



Wirtshaus & Hausgreißlerei

Speisekarte

Vorspeisen

Geräucherte Rindszunge

mit Avocado-Tascherln/Tomaten/
geschmorten Jung-Zwiebelknollen € 9,80
A, C, G, M, O

Gebeizte Forelle

an Gewürzgurken/Tomatensalsa/
Schnittlauch-Dip/Wassermelone € 8,30
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

Kürbiscremesuppe

mit marinierten Kürbis-Würfel € 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

Geschmortes Rinds-Weißscherzl

mit Kartoffelrösti/gebratenem Gemüse/
Schmorsoße € 15,60
A, C, G, L, M, O

Schweinefilet vom Vulkanlandschwein

mit Zweigeltsoße/Selleriecreme/
zweierlei von der Zucchini € 15,80
A, C, D, G, L, M, O

Maishendlbrust

mit Grießtascherl/geschmortem Gemüse/
Rosmarinsoße/knusprige Kapern € 13,80
A, C, G, L, O

Rehragout

mit Topfen-Kartoffelpaunzen/
Mandel-Brokkoli/Wacholderrahmsoße € 16,80
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/

Paprikareis

A, C, D, G, O

€ 13,90

Wildlachsfilet

mit steirischem Kürbisgemüse/

Kräuter-Kruste/Kartoffelblinis

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

€ 17,40

Eierschwammerlgulasch

mit knuspriger Semmelrolle/Sauerrahm

A, C, G, L, O – VEGETARISCH

€ 12,50

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 Himbeersorbet/Himbeerragout/
Schokoladenerde/Baiser
A, C, F, G, H, O

€ 6,90

Weißes Schokoladenmousse

mit Heidelbeerröster/Ribiselsorbet/
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

