



Wirtshaus & Hausgreißlerei

---

# Speisekarte

---

## Vorspeisen

---

### Ziegenfrischkäsetarte

mit Honigzwiebel/Rote Rüben  
A, C, D, G, M, O

€ 7,90

### Knusprige Hühnerleber

mit rahmigem Bärlauchpolenta/  
Bärlauchhollandaise  
A, C, E, G, H, M, O

€ 8,90

### Duett aus Gänseleber & Wildschweinrohschinken

mit Apfelchutney/Aroniabrot  
A, C, M, O

€ 9,90

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen auf  
Wunsch hausgemachtes Aronia-Kartoffelbrot

Aufpreis: € 1,00

## Suppen

---

### Kräftige Rindersuppe dreierlei

mit Grießnockerl/Leberknödel/Frittaten  
A, C, G, L

€ 3,70

### Steirische Schwammerlsuppe

mit Steinpilzen/Grammel-Heidensterz  
A, G, L

€ 6,30

### Bärlauchcremesuppe

mit Lachsravioli  
A, C, G, L, O

€ 4,80

mit knusprigem Grießknödel

A, C, G, L, O VEGETARISCH

€ 4,60



# 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

1/2 Backhendl € 9,70  
A, C, G

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

## Geschmortes Rindswangerl

mit cremigem Zartweizen/Schmorsoße/  
glaciertes Erbsen-Karottengemüse € 15,60  
A, C, G, L, M, O

## Schweinsfilet im Speckmantel

mit Grammel-Topfenstrudel/Kohlrabi/  
geschmorte Rotweinzwiebel € 15,80  
A, C, G, L, M, O

## Gefüllte Hühnerbrust

mit Bärlauchfrischkäse/Rosmarinsafter/  
Hexenfleck/Frühlingsgemüse/ € 15,00  
A, C, G, L, M, O

## Rosa gebratenes Hirschrückensteak

mit Rotkrautpüree/Brokkoli/Thymiansoße/  
knusprigem Risottoknödel € 27,80  
A, C, G, H, L, M, O



## Steirisches Wurzelfleisch

mit Kümmel-Kartoffeln/Gemüse/  
Sauerrahm-Krendip

A, G, L

€ 11,80

## Zanderstreifen in Kürbiskernkruste

auf Krenkartoffeln/Sauerrahm-Dip/  
steirischen Vogerlsalat

A, C, D, G, O

€ 13,90

## Saiblingsfilet vom Schlein

mit Bärlauchrisotto/Zitronenschaum/  
knusprigem Jungzwiebel

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

€ 18,40

## Käsesoufflé

mit cremigem Blattspinat/glaciertem  
Karottengemüse/Kräuterschaum

A, C, G, L, O – VEGETARISCH

€ 12,80

## Salate

---

### Steirische Salatvariation

mit Hühnerbrust (natur/gebacken)/  
Kernöl-Joghurtdressing

A, C, F, G, L, M, O

€ 9,90

### Kartoffelsalat GenussHirsch

mit Brotchip/Kernöl/Sauerrahm-Kren-Ei

A, C, G, H, M, O

€ 4,80

### Steirischer Vogerlsalat

mit Kartoffeln/Ei/Speck/Brotchip

A, C, G, M, O

€ 5,90

### Gemischter Salat

A, C, M, O – VEGETARISCH

€ 4,20

### Blattsalat

A, C, M, O – VEGETARISCH

€ 3,70



## Dessert

---

### Grieß-Kokos-Mousse

mit Mangosorbet/Mandelcracker/  
Passionsfrucht  
A, C, F, G, H, O

€ 6,80

### Dunkles Schokoladensoufflé

mit Vanille-Kren Eis/Wasabi-Hippe  
A, C, F, G, H, O

€ 6,90

### 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

