

## Werte Gäste

Unser größtes Augenmerk legen wir auf Qualität und damit auch verbunden auf die Herkunft unserer Produkte. Es ist für uns äußerst wichtig, dass wir nachvollziehen können, aus welchem Betrieb und unter welchen Umständen die von uns verarbeiteten Lebensmittel hergestellt wurden. Deshalb versuchen wir auch in Zukunft, die von uns verarbeiteten Lebensmittel aus der Region zu beziehen.

Hier ein kleiner Auszug unserer Lieferantenliste:

*Rind-, Kalb- und Schweinefleisch Selchwaren:* Fleischerei Schirnhof in Kaindorf/Stmk. Oder Fleischerei Aichinger in Bad Mitterndorf

*Forellen und Saiblingsfilet aus Fischzucht* Rieger Trautenfels

*Erdäpfel:* Peter Schweiger in Aigen

*Brot & Gebäck:* Backen wir selbst

*Fruchtsäfte:* Bio-obst Mairinger Obsthof

*Gemüse & Salate:* Lämmerer-Goschnhof in Irdning  
oder garantiert österreichischer Produktion

*Tilsiter-Bergkäse:* Fam. Pötsch (Hüttstädter) in Aigen

*Teigwaren (Nudel):* Fam. Huber in Irdning

*Mehl:* Fam. Lämmerer-Goschnhof in Irdning



## Aperitif

Hausgemachter Wermut	€ 5,50
Wildkirsch-Spritz (Wildkirschlikör, Prosecco & Rosmarin)	€ 6,90
1 Glas Schilcher Frizzante	€ 5,50
1 Glas Muskateller Frizzante	€ 5,50
Campari- Orange	€ 5,80
Campari- Soda	€ 5,30
Aperolspritzer (Soda, Weißwein, Prosecco, Minze)	€ 6,90
Hugo (Soda, Weißwein, Prosecco, Holundersirup)	€ 6,90
4 cl Gin Tonic	€ 13,00
Weißer Glüh-Spritz (geht heiß oder auf Eis.)	€ 6,90
(Weißwein, Holundersirup, Scheibe Orange, 1 Zimtstange	€ 6,90
Preiselbeer-Spritz	€ 6,90
Preiselbeersaft, Zitronensaft, Prosecco, Rosmarin, Eis)	€ 6,90

## Alkoholfreie Getränke

0,30 l Apfel; Orange; Multivitamin; Rote Traube, Marille	€ 4,00
0,30 l Fruchtsaft gespritzt	€ 3,80
0,30 l Fruchtsaft Wasser	€ 3,60
0,50 l Fruchtsaft gespritzt	€ 4,80
0,50 l Fruchtsaft Wasser	€ 4,60
<i>Hausgemachte Säfte (Sirup)</i>	
0,5 l Hausgemachtes Zirben-Kracherl (Sirup Soda, Zitrone,)	€ 4,20
0,3 l Hausgemachtes Zirben-Kracherl	€ 3,20
0,5 l Holler-Kracherl	€ 4,20
0,5 l Holler-Wasser	€ 4,00
0,3 l Holler-Kracherl	€ 3,20
0,3 l Holler-Wasser	€ 3,00
0,5 l Zwetschken Kracherl	€ 4,20
0,5 l Zwetschken -Wasser	€ 4,00
0,3 l Zwetschken-Kracherl	€ 3,20
0,3 l Zwetschken Wasser	€ 3,00
0,5 l Schwarze Ribisel-Kracherl	€ 4,20
0,5 l Schwarze Ribisel -Wasser	€ 4,00
0,3 l Schwarze Ribisel -Kracherl	€ 3,20
0,3 l Schwarze Ribisel Wasser	€ 3,00
0,3 Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi	€ 4,10

## Offene Rot-Weine

Zweigelt - Pöckl	1/8	€ 6,50
Blaufränkisch - Kerschbaum	1/8	€ 6,50
Grande Cuveé Josanna - Salzl	1/8	€ 6,50
(Zweigelt, Cabernet, Merlot und Blaufränkisch)		

## Offene Weiß-Weine

Welschriesling - Skoff	1/8	€ 5,60
Grüner Veltliner - Rabl Wachau	1/8	€ 5,60

## Bier

Pils/ Radler 0,3l	€ 4,20
Pils/ Radler 0,5l	€ 5,20
Pfiff	€ 3,40
0,3l	€ 4,30
0,5l	€ 5,40
0,3l Gösser alkoholfrei 0,3l Flasche	€ 4,20
0,5l Maisel Weizenbier alkoholfrei	€ 5,40
0,5l König Ludwig Weizenbier	€ 5,40
0,5l Gösser Flasche	€ 4,80

## Vorspeisen

### Gebeizter Saibling aus der Fischzucht Rieger in Traufenfels

Hausgebeizter Saibling mit Dillsenssauce, begleitet von Gurkenrelish und hausgemachtem Toastbrot. € 14,90

### Beef Tatar

Fein abgeschmecktes Beef Tatar mit Kapern, Senfcreme, und Toastbrot € 19,90

### Beilagen Salat

Frische, knackige Salate der Saison, liebevoll angerichtet; mit Hausdressing oder Kernöldressing verfeinert. € 3,80

### Schüttelsalat

Bunte Blattsalate im Rexglas, knackige Blattsalate der Saison, liebevoll angerichtet und mit hausgemachtem Dressing oder Kernöldressing verfeinert € 6,80

## Suppen

### Kräftige Rindsuppe mit Wurzelgemüse und mit Wahleinlage

Flaumige Grießnockerl – zart und locker,

Feine Frittaten – goldbraun gebacken,

Kaspressknödel – handgemacht, traditionell und

Leberknödel – außen knusprig, innen würzig; – ein echter Klassiker

€ 5,90

### Erdäpfel-Lauch-Suppe

Cremige Suppe aus regionalen Erdäpfeln und Lauch, verfeinert mit einem Hauch Muskat und kross gebratenem Speck.

