

Eintreten und Wohlfühlen

Herzlich willkommen im Gasthaus Predingerhof in Weiz!

Liebe Gäste!

Wir freuen uns, Sie in unserem Lokal begrüßen zu dürfen, und hoffen, Ihren Wünschen gerecht zu werden. Da wir für Sie unsere Speisen täglich frisch zubereiten, können manchmal kurze Wartezeiten auftreten. Sollten unsere kleinen Gäste nicht das Richtige aus unserer Kinderkarte finden, sind wir gerne bereit andere Gerichte aus unserem vielfältigen Angebot in kleineren Portionen zu servieren.

Wir danken für Ihr Verständnis, und wünschen Ihnen einen wunderschönen und angenehmen Aufenthalt sowie guten Appetit.

Bei uns gibt's mehr, als nur gutes Essen!



Genuss & Entspannung in unserem Restaurant

Von Mittwoch bis Sonntag stehen in unserem gemütlichen Restaurant oder auf der überdachten Terrasse zwei Mittagsmenüs zur Auswahl und die reichhaltige Speisekarte lässt keine kulinarischen Wünsche offen.

Je nach Saison werden Ihnen verschiedene Spezialitäten wie Steak-, Wildbret- oder Spargelgerichte angeboten.

Guten Appetit!



Genuss für die Seele mit unseren Caterings

Erleben Sie Catering und Kulinarik auf höchstem Niveau für Sie und Ihre Gäste!

Durch langjährige Erfahrung im Bereich Catering, wird Ihr Catering ein reiner Genuss für die Seele wie für den Magen.



Feiern Sie den Tag der Liebe

im Gasthaus Predingerhof in Weiz!

In angenehmer Atmosphäre und mit kulinarischen Hochgenüssen feiern Sie im Kreis Ihrer Familie und Freunde. Wir kümmern uns im Hintergrund unauffällig und mit bester Qualität um alles, was Ihre Hochzeit perfekt macht.

Wir bieten Ihnen nicht nur die perfekte Romantik-Location, wir sorgen mit unserer Professionalität und der außergewöhnlichen Qualität unseres kulinarischen Angebotes für seelisches und leibliches Wohl an diesem wichtigen Tag!

Vorreservierung an *Wochenenden und Feiertagen*

Liebe Gäste,

um Ihnen einen reibungslosen Ablauf in entspannter Atmosphäre bieten zu können, ist es uns aufgrund der starken Nachfrage an Wochenenden und Feiertagen, nicht möglich Gäste ohne **rechtzeitiger Vorreservierung** bewirten zu können.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Qualität ist unsere Stärke

Wir verarbeiten sehr viele heimische Spezialitäten und Produkte aus der Region sowie ausschließlich österreichisches Qualitätsfleisch.



Vom traumhaften Grillabend im Sommer bis zum romantischen Candlelight Dinner.





SUPPEN

- Klare Rindsuppe mit Gemüsejulienne
& Einlage nach Wahl** € 4,80
Backerbsen, Nudeln
- Klare Rindsuppe mit Gemüsejulienne
& Einlage nach Wahl** € 4,80
Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl, Fleischstrudel,
Kaspressknödel
- Knoblauchcremesuppe** € 5,50

FLEISCHGERICHTE

- Beiriedschnitte vom Almoachsen,** € 28
serviert mit Speckbohnen und Kroketten
- Holzfällersteak vom Steirerschwein,** € 18
(gegrilltes Schweinesteak mit Speck und Spiegelei)
dazu Kroketten und feines Gemüse
- REINDL** € 18
(Schweinsmedaillons vom Steirerschwein
in Steinpilzsauce),
dazu hausgemachte Spätzle und Broccoliröschen
- Mixed Grill** € 16,50
mit Pommes frites und feinem Gemüse
- Cordon Bleu vom Steirerschwein** € 16
mit Pommes frites
- Wiener Schnitzel vom Steirerschwein** € 15
mit Petersilienkartoffel
- Gebackenes Hausschnitzel** € 16
vom Steirerschwein,
(gefüllt mit Speck, Zwiebel, Champignons)
dazu Petersilienkartoffel und Preiselbeeren
- Putenschnitzel „St Moritz“** € 14
mit Schinken und Käse überbacken,
dazu Butterreis
- Hühnerbrustschnitzel vom Steirerhuhn,** € 16
serviert mit Gemüsereis und Preiselbeeren
- Steirische Spätzlepfanne** € 12
(hausgemachte Spätzle, mit Speck, Zwiebel, Paprika)

Für unsere kleinen Gäste servieren wir unsere Gerichte
gerne in kleineren Portionen.



