

## Vorspeisen

---

<b>Rohschinken hausgemacht</b> <i>garniert</i>	€ 7,40
<b>geräuchertes Forellenfilet</b> <i>dazu Oberskren</i>	€ 7,50

## Aus unserem Suppentopf

---

<b>Tagessuppe</b>	€ 3,50
<b>Rindsuppe</b> <i>mit Frittaten, würzigem Leberknödel</i>	€ 3,50
<b>Kaspressknödelsuppe</b>	€ 3,50
<b>Suppentopf</b> <i>herrliche Rindsuppe mit Würstel, Gemüse, Frittaten und Rindfleisch, im Topf serviert</i>	€ 6,50
<b>Knoblauchcremesuppe</b> <i>mit gerösteten Brotwürfeln</i>	€ 3,90

## Vegetarische Gerichte

---

<b>gebackenes Gemüse</b> <i>Brokkoli, Karfiol, mit Käse gefüllte Gurke dazu Salat</i>	€ 9,90
<b>Emmentaler gebacken</b> <i>mit Sauce Tartare, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller</i>	€ 9,90
<b>Eiernockerl</b> <i>nach Art des Hauses mit gemischtem Salatteller</i>	€ 9,50
<b>Käsenockerl</b> <i>mit gemischtem Salat</i>	€ 9,90
<b>Spinattortellini</b> <i>mit Kräuterrahmsauce dazu gemischter Salat</i>	€ 9,90



# Röstliches für Zwischendurch

---

<b>Hausgemachte Wurst, Sulze oder Braunschweiger</b> <i>in Essig- Ölmarinade, reichlich garniert, auf Wunsch auch gemischt</i>	€ 6,50
<b>saures Rindfleisch</b> <i>gekochtes Rindfleisch in würziger Marinade garniert</i>	€ 7,80
<b>belegtes Brot</b> <i>Schwarzbrot belegt mit Produkten aus unserem Haus</i>	€ 5,80
<b>Hawaii Toast</b> <i>getoastetes Weißbrot mit Ananas, Schinken &amp; Käse überbacken, garniert mit frischen Salaten</i>	€ 7,90
<b>hausgemachte Bratwürstel</b> <i>mit Röstkartoffeln und Sauerkraut</i>	€ 8,50
<b>Blutwurstgröstl</b> <i>mit Sauerkraut</i>	€ 8,50
<b>Bernerwürstel</b> <i>garniert mit Pommes frites</i>	€ 8,20
<b>Frankfurter</b> <i>mit Gebäck, Senf &amp; Kren</i>	€ 3,90
<b>Frankfurter im Gulaschsaft</b>	€ 5,90
<b>hausgemachtes Beuschel</b> <i>mit Semmelknödel</i>	€ 6,80
<b>Schinken-Käse-Toast</b> <i>fein garniert</i>	€ 3,80
<b>Semmel</b>	€ 0,50
<b>Gebäck</b>	€ 1,00

Schmeckt seit 1976

## Gutes vom Rind & Kalb

---

<b>Tafelspitz</b> vom steirischen Rind, dazu Semmelkren und Röstkartoffel	€ 13,50
<b>zarte Filetspitzen</b> vom heimischen Rind in Champignonrahmsauce dazu Kroketten	€ 13,90
<b>Pfeffersteak</b> zartes, feines Rinderfilet aus unserer Region, in Pfefferrahmsauce mit Kroketten	€ 24,90
<b>würziges Gulasch</b>	€ 6,90
<b>Kalbsschnitzel „Der Klassiker“</b> gebackenes zartes Kalbsschnitzel mit Pommes frites	€ 13,90

## Röstliches vom Grill

---

<b>Haustoast</b> Schweinskarree auf Toastbrot mit Salatgarnitur & Kräuterbutter	€ 9,90
<b>Grillteller</b> frisches Fleisch vom Schwein, Rind und Pute dazu Pfefferrahmsauce und Rösti	€ 13,50
<b>Hauspieß</b> mit Pommes frites und Speckbohnen	€ 13,50
<b>Hauspfandl</b> Schweinefilet in Jägersauce dazu Nockerl	€ 13,50

Vom Stall bis zum Tisch



# Vom Schwein

---

<b>Bauernkotelett</b> <i>in der Pfanne gebraten mit Speck-Zwiebel-Paprika-Garnitur und Kartoffeln</i>	€ 11,90
<b>Kräuterschnitzel</b> <i>Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Kräutern und knackigen Pilzen, nach Pariserart dazu Kroketten</i>	€ 11,90
<b>Cordon Bleu</b> <i>gefüllt mit saftigem hausgemachtem Schinken, feinem Käse dazu Reis</i>	€ 11,90
<b>Schweinefilet gebraten</b> <i>in Gorgonzolarahmsauce dazu Kroketten</i>	€ 13,50
<b>Schweineschnitzel</b> <i>goldgelb gebacken mit Pommes frites</i>	€ 9,50
<b>Schweinefilet in Kürbispanade</b> <i>mit Kartoffeln</i>	€ 13,50
<b>Salzkammergutschnitzerl</b> <i>paniertes Schnitzerl gefüllt mit Speck, Käse und Dörrpflaumen dazu Reis</i>	€ 11,90
<b>Leber</b> <i>geröstet oder gebacken mit Kartoffeln &amp; Salatteller</i>	€ 11,90

