

*** Aus dem Suppentopf ***

Kräftige Rindsuppe

Leberknödel, Frittaten, Fleischstrudel oder Grießnockerl

3,80 (a,c,g,l)

Steirische Knoblauchcremesuppe

mit Schwarzbrotcroutons

4,80 (a,g,l)

*** Salate ***

Vogerlsalat

mit Erdäpfel und Kernöl

gr. 6,40 / kl. 4,90 (h,l,m)

Gemischter Salat

mit Kernöl

gr. 5,80 / kl. 4,50 (h,l,m)

Grüner Salat

mit Kernöl

gr. 5,80 / kl. 4,40 (l,m)

hausgemachter Erdäpfelsalat

mit Kernöl

5,30 (h,l,m)

*** Nimm an Löffel und iss mit ***

Wintergerichte wie es früher war beim Bauernwirt

Schwammerlsuppe

mit Heid'nsterz und Grammeln

gr. 12,80 / kl. 8,80 (a,g,l,m)

Bauernschmaus für 2 Personen

Schweinsbrüst'l mit Kruste, Geselchtes, Bratwurst,
Sauerkraut, Semmelknödel und Grammeln

32,20 (a,c,g,l,m)

fast Vegetarischer Bauernschmaus für 2 Personen

Erdäpf'lwurst (mit a bisl Speck) 😊, Krautstrudel, Polenta-Käsetaler
Sauerkraut und Wintergemüse

28,60 (a,c,g,l)

Kalbsrahmbeuschl

mit Semmelknödel

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

Breinwurst

dazu knusprige Röstkartoffel und Sauerkraut

11,20 (a,c,g,l,m)

Blutwurstgröst'l

mit knusprigen Röstkartoffeln und Sauerkraut

11,20 (a,c,g,l)

*** Traditionelles beim Bauernwirt ***

Bauernwirtplatte für 2 Personen

2 gegrillte Hühnerfilets, 2 Wienerschnitzel,
2 Grillkoteletts, 2 Rinderhuft,
frischem Marktgemüse, Reis, Pommes frites und Kräuterbutter

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

Wiener- oder Naturschnitzel

vom Schweinskarree

8,40 (a,c,g,l)

Cordon bleu

vom Schweinskarree

10,20 (a,c,g,)

½ Steirisches Backhend'l

8,60 (a,c,g,)

Gebackene Hühnerbruststreifen

auf gemischten Blattsalaten mit Kernöl

gr. 12,80 / kl. 9,80 (a,c,g,)

Gekochtes Weißscherz'l

mit Rösti, Wurzelgemüse und Apfelkren

15,80 (c,l)

S'Pfandl

*geschnetztes Schweinsfilet mit Champignons,
Spätzle und Käse überbacken*

14,40 (a,g,l,o)

Bachforelle

*aus der Fischerei Leger in Wildbach bei Deutschlandsberg
im Ganzen mit Petersilienkartoffel und Knoblauchbutter*

16,40 (a,g,l)

Hühnerleber geröstet

mit Reis

11,60 (a,g,l)

**** Beilagen ****

Petersilien- oder Röstkartoffel

3,20 (l,g)

Reis oder Pommes Frites

3,10 (a,g,l)

Frisches Marktgemüse

4,20 (g)

*** Vegetarisch ***

Käsespätzle

mit Bergkäse, dazu gemischter Salat mit Kernöl

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

Krautstrudel

mit Sauerrahmdip und grünem Salat mit Kürbiskernöl

11,80 (a,c,g)

*** Nachspeisen ***

Hausgemachte Spagatkrapf'n

mit Preiselbeerobers

6,60 (a,c,g,l)

Süßer Polentasterz

auf Zwetschkenröster und Vanilleeis

6,60 (a,c,g,l)

Kastanienreis

mit Obers und Preiselbeer

6,60 (a,c,g)

Mohr im Hemd

mit Obers, Vanilleeis und Schokoladesauce

6,60 (a,c,g)

*** Kleinigkeiten für Zwischendurch ***

Kotelettetoast

mit Spiegelei und Salatgarnitur

9,00 (a,c,g,l)

Rindsgulasch

vom Rindswadl, durchzogen

8,80 (a,c,g,l)

Saures Rindfleisch

mit Ei und Steirischem Kernöl

11,20 (c,m)

Schinken-Käsetoast

mit Ketchup

4,10 (a,c,g)

Schinken- oder Käsebrot

4,40 (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