

Als Aperitif empfehlen wir:

1 Glas Erdbeerbowle	4,30
1 Glas Schilchersekt, WG Kump (nach Methode Champagnoise hergestellt)	4,90
1 Glas Muskatellersekt, Repolusk	4,90
1 Glas Cremant de Loire, Weingut Bouvet	5,20
1 Glas Gösser Zwickl	3,50
1 Gösser Naturgold (alkoholfrei) 0,3 l	3,30



Unsere Wochenempfehlung

Gazpacho Kalte andalusische Gemüsesuppe (A,C,L,O)	4,50
Geröstete Eierschwammerl mit Ei und Petersilienkartoffeln (C,G)	13,50
Schwammerlgulasch mit Serviettenknödel (A,C,G,O)	13,80
Beefsteak Tartar vom Jungstier (A,G,O)	als Vorspeise 17,50 als Hauptspeise 24,50

Eine Auflistung der verschiedenen Allergene finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

Vorspeisen

Büffel – Mozzarella

mit Tomaten und Basilikumpesto (G,O) 9,50

Serrano Schinken mit Melone 10,80

Räucherlachs mit Dillsenf

und Steirerkren-Frischkäsenockerl (D,M,O) 10,80

Gemischter Vorspeiseteller

Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikumpesto,
Carpaccio vom Rinderfilet, Räucherlachs
und Serrano Schinken mit Melone (D,G,L,M,O) 11,80

Carpaccio vom Almo mit Rucola und Parmesan (G,L,M,O) 12,80

Geräucherte Weizklammforelle

mit Toast und Oberskren (A,D,G,O) 9,50

Vitello tonnato

Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch
mit würziger Thunfischsauce (G,O) 9,80

Beefsteak Tartar vom Jungstier

als Vorspeise (120g) 17,50
als Hauptspeise (180g) 24,50

Steirische Salatschüssel

Grazer Krauthäuptel, Käferbohnen, Kartoffeln, Knoblauch,
Apfelessig, Kernöl, Ei und gebratene Speckstreifen (C,G,O) 8,50

Genussregion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Genussregion Südoststeirische Käferbohne

Genussregion Grazer Krauthäuptelsalat



Suppen



Leberknödelsuppe (A,C,G,L)	3,50
Frittatensuppe (A,C,G,L)	3,50
Fleischstrudelsuppe (A,C,G,L)	3,50
Eierschwammerlsuppe (A,G,O)	4,50

Aus Fluss und Meer

Gebratene Riesengarnelen (D,G,O) mit buntem Reis	23,50
Zanderfilet gebraten mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat (D,G)	18,50
Gebratenes Seesaiblingsfilet (D,G) auf Jungzwiebel-Erdäpfelgröstel	18,50



Sommer beim Kirchenwirt



Gebratene Rinderfiletstreifen

mit Rucolasalat und Parmesan (G,O)

28,50

Schweinsmedaillons

auf Schwammerlrahmsauce
mit Pappardelle (A,C,G,O)

17,50

Gebratenes Entrecôte (200g) (G,O)

mit Sommergemüse
und Ofenkartoffeln

26,50

Rinderfilet vom steirischen Almochsen

mit Sommerkräutern geröstete Eierschwammerl
und Mandelbällchen (A,C,G,O)

30,50

Gegrillte Hühnerbrust mit gebratenem Speck

dazu mediterranes Sommergemüse
und Ofenkartoffel (G,O)

16,50



Traditionelles

Kalbswienerschnitzel mit gemischtem Salat (A, C, E, G, M, N)	18,80
Kalbsnatureschnitzel mit Reis (A,G)	18,80
Herrengulasch (A,C,O)	11,50
½ Steirisches Backhuhn mit Haut (A,C)	10,70
ohne Haut	11,20
Firma Steirerhuhn, Feldbach	
Zwiebelrostbraten von der Almochsenbeiried mit Bratkartoffeln (O)	17,50
Gekochter Tafelspitz mit heurigen Kartoffeln und Julienne Gemüse (A,G,O)	19,80
Cordon bleu vom Schwein dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat (A,C,E,G,L,M,N)	13,50
Gedeck (A, G) (Jourgebäck und pikanter Aufstrich)	2,80



Fleischlos

Spinatspätzle mit Käse und Rahm

dazu ein grüner Salat (A,C,G,L,M,O)

11,20

Teigtascherl mit Mozzarella/Tomaten

auf brauner Butter und grünem Salat (A,C,G,L,M,O)

13,80

Für den kleinen Hunger

Großer Salatteller (A,C,G,L,M,O)

mit gebackenen Putenbruststreifen

10,50

Kleines Kalbs-Naturschnitzel (A,G)

mit Brokkoli und Kartoffeln

12,80

Kleines Kalbs-Wienerschnitzel (A,C,E,G)

mit Reis

12,80

Gebackenes Kinder-Wienerschnitzel von Schwein *oder* Pute

mit Pommes frites (A,C,E,G)

10,50

Knackig frische Salate

Grazer Krauthauptelsalat

4,20

Genussregion Grazer Krauthäuptel

Käferbohnsalat

4,20

Gemischter Salat

4,20

Rucola, Radicchio oder Chicorée

4,20

Gurkensalat, Tomatensalat oder Erdäpfelsalat

4,20

mit Sauce Vinaigrette (E,F,G,L,M)

mit Joghurtdressing (G)

**Unser Kernöl stammt aus kontrolliertem Anbau aus der Genussregion
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.**



Unsere Weinempfehlung

aus der 0,7 Flasche pro 1/8 l Glas



2015 Wachauer Riesling Federspiel Weingut Wachau	4,80
2016 Sauvignon Blanc Domäne Müller, Groß St. Florian	4,80
2016 Weißburgunder Weingut Potzinger, Ratsch	4,50
2016 Gelber Muskateller Weingut Kodolitsch Seggauberg	4,80
2016 Grauburgunder Domäne Müller, Groß St. Florian	4,80
	
2014 Blaufränkisch Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz	4,60
2015 Chianti Colli Senesi Castello di Farnetella	5,50
2015 Zweigelt Classic Weingut Esterhazy, Eisenstadt, Burgenland	4,60
2013 Cabernet Sauvignon, AWC-Goldmedaille Weingut Pittnauer, Gols	4,90

Alle Weine können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten