URDL WIRT hotel restaurant seit 1896

Wochenmenüplan 23. - 26.04. 2025

11:30 bis 14:30 Uhr

SONNTAG, MONTAG, DIENSTAG GESCHLOSSEN

2-Gang-Menü

MITTWOCH – 12,90 Euro

Gemüsecremesuppe

I **Holzfällersteak vom Schwein**, Rösti; Mischblattsalat

II **Ratatouille,** gebratene Polentaschnitte, Mischblattsalat

III **Wienerschnitzel v. Schwein,** Beilage nach Wahl; Menüsalat

DONNERSTAG – 12,90 Euro

Rindsuppe mit Semmelstrudel

I **Puten-Paprikarahmgeschnetzeltes,** Nudeln; Gemischter Salat

II **Cremespinat,** Röstkartoffeln, 2 Spiegeleier

III **Wienerschnitzel v. Schwein,** Beilage nach Wahl; Menüsalat

FREITAG – 12,90 Euro

Bärlauchrahmsuppe

I **Gemischte gebackene Fische,** Kartoffel-Rahmgurkensalat

II **Kärntner Kasnudeln mit Butter**; Grüner Salat

III **Wienerschnitzel v. Schwein,** Beilage nach Wahl; Menüsalat

SAMSTAG – 18 Euro

Rindsuppe mit Kaiserschöberl

Bio-Rindsschnitzel in Kürbiskernpanade

Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren; Speck-Krautsalat

Tagesdessert 2,00 - 2,90 Euro

Menüsuppe, Menüsalat zu jeder Pizza je 2 €

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

URDL WIRT hotel restaurant seit 1896

Wochenkarte

Bärlauchrahmsuppe
mit Topfennockerl
6 Euro

***

Ribeye-Steak mit Kräuterkruste (ca. 300g)
Gemüse, Ofenkartoffeln mit Bärlauch-Sourcream
38 Euro

Lachsforellenfilet gebraten
Bärlauchrisotto, Rieslingschaum
22 Euro

Lammragout mit Wurzelgemüse
Serviettenknödel, Preiselbeeren
18 Euro

***

Dreierlei Mousse im Glas
Tiramisu, Erdbeer-Cheesecake, Schokomousse
7,50 Euro

Marinierte Erdbeeren
mit Vanilleeis, Crumble und Schlagobers
8,50 Euro

Dessert im Glas
verschiedene Sorten aus der Vitrine
6,90 Euro

URDL WIRT hotel restaurant seit 1896

VORSPEISEN

Beef Tartar
vom österreichischen Biorind
150g 17,90 Euro

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

Grazer Krauthäuptelsalat
Kartoffelsalat, gebratener Speck, 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

URDL WIRT hotel restaurant seit 1896

HAUPTSPEISEN

Steirisches Backhendl ohne Haut
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, 18,50 Euro

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

Rindsgulasch – nach Omas Rezept
mit Butterspätzle 14,50 Euro, mit 2 Semmeln 12,50 Euro

Zanderfilet gebacken
Petersilienerdäpfel, Sauce Tartar, 16,50 Euro

URDL WIRT hotel restaurant seit 1896

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

Spargel-Tortelloni
in Lauchrahmsauce 12,90 Euro

Bärlauchrisotto
gebratener Radicchio 12,90 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

URDL WIRT hotel restaurant seit 1896

SALATE

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

Schafskäse im Speckmantel
auf buntem Blattsalat mit Balsamico-Senf-Dressing
Mango-Chutney
15,50 Euro

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

Vogerlsalat*
mit Kartoffeln
6,50 Euro

Gemischter Salat*,
Käferbohnensalat mit Zwiebel oder Rettich*
5,50 Euro

Grüner Salat, Kartoffelsalat*
4,90 Euro

* mit Kürbiskernöl

Extra Portion Kernöl 1,20 Euro

URDL WIRT hotel restaurant seit 1896

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 unserem Angebot

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.