit!

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 Fruchtnektar	€ 2,90
0,3 l Fruchtnektar gespritzt	€ 3,20
0,5 l Fruchtnektar gespritzt	€ 3,50
0,2 l Bitter Lemon	€ 2,90
0,25 l Red Bull	€ 3,20
Zitrone	€ 0,50

Mineralwasser prickelnd oder mild	
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	€ 2,40
Zitrone	€ 0,50
Stamperl Schnaps/Rum	€ 2,40
Espresso	€ 2,80
Kleiner Brauner	€ 2,80
Großer Brauner	€ 3,10
Verlängerter	€ 2,90
Caffe Latte	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,20
Heiße Schokolade	€ 2,90

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER

Pfiff Bier	€ 2,80
Glas Bier	€ 3,30
Krügerl Bier	€ 3,90
Glas Radler	€ 3,30
Krügerl Radler	€ 3,90
0,5 l Flasche Puntigamer	€ 3,90
0,5 l Flasche Schlossgold	€ 3,90
0,5 l Flasche Gösser alkoholfrei	€ 3,90

WEISSWEINE (O)

Weingut Schneeberger, Südsteiermark

Welschriesling	Fl. 0,75l	€ 16,50	1/6 l	€ 3,30
Weißburgunder	Fl. 0,75l	€ 18,50	1/6 l	€ 3,60
Chardonnay	Fl. 0,75l	€ 18,50	1/6 l	€ 3,60
Sauvignon blanc	Fl. 0,75l	€ 18,50	1/6 l	€ 3,60
Muskateller	Fl. 0,75l	€ 18,50	1/6 l	€ 3,60

ROTWEINE (O)

Weingut Schneeberger, Südsteiermark

Zweigelt	Fl. 0,75l	€ 18,50	1/6 l	€ 3,30
Blaufränkisch	Fl. 0,75l	€ 18,50	1/6 l	€ 3,30
Kapazunder	Fl. 0,75l	€ 21,50	1/6 l	€ 3,70

SPRITZER (O)

Weißer Mischung	1/4 l	€ 2,70
Rote Mischung	1/4 l	€ 2,70
Hollenderspritzer	1/4 l	€ 3,50
Hugo	1/4 l	€ 3,50
Aperolspritzer	1/4 l	€ 3,50

SEKT

Muskatellersekt	Fl. 0,75l	€ 23,90	1 Glas	€ 3,60
-----------------	-----------	---------	--------	--------

Prost,
zum Wohl!



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
€ 8,40 pro Person

Menü

Klassisch oder Vegetarisch

(Alternativ: Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salat)

Mo. bis Fr. von 11.00 bis 13.30 Uhr
Sa. von 11.00 bis 13.00 Uhr

Klassisch € 9,20 / Vegetarisch € 8,90 pro Person
10er-Block € 86,00



SPEISEN & GETRÄNKE

Feine Vorspeisen

Schinkenröllchen auf Rucola _{A/G/L}	€ 5,20
Steir. Schinkenspeck mit Melone _{A/G}	€ 5,90
Bruschetta _A	€ 5,50

Aus dem Suppentopf

kleine Portion

Rindsuppe mit Frittaten _{A/C/G/L}	€ 3,30
Rindsuppe mit Leberknödel _{A/C/G/L}	€ 3,60
Magerlsuppe _{A/G/O/M}	€ 3,90
Flecksuppe _{A/G/O/M}	€ 3,90
Beuschelsuppe _{A/G/O/M}	€ 3,90
Gulaschsuppe _{A/O}	€ 5,30
Suppenfleisch mit Apfelkren _{L/O}	€ 7,90
Paradeiser-Ingwersuppe _{A/G/O}	€ 3,90
Curry-Kokossuppe _{A/G/O}	€ 3,90

Salate und Saures

kleine Portion

Gemischter Salat _{C/M/O}	€ 2,80	€ 3,80
Grüner Salat _{C/O}	€ 2,50	€ 3,20
Steirerbowl (Gemischter Blattsalat mit Ei und Körnermix) _{C/N}	€ 6,20	
Saure Extrawurst _{C/O}	€ 6,80	
Saure Presswurst _{C/O}	€ 6,80	
Saures Rindfleisch _{C/O}	€ 8,80	
Salatteller mit Putenstreifen gegrillt _{G/M/O/C} oder gebacken _{A/C/M/O}	€ 7,90	
Fitnessteller mit gegrillter Pute auf Blattsalat und Schafskäse im Speckmantel _{C/G/O}	€ 8,50	

Aus der "Heißen Theke"

