

Wochenmenüplan 19. - 22.02. 2025

11:30 bis 14:30 Uhr

SONNTAG, MONTAG, DIENSTAG GESCHLOSSEN

2-Gang-Menü

MITTWOCH – 12,90 Euro

Suppentopf mit Gemüse, Nudeln und Rindfleisch

- I **Hühnerflügerl gebacken**, Erbsenreis; Mischblattsalat
- II **Pilz-Risoni-Risotto**, Mischblattsalat
- III **Wienerschnitzel v. Schwein**, Beilage nach Wahl; Menüsalat

DONNERSTAG – 12,90 Euro

Gemüsecremesuppe

- I **Hirtenspieß garniert**, Pommes frites, Gemischter Salat
- II **Austernpilze gebacken**, Sauce Tartare; Gemischter Salat
- III **Wienerschnitzel v. Schwein**, Beilage nach Wahl; Menüsalat

FREITAG – 12,90 Euro

Süßkartoffelrahmsuppe

- I **Seelachsfilet gedämpft**, Kurkumasauce, Gemüse, Basmatireis; Grüner Salat
- II **Zucchini-Melanzani-Auflauf**, Grüner Salat
- III **Wienerschnitzel v. Schwein**, Beilage nach Wahl; Menüsalat

SAMSTAG – 18 Euro

Leberknödelsuppe

Schweinsfilet in Pfefferrahmsauce, Spätzle
Gemischter Salat

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

Calamari gegrillt

Petersilienkartoffeln, Knoblauchbrot
19 Euro

Bio-Bachsaiblingsfilet gebraten aus dem Mariazellerland

Tomaten-Jungzwiebel-Risotto
24 Euro

Hühnerleber gebacken

Sauce Tartar
13 Euro

Kastanien-Reis

Kastanienreis, Schlagobers,
Weichselsauce, Schokosauce
6,90 Euro

Pistazientiramisu im Glas

mit Himbeeren
6,50 Euro

VORSPEISEN

Beef Tartar

vom österreichischen Biorind

150g 17,90 Euro

Vogerlsalat

Kartoffeln, Käferbohnen, Knoblauch, gebratener Speck

7,90 Euro

Steirischer Bauernsalat mit Speck

Endiviensalat mit Kartoffeln, Knoblauch, Käferbohnen

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

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, 17,50 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

Apfelkren, Schnittlauchsauce, 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 12,50 Euro

Seelachsfilet gebacken

Petersilienerdäpfel, Sauce Tartar, 15,50 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

Kichererbsencurry

Basmatireis, 12 Euro

Spinat-Käse-Tortelloni

Tomatenrahmsauce, Rucola, Parmesan, 12 Euro

Gebackener Emmentaler

Sauce Tartare, 11 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

Thunfischsalat

Blattsalat, Tomaten, Zwiebel, Paprika, Oliven, Mozzarella, Ei
13,90 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 Getränkearte.**

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