

Kleiner Hinweis über unsere Bezugsquellen

Schweine und Rindfleisch aus kontrollierten landwirtschaftlichen Betrieben mit Ursprungsnachweis



Brot & Gebäck aus der Bäckerei Landeshammer Bad Waltersdorf

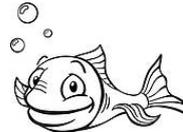
Lamm von den Weizer Schafbauern

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

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

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 Sulfite

P – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse R – Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Menüvorschläge

Leberknödelsuppe
Rindsbraten in Wurzelrahmsauce € 15,50
mit Serviettenknödel
Dessertteller

Frittatensuppe
Gefülltes steirisches Kotelett € 16,80
vom zarten Fleisch mit Gemüsesortiment
Dessertteller

Suppen

Knoblauchcremesuppe € 4,00
Kraftsuppe vom Ochsen mit
Leberknödel, Frittaten oder Lungenstrudel € 3,50

Spezialitäten vom Weizer Berglamm, gewürzt mit jungen Kräutern

Getrüffelte Lammleberpastete im Glas € 8,50
mit Rohschinken vom Schwäbisch Hall Schwein und
Frischkäsecreme

Bärlauchsuppe mit Blätterteigstangerl € 5,50

Lammbeiriedschnitte € 26,90
mit Kartoffelgratin und Blattspinat

Lammvariation:
Lammkronensteak und Lammfleischbällchen am Spieß € 26,90
an Olivensafterl, Rahmpolenta und
Tomaten-Chilli-Honigbohnen

Geschmorte Lammkeule € 18,50
auf Rosmarinsaft mit Rahmpolentastrudel
und Rotweinschalotten

Unsere Steirischen Hausklassiker



Grillteller Schweinsfilet, Beiriedschnitte, Hendlbrust, Kräuterbutter, Kartoffel – Gemüseroulade	€ 14,50
Rindsbraten in Wurzelrahmsauce mit Serviettenknödel	€ 9,80
Vegane Gemüselaiabchen auf Blattsalat	€ 8,50
Schnitzel vom Schwein oder Hendlfilet mit Pommes frites oder Petersilienkartoffel	€ 9,50 € 10,50
Cordon bleu vom Schwein oder vom Huhn mit Pommes frites	€ 10,90 € 11,90

Salate

gemischter Salat	€ 3,50
Vogerl-Erdäpfelsalat	groß € 6,80
mit Käferbohnen und Kernöl	klein € 4,80

Gutes von Reini's Bauernhof

Zwiebelrostbraten vom Angus Rind € 14,90
mit Salzkartoffeln

Rib eye Steak vom Angus Rind (700g) € 29,00
mit Kürbisgemüse und Speckerdäpfeln

Rückensteak vom Schwäbisch Hall Schwein € 19,80
mit Kartoffelgratin und Kohlsprossen

Besonders zu empfehlen: Schmankerl aus der Genuss-Region

Alpen-Saiblingsfilet € 17,50
auf Tagliatellennudeln und Wurzelgemüse

Forellenfilet Müllerin € 13,50
aus dem Pöllauer Tal mit Petersilienkartoffeln

Steirischer Backhendlsalat (Gölles, heimisch) €10,90

Ein süßer Abschluss



Parfaitteller	€ 8.50
Steirischer Dessertteller (für 2 Personen)	€ 12.50

Weitere süße Köstlichkeiten auf Anfrage!

Jahreszeiten – Kulinarik

Steirische Schmankerl & Fischwochen

Jänner & Februar

Frühlingsgenusswochen & Lammspezialitäten

März & April

Spargelspezialitäten & Erdbeeren

Mai & Juni

Steakwochen mit sommerfrischen Blattsalaten

Juli

Schmankerlgerichte & Kürbiszeit

August & September

Kulinarischer Herbst

Oktober

„Weinherbst“ mit Wildbret & Martinigansl

November

Advent- und Weihnachtsfeiern Silvestermenü Dezember



GUTSCHEINE

.... das ideale Geschenk für jeden Anlass!

Kulinarische Genüsse im Winter

Ab Jänner verwöhnen wir Sie mit Spezialitäten vom Fisch, Schwäbisch Hall und Duroc Schwein und vom hauseigenen Black Angusrind.

