

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 hefetrüb	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
-----------------	------------------	-----------

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	
0,33 l Flasche 0,75 l Flasche	2,90 4,70

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

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 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.

Damit garantieren wir kurze Wege, transparente Herkunft – und Genuss mit gutem Gewissen.

Dank unserer hauseigenen Produktionsstätte im Hintergrund garantieren wir höchste Frischequalität. Gleichzeitig vereinen wir steirische Klassiker – teils längst in Vergessenheit geraten – mit zeitgemäßen, modernen Gerichten.

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.



SPEISEN & GETRÄNKE



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	
🌿 Fitnessteller 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
🌿 Brüstl gebraten			1,99
🌿 Stelze gegrillt			1,49
Faschierte Laibchen gebacken	A/C/G/E		1,89
🌿 Burgerlaibchen gegrillt	M		1,89

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.

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		
Mitte September bis März		
Brein- oder Blutwurst mit Sauerkraut und Rösterdäpfeln	A/G/O	9,80

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

Desserts		
Unsere Desserts finden Sie in der Vitrine an der Theke oder Sie fragen unser Servicepersonal.		
Kuchen	A/C/G/H	4,10
Strudel mit Schlag	A/C/G	4,00

🌿 vegetarische Speise

🌿 glutenfreie Speise

HAUPTSPEISEN

VOM SCHWEIN		
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
Naturschnitzel vom Schwein mit Reis	A/G	12,90
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
Schweinsmedaillons mit frischem Gemüse und Kroketten	A/C/G/O	15,50
Schweinsbraten mit Sauerkraut und Rösterdäpfeln	A/G/O	13,90
Schweinsleber geröstet	A/G/O	10,20
Schweinsleber gebacken	A/C/G/E	10,20

VOM RIND		
Steirer Burger (Faschiertes gemischt) mit Wedges	A/C/G/O/N/E	10,70
Gulasch mit einer Semmel	A/G/O	10,40
Krainer's Spezialgulasch: mit Debreziner oder Frankfurter und einem Semmelknödel	A/C/G/O	11,40
Kalbsleber geröstet oder gebacken	A/G/O A/C/G/E	16,90
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln	A/G/M/O	17,50
Filetsteak mit Pfeffersauce und Kroketten	A/G/O	31,20

VOM HUHN & VON DER PUTE		
Wienerschnitzel von der Pute mit Pommes frites und Salat	A/C/G/O/E	14,90
Halbes Backhendl ohne Haut	A/C/G/E	10,90
Ganzes Backhendl ohne Haut	A/C G/E	20,50
Gebackene Hühnerleber auf Blattsalat	A/C/G/O/E	12,80
🌿 Hühnerbrust gegrillt mit frischem Grillgemüse	G	14,40
Steak-Toast: gegrilltes Hendlfilet auf Toastbrot mit Salatgarnitur	A/G/O	14,40

VEGAN		
🌿 Emmentaler gebacken, mit Sauerrahmdip und grünem Salat		9,90
🌿 Gebackener Karfiol mit Sauerrahmdip und grünem Salat		9,50
🌿 Grillkäse auf Blattsalat mit Honig und Pinienkernen	G	9,80

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