VEGETARISCH

Steinpilzrisotto, € 12
serviert mit Broccoliröschen und Kirschtomaten

Gebackener Käse (Gouda) € 8
mit Preiselbeeren

Hausgemachte Käserahmspätzle € 12

FISCHGERICHTE

Zanderfilet gebraten in Knoblauchbutter, € 18
serviert mit Petersilienkartoffel und feinem Gemüse

Seehechtfilet gebacken, € 15
serviert mit Kräuterreis & Sauce Tartare
oder Kartoffel- Mayonnaisesalat

Meeresfrüchtesalat € 15
Blattsalate der Saison mit gegrillten Meeresfrüchten

Pikanter Thunfischsalat € 12

SALATE

Backhendlsalat € 14
gebackene Hühnerbruststreifen vom Steirerhuhn auf
Blattsalaten der Saison

Chefsalat € 14
gegrillte Putenfiletstreifen und Käse auf
Blattsalaten der Saison

Marinierte Blattsalate der Saison € 15
mit gebratenen Schweinefiletstreifen
vom Steirerschwein

Bauernsalatschüssel € 9,50
Gemischter Salat mit geröstetem Speck und Ei

Bunte Salatschüssel € 8

Vogersalat (je nach Verfügbarkeit) € 6,50
mit warmen Kartoffeln

Vogersalat Schüssel € 9,80
mit warmen Kartoffeln, Käferbohnen, Speck und Ei

Gemischter Salat € 5,30

Grüner Salat € 5

Kernöl, Sauerrahmdressing, Joghurtdressing,
Cocktaildressing € 0,90

Knoblauchbrot € 1,50



FÜR ZWISCHENDURCH

- Steaktoast** € 11,50
Zarte Steirerschweinesteaks auf Toastbrot mit Cocktaildressing und Salatgarnitur
- Fladi's Haustoast** € 11,50
Steirerschweinschnitzel natur auf knusprigen Schwarzbrot mit Speck, Zwiebel und Salatgarnitur
- Fitnesstoast** € 11,50
Gegrilltes Putenschnitzel auf Toastbrot mit Champignons, Joghurtdip und Salatgarnitur
- Bauerntoast** € 10
Knuspriger Speck und Zwiebel auf Schwarzbrot mit Käse überbacken und Salatgarnitur
- Spezial Toast** € 8,50
Schinken, Käse, Pfefferoni, Tomaten auf knusprigen Toastbrot mit Salatgarnitur
- Hawaiitoast** € 8,50
Schinken, Käse, Ananas auf knusprigen Toastbrot mit Salatgarnitur
- Berner Würstel** € 11
mit Pommes frites und Salatgarnitur
- Knuspriges Baguette „Lukullus“** € 9,50
Mit Schinken, Käse, Ananas, Kräuter und Salatgarnitur
- Knuspriges Baguette „Normandie“** € 9,50
Mit Schinken, Käse, Zwiebel, Mais, Kräuter und Salatgarnitur

Lieber Gast,

aufgrund des zeitlichen Mehraufwandes wird pro Beilagenänderung € 1 verrechnet.

Gerne können Sie bei feierlichen Anlässen Mehlspeisen und Torten mitbringen. Wir erlauben uns für das Teller – Besteck - Service pro Person € 1 zu verrechnen. (ausgenommen Hochzeiten)

Wir danken für Ihr Verständnis!



DESSERT

- Apfelstrudel** € 4,30
- Apfelstrudel** € 7,50
mit Vanillesauce, Vanilleeis und Schlagobers
fein garniert
- Topfenstrudel** € 4,30
- Topfenstrudel** € 7,50
mit Vanillesauce, Vanilleeis und Schlagobers
fein garniert
- Schokoladensouffle** € 7,50
mit warmen Schokokern, dazu Cassiseis und
Schlagobers
- Hausgemachte Eispalatschinken** € 7,50
mit Vanilleeis und Schlagobers fein garniert
- Mohr im Hemd** € 5,80
mit Schokoladensauce und Schlagobers fein garniert
- Hausgemachte Palatschinken** (3 Stück) € 4,50
mit Marillenmarmelade

