

## Als Aperitif empfehlen wir:

<b>1 Glas Schilchersekt, WG Kump</b> (nach Methode Champagnoise hergestellt)	4,90
<b>1 Glas Muskatellersekt, WG Repolusk</b>	4,90
<b>1 Glas Gösser Zwickl</b>	3,50
<b>1 Gösser Naturgold (alkoholfrei) 0,3 l</b>	3,30



## Unsere Wochenempfehlung

<b>Hausgemachte Blutwurst</b> mit Sauerkraut und Röstkartoffeln (G,O)	11,80
--	-------

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

# Vorspeisen

<b>Heringsalat (D,G,O)</b>	große Portion	8,80
	kleine Portion	5,80

## **Gemischter Vorspeisenteller**

Gebeizter Lachs, Lachs-Spinatterrine mit Tomaten Pesto, Räucherforelle und Matjesfilet mit Roten Rüben (C,D,E,G,M)	11,80
--	-------

<b>Räucherforellensulz</b> auf Salatbouquet mit Vinaigrette (C,D,G)	8,50
---	------

<b>Lachs-Spinatterrine</b> mit Tomaten Pesto und Zuckererbsenschotensalat (D,G,O)	9,80
--	------

<b>Matjesfilet mit roten Rüben</b> in Sauerrahm-Steirerkren-Sauce (D,G)	8,50
--	------

<b>Gebeizter Lachs mit Dillsenf</b> (D, M)	10,80
--	-------

<b>Geräucherte Weizklammforelle</b> mit Toast und Oberskren (A,D,G)	9,50
---	------

## **Steirische Salatschüssel**

Vogerlsalat, Kartoffeln, Käferbohnen, Knoblauch, Apfelessig, Kernöl, Ei und gebratenen Speckstreifen (C, O)	8,50
--	------

**Genussregion Südoststeirische Käferbohne**

# Suppen

<b>Leberknödelsuppe</b> (A,C,G,L)	3,50
-----------------------------------	------

<b>Frittatensuppe</b> (A,C,G,L)	3,50
---------------------------------	------

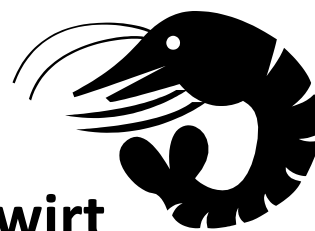
<b>Fleischstrudelsuppe</b> (A,C,G,L)	3,50
--------------------------------------	------

<b>Pastinakencrèmesuppe mit Schwarzbrotcroutons</b> (A,G,O)	4,50
---	------

<b>Manhattan Clam Chowder</b> (Amerikanische Muschelsuppe) (D,G,L,O)	4,50
--	------

# Aus Fluss und Meer

## Fischwochen beim Kirchenwirt



<b>Zanderfilet gebraten</b> mit Petersilienkartoffeln und Wintergemüse (D,G)	18,50
<b>Gebratenes Seesaiblingsfilet</b> auf Jungzwiebel-Erdäpfelgröstl (D,G)	18,50
<b>Goldbrasse im Ganzen gebraten</b> mit Rosmarin-Kartoffeln und Blattspinat (D,G)	22,50
<b>Lachs mit Tomaten-Kapernsauce</b> dazu Kartoffelgnocchi (A,C,D,G)	18,50
<b>Riesengarnelen in Knoblauch-Kräuteröl</b> mit buntem Basmatireis (B,G)	23,50
<b>Farfalle auf Meeresfrüchteragout (A,B,C,G,R)</b>	16,80