Ripperl gegrillt	per 100g	€ 1,29
Brüstl gebraten		€ 1,49
Stelze gegrillt		€ 0,96
Faschierte Laibchen gebacken _{A/C/G}		€ 1,49
Burgerlaibchen gegrillt _M		€ 1,19

Würstel, Gulasch und Spaghetti

Frankfurter mit Saft* _{A/O}	€ 5,40
Frankfurter mit Senf* _{A/O}	€ 3,50
Riesenkraier mit Senf und Kren* _{A/M/O}	€ 4,20
Riesenkäsekraier* _{A/G/M/O}	€ 4,20
Riesenbratwürstel* _{A/M/O}	€ 4,20
Heißer Feger* _{A/M/O}	€ 4,20
Bernerwürstel mit Pommes frites _{G/M}	€ 6,50
Bratwurst mit Sauerkraut und Rösterdäpfel _{A/G/O}	€ 8,40
Mitte September bis März Brein- oder Blutwurst mit Sauerkraut und Rösterdäpfel _{A/G/O}	€ 8,40
Gulasch* _{A/G/O}	€ 7,90
Kraier's Spezialgulasch: mit Debreziner oder Frankfurter und einem Semmelknödel _{A/C/G/O}	€ 8,90
Spaghetti Carbonara _{A/G/M}	€ 8,80
Spaghetti Bolognese _{A/G}	€ 8,80

* mit einer Semmel

Für unsere kleinen Gäste

Max und Moritz: Wiener Schnitzel mit Pommes frites _{A/C/O}	€ 7,60
Nemo Teller: Spaghetti Carbonara oder Spaghetti Bolognese _{A/G/M oder A/G}	€ 7,60

Beilagen

Pommes frites	€ 2,50
Wedges	€ 2,50
Petersilienerdäpfel _{G/C}	€ 2,50
Rösterdäpfel _{G/C}	€ 2,50
Krokette _{A/C}	€ 2,80
Reis	€ 2,50
Gemüse _L	€ 2,80
Semmelknödel _{A/C/G/O}	€ 1,50

Leichtes und 'Aus dem Wasser'

Gebackene Gemüselaiabchen, Röstflaschen 'Frischkäse-Kräuter' mit Sauerrahmdip und grünem Salat _{A/C/G/O}	€ 7,20
Emmentaler gebacken, mit Sauerrahmdip und grünem Salat _{A/C/G/O}	€ 7,20
Gebackener Karfiol mit Sauerrahmdip und grünem Salat _{A/C/G/O}	€ 7,20
Spaghettinis mit Basilikumpesto und Zucchini _{A/G}	€ 9,40
Grillkäse auf Blattsalat mit Honig und Pinienkernen _G	€ 8,90
Hühnerbrust gegrillt mit frischem Grillgemüse _G	€ 9,80
Steak-Toast: gegrilltes Hendlfilet auf Toastbrot mit Salatgarnitur _{A/G/O}	€ 8,80
Zanderfilet gebacken _{A/C/D/G/O} oder gegrillt _{A/G/D} mit Petersilienerdäpfel	€ 11,20
Bachforellenfilet mit Grillgemüse und Knoblauchkräuteröl _{D/G/O}	€ 13,40
Garnelen auf Blattsalatmix mit Knoblauchdressing _{B/G}	€ 13,90

Unsere Desserts

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

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.

Hauptspeisen Klassiker

Naturschnitzel vom Schwein mit Reis _{A/G}	€ 9,50
Cordon Bleu mit Pommes frites _{A/C/G}	€ 11,50
Schweineleber geröstet _{A/G/O} oder gebacken _{A/C/G}	€ 8,20
Kalbsleber geröstet _{A/G/O} oder gebacken _{A/C/G}	€ 11,40
Gebackene Hühnerleber auf Blattsalat _{A/C/G/O}	€ 10,50
Grillteller mit Pommes frites und Gemüse _{G/M}	€ 11,50
Cevapcici mit Pommes frites und Salat _{M/O}	€ 8,50
Schweinsmedaillons mit frischem Gemüse und Krokette _{A/C/G/O}	€ 11,60
Schweinsbraten mit Sauerkraut und Rösterdäpfel _{A/G/O}	€ 11,60
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel _{A/G/M/O}	€ 13,90
Filetsteak mit Pfeffersauce und Krokette _{A/G/O}	€ 24,50
Steirer Burger mit Wedges _{A/C/G/M}	€ 10,40

½ **BACKHENDL**
ohne Haut_{A/C}
€ 9,50
Ganzes Backhendl
€ 17,50

WIENER SCHNITZEL
vom Schwein oder von der Pute
mit **Pommes frites**
und Salat_{A/C/G/O}
€ 9,20