



Wirtshaus & Hausgreißlerei

---

# Speisekarte

---

## Vorspeisen

---

### Roastbeef vom Jungrind

mit zweierlei vom Karfiol/Kartoffelchip/  
Kräutermayonnaise € 9,40  
A, C, G, M, O

### Duett von gebeiztem Zander und Kohlrabi

mit Frischkäse/Walnuss-Vinaigrette/Kaviar € 9,80  
A, D, G, M, O

### Gänseleberterrinen im Glas

mit hausgemachtem Brioche/Apfelchutney € 16,00  
A, C, G, O

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen auf  
Wunsch hausgemachtes Aronia-Kartoffelbrot  
Aufpreis: € 1,00

## Suppen

---

### Kräftige Rindersuppe dreierlei

mit Grießnockerl/Leberknödel/Frittaten € 3,50  
A, C, G, L

### Steirische Schwammerlsuppe

mit Steinpilzen/Grammel-Heidensterz € 6,00  
A, G, L

### Kürbiscremesuppe

mit knusprigen Risottoknödel/Kernöl € 4,40  
A, G, L, O



# Hauptspeisen

---

## Wiener Schnitzel vom Vulkanlandschwein

mit Petersilienkartoffel/Preiselbeeren € 9,00  
A, C, G

## Cordon Bleu vom Vulkanland-Schwein

mit Petersilienkartoffel/Preiselbeeren € 11,30  
A, C, G

## Steirisches Backhendl

1 ganzes Backhendl € 18,00  
1/2 Backhendl € 9,50  
A, C, G

Gerne servieren wir Ihnen unsere gebackenen  
Spezialitäten auch in Kürbiskernpanade  
Aufpreis: € 1,00

## Geschmorter Rindsfederl

mit Mostsoße/Sauerrahm-Kartoffeldalken/  
Apfel-Erdwurzelmüse € 16,80  
A, C, G, L, M, O

## Schweinefilet vom Vulkanlandschwein

mit Räucherforellen-Kartoffelsamosa/  
pikantem Weiskraut-Gemüse € 15,80  
A, C, D, G, L, M, O

## Knusprig gebratene Ganslkeule

mit Natursafterl/Rotkraut/Grammel-  
Kartoffelknödel/Maroni-Salbeibutter € 16,90  
A, C, G, L, O

## Hirschrückensteak

mit Pastinakencreme/Thymiansoße  
Ofenpastinaken/Germteigkuppeln € 28,80  
A, C, G, H, L, O



## Geschmorte Schweinsbackerl

mit geräuchertem Kartoffelpüree/Gemüse/  
Röstzwiebel-Soße € 12,80  
A, C, G, L, M, O

## Gebackenes Welsfilet im Sterzmehl

an Rote Rüben-Carpaccio/cremigem  
Orangen-Kohlrabi € 13,90  
A, C, D, G, O

## Gebratenes Lachsforellenfilet vom Schlein

auf Garnelen-Risotto/Zitronenschaum/  
knusprigem Jungzwiebel € 17,80  
A, B, C, D, G, L, O

## Muskatkürbis-Cannelloni

mit Schafskäse überbacken/Vogersalat/  
geschmorten Tomaten € 11,20  
A, G, L, O – VEGETARISCH

## Salate

---

### Steirische Salatvariation

mit Hühnerbrust (natur/gebacken)/  
Kernöl-Joghurtdressing € 9,80  
A, F, G, L, M, O

### Kartoffelsalat GenussHirsch

mit Brotchip/Kernöl/Sauerrahm-Kren-Ei € 4,50  
A, C, G, H, M, O

### Steirischer Vogersalat

mit Kartoffeln/Ei/Speck/Brotchip € 5,90  
A, C, G, M, O

### Gemischter Salat

A, C, M, O - VEGETARISCH € 3,90

### Blattsalat

A, C, M, O - VEGETARISCH € 3,50



## Dessert

---

### Vanillekipferl-Parfait

an Mandarinen/flaumigen Topfenknödel/  
Honig-Lebkuchenbrösel  
A, C, G, H, O

€ 6,80

### Dunkles Schokoladentarte

mit Weichselragout/weißes Schokoladen-  
Tonkabohnen-Eis  
A, C, G, H, O

€ 6,90

### Topfenstrudel

mit Vanilleeis/Schlagobers  
A, C, G, H, O

€ 5,80

### Sorbet-Variation am Eisblock

mit 4 verschiedenen Fruchtsorbets

€ 5,70

## Käse

---

### Käsevariation aus Ziege & Kuh

mit hausgemachtem Kartoffel-Aroniabrot/  
Chutneys aus unserer Greißlerei  
A, G, O

€ 8,00



# Unsere Produkte

---

Huhn	-	Janitsch
Schwein	-	Vulkanlandschwein
Rind	-	Kreiner
Fisch	-	Schlein
Gemüse	-	Triller
Kren	-	Weber
Eier	-	Semlitsch
Gebäck	-	Lang
Aronia	-	Unger
Ziegenkäse	-	Milchmädchen

# Die 14 Allergene

---

A	-	Glutenhaltiges Getreide
B	-	Krebstiere
C	-	Eier von Geflügel
D	-	Fisch
E	-	Erdnüsse
F	-	Sojabohnen
G	-	Milch von Säugetieren & Milcherzeugnisse
H	-	Schalenfrüchte
L	-	Sellerie
M	-	Senf
N	-	Sesamsamen
O	-	Schwefeldioxid & Sulfite
P	-	Lupinen
R	-	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

