

Aus dem Suppentopf

*Kräftige Rindsuppe*

*Leberknödel, Frittaten, Grießnockerl*

oder *Fleischstrudel (a,c,g,l)*

3,40

*Italienische Fischsuppe*

*(Muschel, Garnele, Fischfilets)*

*(a,b,d,l,o,r)*

9,20

Frischer Salat

*Gemischter oder Grüner Salat*

*mit Steirischem Kürbiskernöl (l)*

gr.. 5,60 / kl. 4,40

*Vogerlsalat*

*mit Kartoffeln und Steirischem Kernöl*

gr. 5,90 / 4,90

*mit Speck geröstetem 1,00*

*mit Ei 0,50*

## *Köstliche Nachspeisen*

### *Espresso-Panna Cotta*

*mit marinierten Himbeeren*

*(a,c,e,g,h)*

*6,60*

### *Apfel-Orangen-Tiramisu*

*(a,c,e,g,h)*

*6,40*

### *Grießknödel*

*auf Orangensauce*

*(a,c,e,g,h)*

*6,40*

### *Mohr im Hemd*

*mit Eis, Schokosauce und Obers*

*(a,c,e,g,h)*

*6,40*

### *Kastanienreis*

*(g,o)*

*6,20*

## Unser Küchenchef empfiehlt

### *Rostbraten*

*vom Steirischen Rind mit Krokette*

*(a,c,g,l,m,o)*

*15,60*

### *Schweinsmedaillons*

*auf Pfefferrahmsauce, Krokette und frischem Gemüse*

*(a,c,g,l,m,o)*

*15,80*

### *Gekochtes Rindfleisch*

*mit Rösti, Wurzelgemüse,*

*Schnittlauchsauce und Apfelkren (l,m)*

*gr. 14,80 / kl. 12,80*

### *S'Pfandl*

*geschnetzeltes Schweinsfilet mit Champignons,*

*Spätzle und Käse überbacken (a,g,l,o)*

*13,40)*

## *Bauernwirt-Burger*

*feinstes Kalbfleischlaibchen, Kornburger, geröstete Austernpilze  
und Zucchini, Tomaten, rote Zwiebelringe, gebratene  
Speckstreifen, Sauerrahm-Dillsauce und knusprige  
Rosmarinpotatoes*

*11,80 (a,c,g,h,l,m)*

## Fisch zur Fastenzeit

### *Bachforelle*

*im Ganzen gebraten mit Knoblauchbutter  
und Petersilienkartoffeln(a,d,g,l,o)*

*14,80*

### *Eismeersaibling-Filet*

*auf Rieslingsauce, frisches Gemüse und Kürbisravioli*

*20,60 (a,d,c,g,l,o)*

### *Neuseelandmuscheln*

*im Weißwein-Gemüsesud mit Gebäck*

*12,80 (a,d,l,m,o,r)*

## Vegetarisch und Vegan

### *Gemüse-Kräuteromelette*

*mit grünem Salat und Kernöl*

*9,60 (c,g,l)*

### *Käsespätzle*

*mit Bergkäse, dazu gemischter Salat mit Kernöl*

*13,80 (a,c,g,l,m)*

### *Falafel (VEGAN)*

*auf veganem Letscho*

*12,80 (a,l,m,o)*

## Gebackenes und Gegrilltes

### *Bauernwirtplatte für 2 Personen*

*mit 2 gegrillte Hühnerfilets, 2 Wienerschnitzel vom Schwein, 2 Grillkoteletts, 2  
x gegrilltem Rind, frischem Marktgemüse, Reis, Pommes frites und  
Kräuterbutter (a,c,g,l,m)*

*27,80*

### *Wiener- oder Naturschnitzel*

*vom Schweinskarree (a,c,g,l,m)*

*8,10*

### *Cordon bleu*

*vom Schwein mit Pommes frites (a,c,g,)*

*11,80*

*½ Steirisches Backhendel 8,40 (a,c,g,)*

### *Gebackene Hühnerbruststreifen*

*auf Blattsalaten mit Kernöl (a,c,g,)*

*gr. 12,80 / kl. 9,50*

### *Hühnerleber geröstet*

*mit Reis (a,g,l)*

*10,80*

## Zur Jausn

### *Kotelettetoast*

*mit Spiegelei und Salatgarnitur (a,c,g,l)*

*9,00*

### *Saures Rindfleisch*

*mit Ei und Steirischem Kernöl (c,m)*

*10,20*

### *Rindsgulasch*

*durchzogen vom Rindswadl (a,c,g,l)*

*8,80*

### *Schinken-Käsetoast*

*mit Ketchup (a,c,g)*

*3,90*

### *Schinken- oder Käsebrot*

*3,90 (a,c,g,)*

<b>A</b>	<b>Gluten</b>	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
<b>B</b>	<b>Krebstiere</b>	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b>	<b>Ei</b>	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b>	<b>Fisch</b>	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>E</b>	<b>Erdnuss</b>	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>F</b>	<b>Soja</b>	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b>	<b>Milch</b>	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
<b>H</b>	<b>Nüsse</b>	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>L</b>	<b>Sellerie</b>	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>M</b>	<b>Senf</b>	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>N</b>	<b>Sesam</b>	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>O</b>	<b>Sulfite</b>	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
<b>P</b>	<b>Lupinen</b>	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>R</b>	<b>Weichtiere</b>	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen

# Weinempfehlung

## Muskateller „Arte Styria“ 2015

trocken, Weinbau Engelbert Elsneegg, Eckberg Gamlitz

Glas 3,20

## Weißburgunder 2015

trocken, Silberberg, Leibnitz

Glas 3,20

## Welschriesling 2015

trocken, Weinbau Dietmar Tuscher, Seggauberg

Glas 2,80

## Blaufränkisch „Classique“ 2011

trocken, Weinbau Pöckl, Burgenland

Glas 3,40

## Zweigelt 2013

trocken, Weinbau Judith Beck, Burgenland

Glas 3,20