

Wochenmenüplan 26. - 29.03. 2025

11:30 bis 14:30 Uhr

SONNTAG, MONTAG, DIENSTAG GESCHLOSSEN

2-Gang-Menü

MITTWOCH – 12,90 Euro

Gemüsecremesuppe

- I **Styriabeef Leber geröstet**, Reis, Blattsalat
- II **Spaghetti mit pikanter Tomatensauce und Burrata**, Blattsalat
- III **Wienerschnitzel v. Schwein**, Beilage nach Wahl; Menüsalat

DONNERSTAG – 12,90 Euro

Erbsenschöberlsuppe

- I **Rinder-Saftgulasch**, Serviettenknödel
- II **Mexikanischer Gemüse-Wrap**; Gemischter Salat
- III **Wienerschnitzel v. Schwein**, Beilage nach Wahl; Menüsalat

FREITAG – 12,90 Euro

Kartoffelrahmsuppe

- I **Seelachsfilet gedämpft**, Limettensauce, Gemüse-Couscous, Grüner Salat
- II **Schwammerlrisotto**; Grüner Salat
- III **Wienerschnitzel v. Schwein**, Beilage nach Wahl; Menüsalat

SAMSTAG – 18 Euro

Fleischstrudelsuppe

Steirer-Cordon bleu

gefüllt mit Steirerkas' und Schinken, in Kürbiskernpanade, Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln; Gemischter Blattsalat

Tagesdessert 2,00 - 2,90 Euro

Menüsuppe, Menüsalat zu jeder Pizza je 2 €

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

Wochenkarte

Bärlauchrahmsuppe

mit Topfennockerl

6 Euro

Ribeye-Steak ca. 300 g

Gemüse, Ofenkartoffel mit Bärlauch-Sour cream

36 Euro

Branzinoilet gebraten

Bärlauchnudeln, geschmorte Cherrytomaten

24 Euro

Styriabeef Leber gebacken

Sauce Tartare, Petersilienkartoffeln

16,50 Euro

Dreierlei Mousse im Glas

Tiramisu, Cheesecake, Schokomousse

7,50 Euro

Kastanien-Eisteller

Kastanienreis, Schlagobers, cremiges Eis

Weichsauce, Schokosauce

8,50 Euro

Dessert im Glas

verschiedene Sorten aus der Vitrine

6,50 Euro

VORSPEISEN

Beef Tartar
vom österreichischen Biorind
150g 17,90 Euro

Vogersalat
Kartoffeln, Käferbohnen, Knoblauch, gebratener Speck
7,90 Euro

Steirischer Bauernsalat mit Speck
Endiviensalat mit Kartoffeln, Knoblauch,
Käferbohnen, Rettich, Zwiebel
7,90

Haussalat
Endiviensalat mit Kartoffeln, Knoblauch, Ei
6,90 Euro

SUPPEN

Knoblauchcremesuppe
5,50 Euro

Kürbisrahmsuppe vegan und glutenfrei
5,50 Euro

Rindsuppe
mit Kräuterfrittaten, Fleischstrudel oder Leberknödel
4,90 Euro

HAUPTSPEISEN

Steirisches Backhendl ohne Haut (vom steirischen Maishendl)

½ halbes Hendl 13,50 Euro, 1 ganzes Hendl 27 Euro

Hausplatte

Gebackenes und gegrilltes vom Huhn und Schwein,
Gemüse, Reis, Pommes frites; pikante Saucen
ab 2 Personen, pro Person, 17,90 Euro

Wienerschnitzel

vom Vulkanlandschwein, Beilage nach Wahl, 16,50 Euro
vom österreichischen Maishendl, Beilage nach Wahl, 17,20 Euro

Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein

Preiselbeeren, Pommes frites, 17,50 Euro

Gekochtes Rindfleisch vom Hüferschwanzl

Apfelkren, Schnittlauchsauce, Röstkartoffeln, 19,50 Euro

Feinschmeckertopf

Schweinsmedaillons vom Vulkanlandschwein
in Schwammerlrahmsauce, Spätzle, Preiselbeeren
20,90 Euro

Rindgulasch – nach Omas Rezept

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

Zanderfilet gebacken

Petersilienerdäpfel, Sauce Tartar, 16,50 Euro

VOM GRILL

Filetsteak ca. 240 g

Pfefferrahmsauce, Broccoli
Kroketten, 38 Euro

Grillteller

Gegrilltes vom Vulkanlandschwein und vom Maishendl, Würstel,
Gemüse, Pommes frites, Kräuterbutter, 19,50 Euro

Urdl-Burger

200 g saftiges, österreichisches Rindfleisch im Kürbiskernweckerl,
Tomate, Speck, Zwiebel, Cheddar, hausgemachte Burgersauce;
Homestyle fries, 16,90 Euro

VEGETARISCHE GERICHTE

Veganes Erdäpfelgulasch

mit buntem Paprika, 12,50 Euro

Bärlauchnudeln

geschmorte Cherrytomaten, 12,50 Euro

Gebackener Emmentaler

Sauce Tartare, 12 Euro; kleine Portion 8,50 Euro

BEILAGEN

**Reis, Petersilienkartoffeln, Kroketten, Potato Wedges,
Bratkartoffeln, Pommes frites, Gemüse 3,90 Euro**

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

**Knoblauchsauce, Burgersauce, Kräuterbutter, Preiselbeeren 2 Euro
Pfefferrahmsauce 3 Euro**

SALATE

Backhendlsalat*

Gebackene oder gegrillte Streifen vom österreichischen Maishendl, auf Mischblattsalat mit Kartoffelsalat, 15,90 Euro

Vogerlsalat*

Kartoffeln, Käferbohnen, Knoblauch, gebratener Speck, 7,90 Euro

Vogerlsalat*

mit Kartoffeln, 6,50 Euro

Steirischer Bauernsalat mit Speck

Endiviensalat mit Kartoffeln, Knoblauch, Käferbohnen
7,90

Haussalat

Endiviensalat mit Kartoffeln, Knoblauch, Ei
6,90 Euro

Gemischter Salat*,

Käferbohnenalat mit Zwiebel oder Rettich*

5,50 Euro

Grüner Salat, Kartoffelsalat*

4,90 Euro

Extra Portion Kernöl 1,20 Euro

AUS UNSERER EIGENEN KONDITOREI

Torten und Strudel aus der Vitrine

pro Stück 4,5 Euro Heidelbeerstrudel 5 Euro

Strudel mit Vanillesauce + 2 Euro

bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der Auswahl

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 Getränkekarte.**

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