

## *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!



AMA-Lizenznummer 100 492

## 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-Gastrosiegel ausgezeichnet.

## Unsere Liferanten

**RIND & SCHWEIN** Firma Karnerta, Graz / Transgourmet, Graz

**GEFLÜGEL** Steirerhuhn von Lugitsch, Gniebing, Steiermark

**PUTE** aus der EU über Firma Kanerta, Graz

**LAMM UND SCHAFKÄSE** Genuss Region Berglamm

**MILCH UND MILCHPRODUKTE WIE TOPFEN, BUTTER, SCHLAGOBERS UND JOGHURT:**

aus heimischer Landwirtschaft mit dem AMA-Gütesiegel

**EIER (BODENHALTUNG)** Nest-Eier Handelsgesellschaft mbH Nfg & Co KG, Nesetlbach bei Ilz / Schlögl-Ei, Stoob-Süd, Burgenland

**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

**STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL** Landwirtschaft Rosenberger, Krottendorf / Landwirtschaft Christandl, St. Ruprecht a.d.R.

**STEIRISCHER VULKANLAND SCHINKEN** Genussregion Steirischer Vulkanland Schinken





## SUPPEN

- Klare Rindsuppe mit Gemüsejulienne  
& Einlage nach Wahl** € 4,20  
Backerbsen, Nudeln
- Klare Rindsuppe mit Gemüsejulienne  
& Einlage nach Wahl** € 4,40  
Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl, Fleischstrudel,  
Kaspressknödel
- Knoblauchcremesuppe** € 4,90

## FLEISCHGERICHTE

- Beiriedschnitte vom Almochen,** € 25  
serviert mit Speckbohnen und Kroketten
- Holzfüllersteak vom Steirerschwein,** € 15,50  
(gegrilltes Schweinesteak mit Speck und Spiegelei)  
dazu Kroketten und feines Gemüse
- REINDL** € 17  
(Schweinsmedallions vom Steirerschwein  
in Steinpilzsauce),  
dazu hausgemachte Spätzle und Broccoliröschen
- Mixed Grill** € 16  
mit Pommes frites und feines Gemüse
- Cordon Bleu vom Steirerschwein** € 14  
mit Pommes frites
- Wiener Schnitzel vom Steirerschwein** € 13  
mit Petersilienkartoffel
- Hauschnitzel vom Steirerschwein,** € 14  
(gefüllt mit Speck, Zwiebel, Champignons)  
dazu Petersilienkartoffel und Preiselbeeren
- Putenschnitzel „St Moritz“** € 13,50  
mit Schinken und Käse überbacken,  
dazu Butterreis
- Hühnerbrustschnitzel vom Steirerhuhn,** € 14  
serviert mit Gemüsereis und Preiselbeeren
- Steirische Spätzlepfanne** € 9,50  
(hausgemachte Spätzle, mit Speck, Zwiebel, Paprika)

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



## VEGETARISCH

- Steinpilzrisotto,** € 11,50  
serviert mit Broccoliröschen und Kirschtomaten
- Gebackener Käse** € 7,50  
mit Preiselbeeren

## FISCHGERICHTE

- Zanderfilet** gebraten in Knoblauchbutter, € 16  
serviert mit Petersilienkartoffel und feinem Gemüse
- Rotbarschfilet gebacken,** € 12,50  
serviert mit Kräuterris & Sauce Tartare  
oder Kartoffel- Mayonnaisesalat
- Meeresfrüchtesalat** € 13
- Thunfischsalat** € 10

## SALATE

- Backhendsalat** € 12  
gebackene Hühnerbruststreifen vom Steirerhuhn auf  
Blattsalaten der Saison
- Chefsalat** € 12  
gegrillte Putenfiletstreifen und Käse auf  
Blattsalaten der Saison
- Marinierte Blattsalate der Saison** € 12  
mit gebratenen Schweinefiletstreifen  
vom Steirerschwein
- Bauernsalatschüssel** € 8  
Blattsalate der Saison mit geröstetem Speck und Ei
- Bunte Salatschüssel** € 6,50
- Vogersalat** (je nach Verfügbarkeit) € 6  
mit warmen Kartoffeln
- Vogersalat** (je nach Verfügbarkeit) € 7  
mit warmen Kartoffeln, Speck und Ei
- Gemischter Salat** € 4,70
- Grüner Salat** € 4,50  
Kernöl, Sauerrahmdressing, Joghurtdressing,  
Cocktaildressing € 0,70
- Knoblauchbrot** € 1



