



Wildbretwochen



Vorspeisenteller nach Art des Hauses Köstlichkeiten aus Wald und Feld	€ 9.80
Hokkaido-Karotten-Ingwersüppchen	€ 5.50
Flugentenbrustfilet mit Orangenrotkraut und Schupfnudeln	€ 14.80
Hirschrückenmedallions mit Zwetschken-Rotweinsauce und Blaukraut	€ 26.90
Rehrückenfilet in leichter Pfefferrahmsauce mit gefülltem Rahmapfel und Kartoffelroulade	€ 26.90
Rückensteak vom hauseigenen Schwäbisch Hall Schwein mit Kartoffelgratin und Kohlsprossen	€ 19.80
Schopfbraten vom hauseigenen Schwäbisch Hall Schwein mit Grubenkraut und Erdäpfelwurst	€ 9,80
Rehgulasch mit Butternockerl	€ 10.50

Rindfleischtage von unseren hauseigenen Angus-Rindern

Gekochtes Rindfleisch im Suppentopf mit Kürbisgemüse und Röstkartoffel	€ 13.50
Rib Eye Steak vom hauseigenen Angus Rind mit Polenta-Schwammerlstrudel und Zwetschkenchutney	€ 24.90

Weingartlmenü

Vorspeisenteller

mit Hausgeselchtem vom Turok-Schwein

Sausaler Weincremesuppe

Variation von knusprig gebratenem Hendlhaxerl im Speckmantel
und Schweinsmedaillon auf Zweigeltsauce

Dessertteller

mit hausgemachtem Uhudlertraubengelee

€ 24,80

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die ALLERGENE oder UNVERTRÄGLICHKEITEN auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!

Die 14 Allergene:

- A – Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B – Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C – Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D – Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Erzeugnisse)
- E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O – Schwefeldioxid und Sulfit
- P - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R – Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Suppen



Knoblauchcremesuppe	€ 3.50
Leberknödelsuppe	€ 3.-
Frittatensuppe	€ 3.-
Lungenstrudelsuppe	€ 3.-

Menüvorschläge

Leberknödelsuppe	
Rindsbraten in Wurzelrahmsauce	€ 14.50
Mit Serviettenknödel	
Dessertteller	
Frittatensuppe	
Gefülltes steirisches Kotelett	€ 14.50
vom zarten Fleisch, mit Gemüsesortiment	
Dessertteller	

Genuss Region
Österreich

Besonders zu empfehlen: Schmankerl aus der Genuss-Region

Garnelen

auf Tagliatelle und Noilly Prat Weißweinsauce € 18.50

Oststeirischer Hendlhaxen

mit Sauerrahmpolenta € 11.50

Zwiebelrostbraten vom hauseigenen Angus Rind € 14.90
mit Salzkartoffel

Alpen-Saiblingsfilet € 17.50

auf Tagliatellennudel und Wurzelgemüse

Forellenfilet Müllerin € 13.50

aus dem Pöllauertal, mit Petersilienkartoffel

Steirischer Backhendlsalat (Gölles, heimisch) € 10.90

knusprig gebackene oder gegrillte Hendlfiletstreifen
auf Salatteller und Kernölmarinade

Zart rosa gebratene Schweinsmedaillons € 16.80

mit Rösti

Unsere Steirischen Hausklassiker



Grillteller € 14.50

Schweinsfilet, Beiriedschnitte, Hendlbrust,
Kräuterbutter, Kartoffel – Gemüseroulade



Rindsbraten in Wurzelrahmsauce	€ 8.50
mit Serviettenknödel	
Gefülltes steirisches Kotelett	€ 9.80.
vom zarten Fleisch, mit Gemüsesortiment	
Gemüseplatte – verschiedene Gemüsearten	€ 8.50
Schnitzel vom Schwein oder Hendlfilet	€ 8.50
mit Pommes frites oder Petersilienkartoffel	
Cordon bleu	€ 10.90
mit Pommes frites	

Salate

gemischter Salat	€ 3.50
Vogerl-Erdäpfelsalat	groß € 6.80
mit Käferbohnen und Kernöl	klein € 4.80

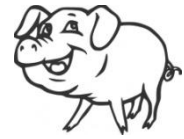
Ein süßer Abschluss...



Kardinalschnitte	€ 5.50
Hausmachertorte	€ 5.50
Parfaitteller	€ 8.50
Steirischer Dessertteller (für 2 Personen)	€ 12.50
Ein Traum von süßen Köstlichkeiten	

Kleiner Hinweis über unsere Bezugsquellen

Schweine und Rindfleisch aus kontrollierten landwirtschaftlichen Betrieben mit Ursprungsnachweis



Brot & Gebäck aus der Bäckerei Landeshammer Bad Waltersdorf

Lamm von den Weizer Schafbauern

Käse und Milchprodukte teilweise direkt vom Bauern, zB.: Hofkäserei Thaller Leitersdorf

Gemüse aller Art vieles aus der näheren Umgebung direkt vom Bauern oder Produzenten (je nach Saison)

Obst und Edelbrände Obsthof Grollegg Wagenhals

Fische Forellen und Saiblinge von der Familie Mauerhofer in Obersaifen

Hendl aus der Region Geflügelhof Gölles



Räucherforellen und Fleisch vom Reh in unserem Haus selbst geräuchert

Kartoffeln vom AGM Hartberg AMA Gütesiegel



Flusskrebse von der Familie Heigl aus Stegersbach