

Wochenmenüplan 20. - 23.11. 2024

11:30 bis 14:30 Uhr

SONNTAG, MONTAG, DIENSTAG GESCHLOSSEN

2-Gang-Menü

MITTWOCH – 12 Euro

Kräuterrahmsuppe

- I **Steirisches Backhendl**, Petersilienkartoffeln; Blattsalat
- II **Gemüse-Spätzle-Pfanne**, Blattsalat
- III **Wienerschnitzel v. Schwein**, Beilage nach Wahl, Menüsalat

DONNERSTAG – 12 Euro

Leberspätzlesuppe

- I **Lasagne**, Gemischter Salat
- II **Linseneintopf**, Semmelknödel; Gemischter Salat
- III **Wienerschnitzel v. Schwein**, Beilage nach Wahl; Menüsalat

FREITAG – 12 Euro

Curry-Reis-Suppe

- I **Buntbarschfilet gebacken**, Petersilienkartoffeln, Sc. Tartar; Grüner Salat
- II **Veggie-Burger**, Süßkartoffeln; Grüner Salat
- III **Wienerschnitzel v. Schwein**, Beilage nach Wahl; Menüsalat

SAMSTAG – 16 Euro

Knoblauchrahmsuppe

Steirer-Cordon bleu (gefüllt mit Steirerkäs' und Schinken)
in Kürbiskernpanade; Erbsenreis, Preiselbeeren, Blattsalat

Tagesdessert 2,00 - 2,90 Euro

Mi-Fr 11:30-14:30

Menüsuppe, Menüsalat zu jeder Pizza je 2 €

Änderungen von Suppe oder Beilage 1 Euro Aufpreis ab 2. Änderung.

Wochenkarte - folgt

Gansl-Einmachsuppe

Bröselknödel

8 Euro groß, 6 Euro klein

Martini-Ganslkeule gebraten

Apfelrotkraut, Erdäpfelknödel,
Bratapfel mit Preiselbeeren

32 Euro

Ribeyesteak vom Almox, ca. 350 g

Steak-Pommes frites, Röstgemüse,
Dipsaucen

38 Euro

Zanderfilet gebraten

Rote Rüben Risotto

22 Euro

Zwiebelrostbraten vom österreichischen Biorind

Bratkartoffeln, Röstzwiebel

22 Euro

Kastanien-Eisteller

Kastanienreis, Schlagobers, Weichselsauce,
cremigtes Eis, Schokosauce

8,50 Euro

Kastanien-Mousse

mit Weichseln, im Glas

6,50 Euro

VORSPEISEN

Beef Tartar

vom österreichischen Biorind, 150g

17,90 Euro

Vogerlsalat

Kartoffeln, Käferbohnen, Knoblauch, gebratener Speck

7,50 Euro

Steirischer Bauernsalat mit Speck

Endiviensalat mit Kartoffeln, Knoblauch, Käferbohnen

7,50

Haussalat

Endiviensalat mit Kartoffeln, Knoblauch, Ei

6,50 Euro

SUPPEN

Knoblauchcremesuppe

5,20 Euro

Kürbisrahmsuppe vegan und glutenfrei

5,20 Euro

Rindsuppe

mit Kräuterfrittaten, Fleischstrudel oder Leberknödel

4,70 Euro

HAUPTSPEISEN

Steirisches Backhendl ohne Haut

½ halbes Hendl 13 Euro, 1 ganzes Hendl, 26 Euro

Hausplatte

Gebackenes und gegrilltes vom Huhn und Schwein,
Gemüse, Reis, Pommes frites; pikante Saucen
ab 2 Personen, pro Person, 17,50 Euro

Wienerschnitzel

vom Vulkanlandschwein, Beilage nach Wahl, 15,90 Euro
vom österreichischen Maishendl, Beilage nach Wahl, 16,90 Euro

Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein

Preiselbeeren, Pommes frites, 17,50 Euro

Gekochtes Rindfleisch vom Hüferschwanzl

Kürbisgemüse, Röstkartoffeln, 18,50 Euro

Feinschmeckertopf

Schweinsmedaillons vom Vulkanlandschwein in Schwammerlrahmsauce
Spätzle, 19,50 Euro

Rindsgulasch – nach Omas Rezept

mit Butterspätzle 14,50 Euro, mit 2 Semmeln 12 Euro

Seelachsfilet gebacken

Petersilienerdäpfel, Sauce Tartar, 15,50 Euro

VOM GRILL

Filetsteak ca. 240 g

Pfefferrahmsauce, Broccoli
Kroketten, 35 Euro

Grillteller

Gegrilltes vom Vulkanlandschwein und vom Maishendl, Würstel,
Gemüse, Pommes frites, Kräuterbutter, 19 Euro

Urdl-Burger

200 g saftiges, österreichisches Rindfleisch im Kürbiskernweckerl,
Tomate, Speck, Zwiebel, Cheddar, hausgemachte Burgersauce;
Homestyle fries, 16,50 Euro

VEGETARISCHE GERICHTE

Linseneintopf

Semmelknödel, 12 Euro

Käsespätzle

Bergkäse, Röstzwiebel, 12 Euro

Gebackener Emmentaler

Sauce Tartare, 9,50 Euro

BEILAGEN

Reis, Petersilienkartoffeln, Kroketten, Potato Wedges,
Bratkartoffeln, Pommes frites, Gemüse 3,70 Euro

Süßkartoffel-Pommes frites, Broccoli mit Mandelsplitter; 4,50 Euro

SALATE

Backhendlsalat*

Gebackene oder gegrillte Streifen vom österreichischen Maishendl, auf Mischblattsalat mit Kartoffelsalat, 15,50 Euro

Caesar Salad

Blattsalat mit Caesar Dressing, Cherrytomaten, Parmesanspäne, Weißbrot, 9,50 Euro

mit gebratene Maishendlbrust oder Falafelbällchen, 15,50 Euro

Vogerlsalat*

Kartoffeln, Käferbohnen, Knoblauch, gebratener Speck, 7,50 Euro

Vogerlsalat*

mit Kartoffeln, 6,50 Euro

Steirischer Bauernsalat mit Speck

Endiviensalat mit Kartoffeln, Knoblauch, Käferbohnen
7,50

Haussalat

Endiviensalat mit Kartoffeln, Knoblauch, Ei
6,50 Euro

Gemischter Salat*, Käferbohnenalat mit Zwiebel oder Rettich*

5,20 Euro

Extra Portion Kernöl 1,20 Euro

AUS UNSERER EIGENEN KONDITOREI

Torten und Strudel aus der Vitrine

diverse Sorten 4,5 Euro ausgenommen Heidelbeerstrudel 5 Euro

Strudel mit Vanillesauce + 2 Euro

bitte fragen Sie unser Serviceteam

Ganze Torten, diverse Sorten

Torte für ca. 10 Personen 42 Euro

Torte für ca. 14-16 Personen 55 Euro

- Topfen mit Früchten
- Joghurt mit Früchten
- Sacher
- Schoko-Kirsch
- Schokomousse
- Tiramisu
- Malakoff
- Himbeer-Tiramisu
- Himbeer-Mohn - glutenfrei
- Apfel-Tiramisu
- Banane
- Kokos-Pfirsich
- Kürbiskern-Schokomousse –
auf Wunsch glutenfrei

Dekorierte Festtagstorten auf Bestellung, Gestaltung nach Wunsch

ab 6 Euro/Person – je nach Aufwand

**Andere Desserts finden Sie auch
auf unserer Dessert- und Getränkearte.**

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Service.