



Wirtshaus & Hausgreißlerei

---

# Speisekarte

---

## Vorspeisen

---

### Reh-Wan Tan

mit Trüffel-Kartoffelmousse/  
Preiselbeerdip/Bärlauchmayonnaise € 9,50  
A, C, G, M, O

### Knuspriges Ziegenjoghurt

mit mariniertem Apfel-Spargel/Frischkäse/  
Paprika/grüner Spargel € 9,80  
A, D, G, M, O

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

## Suppen

---

### Kräftige Rindersuppe dreierlei

mit Grießnockerl/Leberknödel/Frittaten € 3,70  
A, C, G, L

### Steirische Schwammerlsuppe

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

### Krenschaumsuppe

mit Frischkäse-Blätterteigschnecke € 4,80  
A, C, G, L, O



# Hauptspeisen

---

## Wiener Schnitzel vom Vulkanlandschwein

mit Petersilienkartoffel/Preiselbeeren € 9,80  
A, C, G

## Cordon Bleu vom Vulkanland-Schwein

mit Petersilienkartoffel/Preiselbeeren € 11,70  
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

## Geschmorte Rinderwade

mit Kartoffelstrudel/gebratenem Gemüse/  
Schmorsoße € 14,80  
A, C, G, L, M, O

## Schweinefilet vom Vulkanlandschwein

mit Zweigeltsoße/Grammeln/  
Polenta/knusprigen Brokkoli € 15,80  
A, C, D, G, L, M, O

## Gebratene Maishendlbrust

mit Jungzwiebel-Quiche/Malzbiersoße/  
Safran-Karfiol/Bröselbutter € 13,80  
A, C, G, L, O

## Rosa gebratene Rehschnitzerl

mit geräuchertem-Karottenpüree/Kräutersaitlinge/  
Grieß-Speckknödel/Thymiansoße € 18,80  
A, C, G, H, L, O



## Steirisches Wurzelfleisch

mit Kümmel-Kartoffeln/Gemüse/

Sauerrahm-Krendip

A, C, G, L,

€ 11,80

## Zanderfilet im Currybackteig

an Rotwein-Zwiebel/

Orientalischen-Couscous

A, C, D, G, O

€ 13,90

## Lachsforellenfilet

auf Fregola Sarda-Risotto/Buttermilchsoße/

Petersilienwurzeln/Schnittlauchöl

A, B, C, D, G, L, O

€ 18,40

## Safran-Risotto

mit Zucchini Piccata/Parmesan/

Strauchtomaten

A, C, G, L, O – VEGETARISCH

€ 11,20

## Salate

---

### Steirische Salatvariation

mit Hühnerbrust (natur/gebacken)/

Kernöl-Joghurtdressing

A, F, G, L, M, O

€ 9,80

### Kartoffelsalat GenussHirsch

mit Brotchip/Kernöl/Sauerrahm-Kren-Ei

A, C, G, H, M, O

€ 4,80

### Gemischter Salat

A, C, M, O – VEGETARISCH

€ 4,10

### Blattsalat

A, C, M, O – VEGETARISCH

€ 3,70



## Dessert

---

### Vanille Panna Cotta

mit Erdbeersorbet/Erdbeerragout/  
Schokoladenerde/Baiser  
A, C, F, G, H, O

€ 6,90

### Weißes Schokoladenmousse

mit Hollerröster/Holunderblütensorbet/  
Mandelkrokant  
A, C, F, G, H, O

€ 6,80

### Topfen-Milchrahmstrudel

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

€ 5,80

### Sorbet-Variation am Eisblock

mit 4 verschiedenen Fruchtsorbets  
A, C, F, G, H

€ 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