## FÜR ZWISCHENDURCH

- Steaktoast** € 9,50  
Zarte Steirerschweinsteaks auf Toastbrot mit Cocktaildressing und Salatgarnitur
- Fladi's Haustoast** € 9,50  
Steirerschweinschnitzel natur auf knusprigen Schwarzbrot mit Speck, Zwiebel und Salatgarnitur
- Fitnesstoast** € 9,50  
Gegrilltes Putenschnitzel auf Toastbrot mit Champignons, Joghutrdip und Salatgarnitur
- Bauerntoast** € 8,30  
Knuspriger Speck und Zwiebel auf Schwarzbrot mit Käse überbacken und Salatgarnitur
- Spezial Toast** € 7,50  
Schinken, Käse, Pfefferoni, Tomaten auf Knusprigen Toastbrot mit Salatgarnitur
- Hawaiitoast** € 7,50  
Schinken, Käse, Ananas auf knusprigen Toastbrot mit Salatgarnitur
- Berner Würstel** € 8,50  
mit Pommes frites und Salatgarnitur

## FRISCHE BAGUETTES

- Lukullus** € 7,50  
Knuspriges Baguette mit Schinken, Käse, Ananas, Kräuter und Salatgarnitur
- Normandie** € 7,50  
Knuspriges Baguette mit Schinken, Käse, Zwiebel, Mais, Kräuter und Salatgarnitur
- Poivre** € 7,50  
Knuspriges Baguette mit Schinken, Käse, Champignons, Kräuter und Salatgarnitur



## DESSERT

- Apfelstrudel** € 4
- Apfelstrudel** € 6,50  
mit Vanillesauce, Vanilleeis und Schlagobers  
fein garniert
- Topfenstrudel** € 4
- Topfenstrudel** € 6,50  
mit Vanillesauce, Vanilleeis und Schlagobers  
fein garniert
- Gebackene Apfelringe** € 6,50  
mit Zimteis und Schlagobers fein garniert
- Schokoladensouffle** € 6,50  
mit warmen Schokokern, dazu Cassiseis und  
Schlagobers
- Mohr im Hemd** € 5  
mit Schokoladensauce und Schlagobers fein garniert
- Hausgemachte Eispalatschinken** € 6,50  
mit Vanilleeis und Schlagobers fein garniert
- Hausgemachte Palatschinken (3 Stück)** € 4  
mit Marillenmarmelade

### *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



**B - Krebstiere**  
Langusten, Shrimps, Krebse, Hummer,  
Garnelen, Scampi, Erzeugnisse aus diesen  
Tieren



**C - Eier**  
Erzeugnisse aus Eiern, Vollei, Eigelb, Eiklar,  
Trockenei, Eipulver, Flüssigei, Eiprotein,  
E 222 - Lecithin auf Eibasis, E 1105 Lysozym  
auf Eibasis



**D - Fisch**  
Fische, Kaviar, Fischpaste,  
Anchovispaste, Fischgelatine,  
Fischsauce



**E - Erdnuss**  
Erdnüsse, Erdnussbutter, Erdnussöl,  
Erdnusslikör



**F - Soja**  
Sojasprossen, Sojabohnen, Edamame,  
Miso, Sojapaste, Sojasauce, Sojaöl,  
Sojapulver, Soja-Lecithin, Tofu



**G - Milch oder Laktose**  
Milch, Milchprodukte einschließlich Laktose  
(Milchzucker)



**H - Schalenfrüchte**  
Walnüsse, Haselnüsse, Pekannüsse,  
Macadamianüsse, Queenslandnüsse,  
Mandeln, Pistazien, Cashewnüsse,  
Paranüsse



**L - Sellerie**  
Sellerie (Blatt-, Stauden-, Stangen-,  
Knollen-), Selleriesamen, Selleriesaft,  
Selleriepulver



**M - Senf**  
Senf und Senfkörner, alle Produkte  
aus Senf: Senfpulver, Senföl,  
Senfsprossen



**N - Sesam**  
Sesamsamen, Sesammehl, Sesamol,  
Sesampaste, Sesamsalz



**O - Sulfite**  
Mit Schwefel behandeltes Trockenobst  
(z.B. Rosinen), getrocknete Pilze,  
getrocknetes Gemüse, Tomatenpüree, Wein



**P - Lupinen**  
Lupinenmehl, Lupinenisolat, Lupinenprotein,  
Lupinenpaste (Konzentrat)



**R - Weichtiere**  
Muscheln, Austern, Schnecken,  
Tintenfisch, Oktopus, Calamares