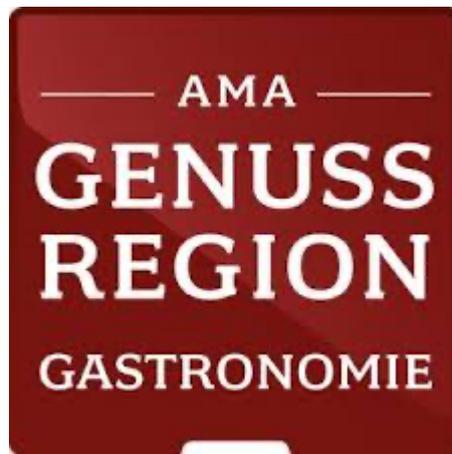
Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiter*innen.

Ihr Gastgeber

*Wissen, was drin ist:
Die 14 Allergene im Überblick!*

 A - Glutenhaltiges Getreide Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridsaaten, Emmer, Einkorn, Grünkern	 H - Schalenfrüchte Walnüsse, Haselnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse, Mandeln, Pistazien, Cashewnüsse, Paranüsse
 B - Krebstiere Langusten, Shrimps, Krebse, Hummer, Garnelen, Scampi, Erzeugnisse aus diesen Tieren	 L - Sellerie Sellerie (Blatt-, Stauden-, Stangen-, Knollen-), Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriepulver
 C - Eier Erzeugnisse aus Eiern, Vollei, Eigelb, Eiklar, Trockenei, Eipulver, Flüssigei, Eiprotein, E 222 - Lecithin auf Eibasis, E 1105 Lysozym auf Eibasis	 M - Senf Senf und Senfkörner, alle Produkte aus Senf: Senfpulver, Senfol, Senfsprossen
 D - Fisch Fische, Kaviar, Fischpaste, Anchovispaste, Fischgelatine, Fischsauce	 N - Sesam Sesamsamen, Sesammehl, Sesamol, Sesampaste, Sesamsalz
 E - Erdnuss Erdnüsse, Erdnussbutter, Erdnussöl, Erdnusslikör	 O - Sulfite Mit Schwefel behandeltes Trockenobst (z.B. Rosinen), getrocknete Pilze, getrocknetes Gemüse, Tomatenpüree, Wein
 F - Soja Sojasprossen, Sojabohnen, Edamame, Miso, Sojapaste, Sojasauce, Sojaöl, Sojapulver, Soja-Lecithin, Tofu	 P - Lupinen Lupinenmehl, Lupinenisolat, Lupinenprotein, Lupinenpaste (Konzentrat)
 G - Milch oder Laktose Milch, Milchprodukte einschließlich Laktose (Milchzucker)	 R - Weichtiere Muscheln, Austern, Schnecken, Tintenfisch, Oktopus, Calamars



Lieber Gast!

Wir verarbeiten ausschließlich steirisches bzw. österreichisches Qualitätsfleisch von Rind, Schwein & Geflügel.

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet.

Unsere Lieferanten

RIND & SCHWEIN Firma Karnerta, Graz / Transgourmet, Graz

GEFLÜGEL Steirerhuhn von Lugitsch, Gniebing, Steiermark

LAMM UND SCHAFKÄSE Genuss Region Berglamm

MILCH UND MILCHPRODUKTE WIE TOPFEN, BUTTER, SCHLAGOBERS UND JOGHURT:
aus heimischer Landwirtschaft mit dem AMA-Gütesiegel

EIER (FREILANDHALTUNG) Holzmann, Floing

ERDÄPFEL aus heimischer Landwirtschaft

GRAZER KRAUTHÄUPTL Genuss Region Grazer Krauthäuptl

KÄFERBOHNEN Genuss Region Südoststeirische Käferbohne

STEIRISCHER KREN Genussregion Steirischer Kren g.g.A.

FORELLE, SAIBLING, LACHSFORELLE Fischzucht Kulmer, Haslau / Schröcker, Weizklamm

STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL Landwirtschaft Christandl, St. Ruprecht a.d.R.

STEIRISCHER VULKANLAND SCHINKEN Genussregion Steirischer Vulkanland Schinken

BIO - NATURSÄFTE Obstbau Rosenberger, Krottendorf

