

Vorspeisen

Rohschinken hausgemacht <i>garniert</i>	€ 7,80
geräuchertes Forellenfilet <i>dazu Oberskren</i>	€ 7,90

Aus unserem Suppentopf

Tagessuppe	€ 3,60
Rindsuppe <i>mit Frittaten, würzigem Leberknödel</i>	€ 3,60
Kaspressknödelsuppe	€ 3,60
Suppentopf <i>herrliche Rindsuppe mit Würstel, Gemüse, Frittaten und Rindfleisch, im Topf serviert</i>	€ 6,60
Knoblauchcremesuppe <i>mit gerösteten Brotwürfeln</i>	€ 4,20

Vegetarische Gerichte

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



Röstliches für Zwischendurch

Hausgemachte Wurst, Sulze oder Braunschweiger <i>in Essig- Ölmarinade, reichlich garniert, auf Wunsch auch gemischt</i>	€ 6,90
saures Rindfleisch <i>gekochtes Rindfleisch in würziger Marinade garniert</i>	€ 7,90
belegtes Brot <i>Schwarzbrot belegt mit Produkten aus unserem Haus</i>	€ 5,80
Hawaii Toast <i>getoastetes Weißbrot mit Ananas, Schinken & Käse überbacken, garniert mit frischen Salaten</i>	€ 8,20
hausgemachte Bratwürstel <i>mit Röstkartoffeln und Sauerkraut</i>	€ 8,90
Blutwurstgröstl <i>mit Sauerkraut</i>	€ 8,90
Bernerwürstel <i>garniert mit Pommes frites</i>	€ 8,90
Frankfurter <i>mit Gebäck, Senf & Kren</i>	€ 4,20
Frankfurter im Gulaschsaft	€ 6,20
hausgemachtes Beuschel <i>mit Semmelknödel</i>	€ 7,50
Schinken-Käse-Toast <i>fein garniert</i>	€ 3,90
Semmel	€ 0,50
Gebäck	€ 1,20

Schmeckt seit 1976

Gutes vom Rind & Kalb

Tafelspitz <i>vom steirischen Rind, dazu Semmelkren und Röstkartoffel</i>	€ 14,20
zarte Filetspitzen <i>vom heimischen Rind in Champignonrahmsauce dazu Kroketten</i>	€ 14,90
Pfeffersteak <i>zartes, feines Rinderfilet aus unserer Region, in Pfefferrahmsauce mit Kroketten</i>	€ 24,90
würziges Gulasch	€ 7,90
Kalbsschnitzel „Der Klassiker“ <i>gebackenes zartes Kalbsschnitzel mit Pommes frites</i>	€ 15,90

Röstliches vom Grill

Haustoast <i>Schweinskarree auf Toastbrot mit Salatgarnitur & Kräuterbutter</i>	€ 10,90
Grillteller <i>frisches Fleisch vom Schwein, Rind und Pute dazu Pfefferrahmsauce und Rösti</i>	€ 14,50
Hausspieß <i>mit Pommes frites und Speckbohnen</i>	€ 14,50
Hauspfandl <i>Schweinefilet in Jägersauce dazu Nockerl</i>	€ 14,90



Vom Schwein

Bauernkotelett <i>in der Pfanne gebraten mit Speck-Zwiebel- Paprika-Garnitur und Kartoffeln</i>	€ 12,50
Kräuterschnitzel <i>Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Kräutern und knackigen Pilzen, nach Pariserart dazu Krokette</i>	€ 12,90
Cordon Bleu <i>gefüllt mit saftigem hausgemachtem Schinken, feinem Käse dazu Reis</i>	€ 12,50
Schweinefilet gebraten <i>in Gorgonzolarahmsauce dazu Krokette</i>	€ 14,90
Schweineschnitzel <i>goldgelb gebacken mit Pommes frites</i>	€ 9,90
Schweinefilet in Kürbispanade <i>mit Kartoffeln</i>	€ 14,90
Salzkammergutschnitzerl <i>paniertes Schnitzerl gefüllt mit Speck, Käse und Dörripflaumen dazu Reis</i>	€ 12,90
Leber <i>geröstet oder gebacken mit Kartoffeln & Salatteller</i>	€ 12,50

Vom Stall bis zum Tisch

Von der Putze

Putenfilet „Sesam“ <i>in Sesam paniertes Putenschnitzel gefüllt mit Schinken und Weichkäse dazu Reis</i>	€ 13,90
Putenschnitzel gebacken <i>mit Petersilienkartoffeln</i>	€ 10,90
Putze „Hawaii“ <i>Putenfleisch mit Ananas und Köse überbacken dazu Reis und Gemüse</i>	€ 13,90
Puten Gordon Bleu <i>mit Reis</i>	€ 13,50

Fischgerichte

Forellenfilet natur gebraten <i>dazu Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare</i>	€ 13,50
gebratenes Zanderfilet <i>in Knoblauchrahmsauce dazu Kroketten</i>	€ 13,50
gebackenes Zanderfilet <i>dazu Reis</i>	€ 13,50
Forellenfilet „Zweierlei“ <i>je ein Forellenfilet natur gebraten, in Mandelpanade</i>	€ 14,90

...täglich frisch



Salate

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

Für den süßen Hunger

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



Getränkemenu

Kaffee & Tee

Verlängerter	€ 2,70
kleiner Schwarzer	€ 2,40
kleiner Brauner	€ 2,40
großer Schwarzer	€ 3,30
großer Brauner	€ 3,30
Cappuccino	€ 2,90
Caffè Latte	€ 3,20

Tee	€ 2,30
Tee mit Zitrone	€ 2,50

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	€ 3,70
1/3l Reininghaus Bier vom Fass	€ 3,10
1/2l Reininghaus Bier Flasche	€ 3,80
1/2l Weissbier Flasche	€ 3,90
1/2l alkoholfreies Bier	€ 3,90

Weine

1/8l Weißwein / Rotwein offen	€ 2,10
1/8l Bouteillenwein	€ 3,20
1/4l Spritzer weiß / rot	€ 2,70
1/4l Sommerspritzer	€ 2,50

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!