€ 7,60

## Hauptspeisen

### Im Ganzen gebratenes Schweinsfilet „Steirer Art“

Zart gefüllte Schweinsfilet mit Apfel, Speck und aromatischen Kräutern, serviert auf einem cremigen Erdäpfel-Kohl-Ragout.

€ 22,90

### Kürbisgnocchi

Feinste Gnocchi mit Kürbis veredelt, geschwenkt in aromatischer brauner Salbeibutter und vollendet mit knusprig gerösteten Kürbiskernen

€ 18,50

### Zweierlei vom Reh aus der Obersteiermark

Rosa gebratener Rehrücken & geschmorter Rehbraten, mit Wacholderjus, Apfelrotkraut & Serviettenknödel.

€ 33,90

### Geschmortes Kohlgemüse

Regionales Kohlgemüse und Rotkraut sanft geschmort in Apfelsaft und Gewürzen, dazu flaumiger Knödel & leichter Krenrahm.

€ 19,50

### Rindsfilet (120g) & geschmortes Rinderbackerl vom Almo-Beef

glaciertem Wurzelgemüse und Rotweinjus.

Serviert mit Sauerrahmerdäpfel

€ 32,90

### Wiener Schnitzel vom Kalb

mit goldbrauner Panade, Preiselbeeren und mit mitgebratenen Erdäpfeln.

€ 23,90

### Rehragout mit Schokolade und Orangenabrieb

Tief aromatischen Sauce aus Rotwein, Wildfond und einer dezenten Note von dunkler Schokolade, verfeinert mit Orangenabrieb. Dazu reichen wir hausgemachte Butternockerln und sautierte Kohlsprossen

€ 22,90

### Gebratenes Saiblings Filet „Alpiner Genuss“

aus der Fischzucht Rieger in Trautenfels

mit Zitronen-Basilikum-Butter, serviert auf einem Bett aus Wintergemüse und Rahmpolenta

€ 28,20

### Spaghetti mit Wildschwein-Bolognaise

Al dente gekochte Spaghetti, serviert mit einer aromatischen Wildschwein-Bolognese. Das Ragout wird langsam geschmort, verfeinert mit kräftigem Rotwein, Wurzelgemüse, und aromatischen Kräutern wie Rosmarin und Thymian, Abgerundet mit frisch geriebenem Asmonte.

€ 19,90

### Hinterberger Pfandl

Zarte Scheiben vom Schweinsfilet, goldbraun gebraten und serviert in einer herzhaften Speck-Zwiebelsauce, die mit einem Hauch von frischem Majoran abgerundet wird. Dazu reichen wir hausgemachte, flaumige Butternockerln, In der Pfanne serviert.

€ 22,50

## Dessert

### Schwaigers Apfelstrudel

hausgemacht und von Hand gezogen; mit Zimteis & Rumrosinen

€ 8,50

### Hausgemachter Kaiserschmarrn

fluffig gebackener Schmarrn mit Apfelmus und Staubzucker.

€ 13,50

### Schokoladen-Mousse

Feinstes schokoladen Mousse mit Himbeer-Ragout und knusprigem Krokant.

€ 10,90

### Marillenpalatschinken

Zarte, hauchdünne Palatschinke, gefüllt mit hausgemachter fruchtiger Marillenmarmelade.

€ 3,40

### Eispalatschinke

Gefüllt mit cremigem, selbstgemachtem Vanilleeis, verfeinert, mit Schokoladensauce und frisch geschlagenen Schlagobers

€ 7,60

### Vanillekipferlparfait

Zartes, halbgefrorenes Vanillekipferlparfait, serviert mit warmem Glühwein-Zwetschenröster, verfeinert mit einem Hauch von Zimt und Zitronenzeste.

€ 9,50

### Hüttstädter Bergtilsiter

Begleitet von frischem Gebäck, Holundergelee, Weintrauben und Butter

€ 12,50



# Brotbeschreibung

Zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen hausgemachtes Brot und Gebäck, das täglich frisch mit viel Liebe und regionalen Zutaten gebacken wird.

## Rustikal und charmant:

Unser Brot und Gebäck? Das kommt nicht aus der Bäckerei, sondern aus unserer eigenen Küche! Frisch gebacken, voller Geschmack und perfekt abgestimmt auf unsere Speisen.“

## Traditionell und steirisch:

Weil uns Regionalität und Qualität am Herzen liegen, backen wir unser Brot und Gebäck selbst – nach bewährten Rezepten und mit steirischer Hingabe.

## Modern und wertig:

Hausgemacht schmeckt einfach besser:

Unsere Brotsorten und Gebäckvariationen stellen wir täglich frisch her, um Ihnen ein besonderes Geschmackserlebnis zu bieten.“

## Kurz und prägnant:

Unser Brot und Gebäck: Selbst gemacht. Frisch. Mit Liebe.

### Allergen-Information:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutaten im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).  
Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.  
Wir gehen auf die Bedürfnisse von speziellen Ernährungsformen ein.  
Gerne klären wir Sie bezüglich Allergene in unseren Gerichten auf und empfehlen Ihnen Alternativen.  
Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

