

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe

Leberknödel, Frittaten, Grießnockerl

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

3,50

Bärlauchcremesuppe

mit Schwarzbrotcroutons

(a,g,l)

4,60

Frischer Salat

Gemischter oder Grüner Salat

mit Steirischem Kürbiskernöl (l)

große Schlüssel. 5,60 / kleine Schüssel 4,40

Vogerlsalat

mit Kartoffeln und Steirischem Kernöl

große Schlüssel 5,90 / kleine Schüssel 4,90

mit Speck geröstet 1,00

mit Ei 0,60

Vegetarisch und Vegan

Bärlauchpätzle

*mit Schafkäsekäse und Bärlauch
dazu gemischter Salat mit Kernöl*

14,80 (a,c,g,l,m)

Bärlauch-Gemüserisotto

mit frischen Parmesan

12,80 (a,c,g,l,m)

Kornlaibchen (vegan)

hausgemacht auf veganem Letscho

12,80 (a,g,l,o)

Köstliche Nachspeisen

Espresso-Panna Cotta

mit frischen Beeren

6,60 (a,c,e,g,h)

Schokolademousse

auf Fruchtspiegel

6,40 (a,c,e,g,h)

Mohr im Hemd

mit Apfeleis, Schokosauce und Obers

6,40 (a,c,e,g,h)

Unser Küchenchef empfiehlt

Rostbraten

*gedünstetes Beiried von der Kalbin
mit weißem Serviettenknödel*

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

18,60

Schweinsmedaillons

*gefüllt mit Blattspinat und Schafkäse
auf Pfefferrahmsauce und Kroketten*

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

16,80

Gekochtes Rindfleisch

*mit Rösti, Wurzelgemüse,
Schnittlauchsauce und Apfelkren (l,m)*

gr. 15,80 / kl. 13,60

S'Pfandl

*geschnetzeltes Schweinsfilet mit Champignons,
Spätzle und Käse überbacken (a,g,l,o)*

14,40

Filetsteak

von der Kalbin mit Bärlauchkruste, Rotweinschalotten,
Pfeffersauce und Krokette*

28,80 (a,c,g,l,m,o)

*Bachforellenfilet***

auf Frühlings-Gemüserisotto

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

**Fleischerei Prenner / Wildon*

*** Fischerei Leger / Deustschlandsberg*

Bauernwirt-Burger

Kalbsfleisch-Burger

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

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

Schafkäse-Spinat-Burger

*Laibchen mit Schafkäse-Haferflocken und Blattspinat,
Briocheburger, Frühlingszwiebel, Bärlauchdip, Salat, Ei, Tomate,
frischen Gemüsesticks*

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

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)

28,80

Wiener- oder Naturschnitzel

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

8,40

Cordon bleu

gebacken (vom Schwein)

mit knusprigen Pommes frites (a,c,g,)

12,20

½ Steirisches Backhendel 8,60 (a,c,g,)

Gebackene Hühnerbruststreifen

auf Blattsalaten mit Kernöl (a,c,g,)

gr. 12,80 / kl. 9,80

Grillteller

mit Schwein, Hühnerfilet und Rind

mit frischem Gemüse, und pikanten Kartoffel-Twisters

13,90 (a,g,l,m)

Hühnerleber geröstet

mit Reis (a,g,l) 11,40

Zur Jausn

Kotelettetoast

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

9,00

Saures Rindfleisch

mit Ei und Steirischem Kernöl (c,m)

11,20

Rindsgulasch

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

8,80

Schinken-Käsetoast

mit Ketchup (a,c,g)

3,90

Schinken- oder Käsebrot

4,20 (a,c,g)

Kennzeichnung laut EU-Lebensmittelinformationsverordnung

A	Gluten	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	Krebstiere	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Ei	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnuss	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Nüsse	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesam	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Sulfite	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
P	Lupinen	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere	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 2016

trocken, Weinhof Platzer, Tieschen

Glas 3,20

Sauvignon Blanc 2015

trocken, Weinhof Platzer, Tieschen

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