

Do schau' her:

# Steirisch!

## Steirische Gerichte + steirischer Wein Sa. 13. – Mo. 29. Aug.

**Gerne reservieren wir einen Tisch für diese kulinarische Reise.**  
(Eine kleine Karte mit unseren klassischen Gerichten gibt's natürlich immer.)



# Steirisches A B C

Klacheln = Schweinshaxen

Kestn = Erdäpfel

Hiefen = Hagebutten

Kaiserrüben = Kürbis

Polenta = Maisgries

Schöpsernes = Lammfleisch

Granggen = Preiselbeeren

Ritschert = Rollgersteleintopf

Grieben = Grammeln

Verhackert = Grammeln und Schmalz



# Steirisch wird's

## Suppen

Oststeirische Klachelsuppe € 5,40  
als Hauptspeise € 7,60

Kürbiscremesuppe € 4,80

Kestensuppe € 4,80

## Vorspeisen

Steirische Jause für 2 Personen  
(Speck, Geselchtes, Schweinsbraten, Verhackerts,  
Bohnen, Topfenaufstrich) € 17,-

Blattsalat mit Bluttommerl € 7,40

2 Stück Kürbiskernknödel mit Käse  
und brauner Butter € 7,40



# Hauptspeisen

**Steirisches Wurzelfleisch mit Kren  
und Kestn € 10,40**

**Herzhafte Krautfleckerl mit Speck € 9,20**

**Steirisches Ritschert mit Geselchtem € 9,80**

**Schwammerlsterz mit grünem Salat € 10,80**

**Lammhaxerl mit Rahmpolenta € 17,80**

**Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat € 13,80**

**Gemischter Salat € 3,50**

# Dessert

**Almraunkerl mit Granggen € 6,40**

**Kürbiskernparfait € 7,20**

**Hiefenparfait € 7,20**

**1 Kugel Vanilleeis mit Kernöl € 3,20**





# *Kleine Österreichische Karte*

## *Suppen*

Grießnockerlsuppe € 3,90

## *Vorspeisen*

Blattsalat mit Hendlstreifen  
in der Kürbiskernpanade mit Kernöl € 8,80

3 Stück Innviertler Grammelknödel  
auf Blattsalat € 7,80

## *Hauptspeisen*

Schnitzel vom Schwein € 10,80  
in Butterschmalz gebacken  
mit Erdäpfel, Reis oder Pommes

Cordon bleu vom Schwein € 12,80

Gemischter Salat € 3,50



# Dessert

Eierlikörparfait mit Schokoküchlein € 7,20

Topfennockerl mit Butterbrösel € 6,90

Panna cotta mit Karamellsauce € 6,-

1 Kugel Vanilleeis mit Kernöl € 3,20

Parmesan mit grüner Tomatenmarmelade € 6,90

Kuchen bitte fragen € 3,20

# Tee und Kaffee

Tee € 2,40

Kakao € 3,80

Cappuccino € 4,00

Melange € 4,00

Verlängerter € 3,00

Espresso € 2,50

Gr. Brauner € 4,40

...alle auch koffeinfrei erhältlich!



# Aperitif

**Glas Prosecco** 0,1l € 4,00  
**Pfiff Pils** 0,2l € 2,50

# Biere

„flüssiges Brot“  
Vom Fass frisch gezapft

<b>Grieskirchner Export</b>	1/3l € 3,40	1/2l € 4,20
<b>Grieskirchner Pils</b>	1/3l € 3,40	1/2l € 4,20
<b>Radler mit Kräuterlimo</b>	1/3l € 3,40	1/2l € 4,20
<b>Fassbier des Monats fragen Sie die Wirtsleut`</b>		
	1/3l € 3,50	1/2l € 4,60

# In der Flasche

**Grieskirchner Vollbier Dunkel** 0,5l € 4,60  
**Grieskirchner Hefe-Weizen Hell** 0,5l € 4,60  
**Grieskirchner Alkoholfrei** 0,5l € 4,60  
**Paulaner Hefe-Weizen Alkoholfrei** 0,5l € 4,70



# Alkoholfreie Getränke

Orangen-, Zitronen-, Kräuterlimo oder Spezi  
von der Grieskirchner Brauerei 0,25l € 2,60

Tirola Kola 0,33l Flasche € 3,30,-

**Hasenfit BIO Fruchtsäfte** in der 0,25l Flasche  
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft,  
Apfel-Karotte-Orange, Apfel-Kirschsafft oder Marille € 3,30,-

Mineralwasser Flasche prickelnd, still	0,33l € 2,60
Flasche Mineralwasser prickelnd	0,75l € 5,20
Soda	0,25l € 1,20

Jugendgetränk (Fruchtsirup mit Soda) 0,5l € 3,-

# Weine glasweise

## Hauswein

Grüner Veltliner trocken	1/8l € 2,80
Zweigelt trocken	1/8l € 2,80

G`spritzter Weiß oder Rot	0,25l € 3,40
---------------------------	--------------

Für weitere **glasweise Flaschenweine**  
fragen Sie bitte die **Wirtsleut`**

(Preise verstehen sich inkl. Steuern und aller Abgaben)





# Auf Vorbestellung

**kochen wir gerne für Sie:**

Brat'l in der Rein

Ente oder Gans'l mit allem was dazu gehört

Fisch in der Salzkruste

Italienisches Antipasti- Buffet und vieles mehr

# Allergenkennzeichnung

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage

Bei der Wirtin Petra Windischbauer!

# Jeden Donnerstag

Ab 18.00 Uhr

Schnitzel in Butterschmalz gebacken € 5,90

Salat vom Buffet € 2,80

# Kochkurse

Gerne organisieren wir für Sie auf Vorbestellung  
einen Kochkurs bis 8 Personen  
( verschiedene Themen: Italienisch, Fisch, Steirisch, usw.)

