

Als Aperitif empfehlen wir:

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



Unsere Wochenempfehlung

Hausgemachte Leberwurst mit Sauerkraut und Röstkartoffeln (G,O)	11,80
---	-------

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

Vorspeisen

Gemischter Vorspeisenteller

Gebeizter Lachs, San Daniele Schinken mit Melone,
Räucherforelle und Matjesfilet mit Roten Rüben
(C,D,E,G,M)

11,80

San Daniele Schinken mit Melone

11,80

Matjesfilet mit roten Rüben

in Sauerrahm-Steirerkren-Sauce (D,G)

8,50

Gebeizter Lachs mit Dillsenf (D, M)

10,80

Geräucherte Weizklammforelle 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

Genusregion Südoststeirische Käferbohne

Suppen

Leberknödelsuppe (A,C,G,L)

3,50

Frittatensuppe (A,C,G,L)

3,50

Fleischstrudelsuppe (A,C,G,L)

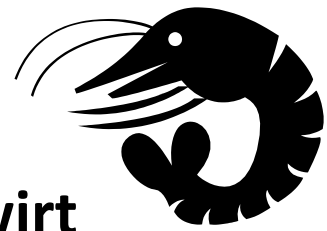
3,50

Pastinakencrèmesuppe mit Schwarzbrotcroûtons (A,G,O)

4,50

Aus Fluss und Meer

Fischwochen beim Kirchenwirt



Zanderfilet gebraten

mit Petersilienkartoffeln und Wintergemüse (D,G)

18,50

Gebrautes Seesaiblingsfilet

auf Jungzwiebel-Erdäpfelgröstl (D,G)

18,50

Riesengarnelen in Knoblauch-Kräuteröl

mit buntem Basmatireis (B,G)

23,50



Hauptgerichte

Truthahnmedaillons

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

Gebratenes Schweinsfilet

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

Zürcher Rahmgeschnetzeltes

mit Röstli (C,G,O) 18,50

Filet vom heimischen Almochen 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 Rahmjuliengemüse und Tagliatelle (A,C,G,O) 16,80



Traditionelles

Kalbswienerschnitzel mit gemischtem Salat (A,C,E,G,L,M,O)	18,80
Kalbsnatureschnitzel mit Reis (A,G)	18,80
Herrengulasch (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 (G,O)	17,50
Gekochter Tafelspitz vom steirischen Almochsen mit Röstkartoffeln, Apfelkren und JulienneGemüse (G,O)	19,80
Cordon bleu vom Schwein dazu Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat (A,C,G,L,M,O)	13,50
Großer Salatteller mit gebackenen Putenbruststreifen (A,C,G,L,M,O)	11,50
<u>Veganes Gericht</u>	
Linsencurry mit Gemüse, Basmatireis und kleiner grüner Salat (F,M,O)	13,80
Gedeck (A, G) (Jourgebäck und pikanter Aufstrich)	2,80

Für den fleischlosen Genuss

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

Für den kleinen Hunger

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

Knackig frische Salate

Eisbergsalat	4,20
Käferbohnsalat	4,20
Genussregion Südoststeirische Käferbohne	
Gemischter Salat	4,20
Vogelsalat	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



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

Alle Weine können Schwefeldioxid und Sulfite enthalten