Arbeit mit Hand & Herz

## Von der Pute

---

<b>Putenfilet „Sesam“</b> <i>in Sesam paniertes Putenschnitzel gefüllt mit Schinken und Weichkäse dazu Reis</i>	€ 12,80
<b>Putenschnitzel gebacken</b> <i>mit Petersilienkartoffeln</i>	€ 9,90
<b>Pute „Hawaii“</b> <i>Putenfleisch mit Ananas und Köse überbacken dazu Reis und Gemüse</i>	€ 12,80
<b>Puten Gordon Bleu</b> <i>mit Reis</i>	€ 12,80

## Fischgerichte

---

<b>Forellenfilet natur gebraten</b> <i>dazu Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare</i>	€ 12,50
<b>gebratenes Zanderfilet</b> <i>in Knoblauchrahmsauce dazu Kroketten</i>	€ 12,50
<b>gebackenes Zanderfilet</b> <i>dazu Reis</i>	€ 12,50
<b>Forellenfilet „Zweierlei“</b> <i>je ein Forellenfilet natur gebraten, in Mandelpanade</i>	€ 13,90

...täglich frisch



## Salate

---

<b>Backhendlsalat</b> <i>gebackene Hühnerfilets auf Blattsalaten der Saison mit Preiselbeeren und Sauce Tartare</i>	€ 9,50
<b>Putenstreifensalat</b> <i>zart gegrilltes Putenfleisch auf verschiedenen Blattsalaten der Saison</i>	€ 8,90
<b>Salatplatte</b> <i>verschiedene Salate der Saison, garniert mit Ei und saftigem Schinken aus unserem Haus</i>	€ 7,50
<b>gemischter Salat</b>	€ 3,90

## Für den süßen Hunger

---

<b>Kaiserschmarrn mit Kompott</b> <i>österreichische Spezialität dazu Kompott nach Saison</i>	€ 8,50
<b>Eispalatschinken</b> <i>Palatschinke gefüllt mit Vanilleeis, garniert mit Schlagobers und Schokosauce</i>	€ 4,90
<b>Mohr im Hemd</b> <i>warmer Schoko-Nuss-Kuchen, mit Schokosauce überzogen dazu Schlagobers</i>	€ 4,90
<b>Früchtebecher</b> <i>verschiedene Eissorten auf Früchten garniert, mit Schlagobers</i>	€ 5,00
<b>Heiße Liebe</b>	€ 5,00
<b>Coupe Dänemark</b> <i>Vanilleeis mit heißer Schokosauce dazu Schlagobers</i>	€ 5,00

...für Genießer



# Getränk Karte

## Kaffee & Tee

Verlängerter	€ 2,60
kleiner Schwarzer	€ 2,30
kleiner Brauner	€ 2,30
großer Schwarzer	€ 3,20
großer Brauner	€ 3,20
Cappuccino	€ 2,90
Caffè Latte	€ 3,20
Tee	€ 2,20
Tee mit Zitrone	€ 2,40

## Alkoholfrei

Cola, Limo, Almdudler 0,25l	€ 2,80
Tonic 0,2l	€ 2,90
Pfanner Fruchtsaft 0,2l	€ 2,90
Apfelsaft, Orangensaft 0,25l	€ 2,80
Apfelsaft, Orangensaft gespritzt 0,25l	€ 2,30
Soda 0,25l	€ 1,80

## Bier

1/2l Reininghaus Bier vom Fass	€ 3,60
1/3l Reininghaus Bier vom Fass	€ 3,00
1/2l Reininghaus Bier Flasche	€ 3,70
1/2l Weissbier Flasche	€ 3,80
1/2l alkoholfreies Bier	€ 3,80

## Weine

1/8l Weißwein / Rotwein offen	€ 2,10
1/8l Bouteillenwein	€ 3,20
1/4l Spritzer weiß / rot	€ 2,60
1/4l Sommerspritzer	€ 2,40

Zahlreiche Weine aus der Steiermark und Niederösterreich ergänzen unser Angebot!  
Unser Servicepersonal berät Sie gerne.

## Spirituosen je 2cl

Französischer Cognac	€ 3,80
Weinbrand	€ 2,80
Marillenbrand	€ 2,80
Obstler / Rum	€ 1,80
Magenbitter	€ 2,80
Zirbengeist	€ 3,00

Wir servieren Ihnen gerne nach dem Essen hausgemachte Schnäpse aus der Region!