

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

(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 Kroketten

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

15,60

Schweinsmedaillons

auf Pfefferrahmsauce, Kroketten 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

Saiblingsfilet

auf Rieslingsauce, Zuckererbsenschotten und Kürbisravioli

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

Neuseelandmuscheln

im Weißwein-Kürbissud und Kürbiskernöl

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

Strudel mit Räucherlachs und Ricotta

auf leichter Krensauce

12,40 (a,c,g,d,l,m,o)

Vegetarisch und Vegan

Käsespätzle

mit Bergkäse, dazu gemischter Salat mit Kernöl

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

Falafel (VEGAN)

auf veganem Letscho (a,l,m,o) 12,80

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,)

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