# Hauptgerichte

## Truthahnmedaillons

mit Kräuterseitlingen im Rahm  
dazu Kroketten und Brokkoli (A,C,G,O) 16,80

## Gebratenes Schweinsfilet

mit Pfeffersauce, Mandelbällchen  
dazu ZucchiniGemüse (A,C,G,M,O) 17,50

## Zürcher Rahmgeschnetzeltes

mit Röstli (C,G,O) 18,50

## Filet vom heimischen Almochsen in Pfeffersauce

mit Speckbohnen und Kroketten (A,C,G,M,O) 30,50

## Entrecôte „Café de Paris“

mit Petersilienkartoffeln (A,G,L,O) 24,50

## Gefüllte Hühnerbrust

mit RahmjulienneGemüse und Tagliatelle (A,C,G,O) 16,80



# Traditionelles

<b>Kalbswienerschnitzel</b> mit gemischtem Salat (A,C,E,G,L,M,O)	18,80
<b>Kalbsnatureschnitzel</b> mit Reis (A,G)	18,80
<b>Herrengulasch</b> (C,O)	11,50
<b>½ Steirisches Backhuhn mit Haut</b> (A,C)	10,70
ohne Haut	11,20
<b>Firma Steirerhuhn, Feldbach</b>	
<b>Zwiebelrostbraten von der Almochsenbeiried</b> mit Bratkartoffeln (G,O)	17,50
<b>Gekochter Tafelspitz vom steirischen Almochsen</b> mit Röstkartoffeln, Apfelkren und JulienneGemüse (G,O)	19,80
<b>Cordon bleu vom Schwein</b> dazu Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat (A,C,G,L,M,O)	13,50
<b>Großer Salatteller</b> mit gebackenen Putenbruststreifen (A,C,G,L,M,O)	11,50
<b><u>Veganes Gericht</u></b>	
<b>Linsencurry</b> mit Gemüse, Basmatireis und kleiner grüner Salat (F,M,O)	13,80
<b>Gedeck</b> (A, G) (Jourgebäck und pikanter Aufstrich)	2,80

## Für den fleischlosen Genuss

<b>Spinatspätzle mit Käse und Rahm</b> dazu ein grüner Salat (A,C,G,L,M,O)	11,20
<b>Teigtascherl gefüllt mit Roten Rüben,</b> Krensaucе und grünem Salat (A,C,G,L,M,O)	13,80

## Für den kleinen Hunger

<b>Kleines Kalbs-Naturschnitzel</b> mit Brokkoli und Kartoffeln (A,G)	12,80
<b>Kleines Kalbs-Wienerschnitzel</b> mit Reis (A,C,E,G)	12,80
<b>Gebackenes Kinder-Wienerschnitzel von Schwein <i>oder</i> Pute</b> mit Pommes frites (A,C,E,G)	10,50

## Knackig frische Salate

Eisbergsalat	4,20
Käferbohnsalat	4,20
<b>Genussregion Südoststeirische Käferbohne</b>	
Gemischter Salat	4,20
Vogersalat	4,80
Rucola, Radicchio, Chicorée oder Endiviensalat	4,20
Gurkensalat, Tomatensalat oder Erdäpfelsalat mit Sauce Vinaigrette (E,F,G,L,M) mit Joghurtdressing (G)	4,20



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

# Unsere Weinempfehlung

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



<b>2016 Wachauer Riesling Federspiel</b> Domäne Wachau	4,80
<b>2016 Sauvignon Blanc Südsteiermark</b> Weingut Kodolitsch	4,80
<b>2017 Weißburgunder</b> Weingut Potzinger, Ratsch	4,50
<b>2016 Gelber Muskateller</b> Weingut Krispel	4,80
<b>2016 Grauburgunder</b> Vulkanland	4,80
	
<b>2015 Blaufränkisch</b> Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz	4,60
<b>2015 Cabernet Sauvignon</b> Montes Alpha, Colchagua Valley, Chile	5,70
<b>2014 Barbera d'Alba Superiore</b> Weingut Livia Fontana, Castiglione Falletto	5,80
<b>2015 Zweigelt Classic</b> Weingut Esterhazy, Eisenstadt, Burgenland	4,60
<b>2015 Cabernet Sauvignon, AWC-Goldmedaille</b> Weingut Pittnauer, Gols	4,90

Alle Weine können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten