Predingerhof RESTAURANT



SUPPEN

Klare Rindsuppe mit Gemüsejulienne & Einlage nach Wahl € 5,5
Backerbsen, Nudeln

Klare Rindsuppe mit Gemüsejulienne & Einlage nach Wahl € 5,5
Frittaten, Leberknödel. Grießnockerl, Fleischstrudel, Kaspressknödel

Knoblauchcremesuppe € 6

FLEISCHGERICHTE

Beiriedschnitte vom Almochsen, € 29
serviert mit Speckbohnen und Kroketten



Holzfällersteak vom Steirerschwein, € 19
(gegrilltes Schweinesteak mit Speck und Spiegelei)
dazu Kroketten und feines Gemüse

REINDL € 19,9
(Schweinsmedaillons vom Steirerschwein
in Steinpilzsauce),
dazu hausgemachte Spätzle und Broccoliröschen

Mixed Grill € 18
mit Pommes frites und feinem Gemüse

Cordon Bleu vom Steirerschwein € 17,5
mit Pommes frites

Wiener Schnitzel vom Steirerschwein € 16
mit Petersilienkartoffel



Gebackenes Hausschnitzel vom Steirerschwein, € 17,5
(gefüllt mit Speck, Zwiebel, Champignons)
dazu Petersilienkartoffel und Preiselbeeren

Putenschnitzel „St Moritz“ € 15,5
mit Schinken und Käse überbacken,
dazu Butterreis

Hühnerbrustschnitzel gebacken vom Steirerhuhn, € 18
serviert mit Gemüsereis und Preiselbeeren

Steirische Spätzlepfanne € 13
(hausgemachte Spätzle, mit Speck, Zwiebel, Paprika)

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

Predingerhof RESTAURANT



VEGETARISCH

Steinpilzrisotto, € 14,5
serviert mit Broccoliröschen und Kirschtomaten

Gebackener Käse (Gouda) € 8,5
mit Preiselbeeren

Hausgemachte Käserahmspätzle € 13

FISCHGERICHTE

Zanderfilet gebraten in Knoblauchbutter, € 20
serviert mit Petersilienkartoffel und feinem Gemüse

Seehechtfilet gebacken, € 15,5
serviert mit Kräuterreis & Sauce Tartare
oder Kartoffel- Mayonnaisesalat

Meeresfrüchtesalat € 16
Blattsalate der Saison mit gegrillten Meeresfrüchten

Pikanter Thunfischsalat € 13



SALATE

Backhendlsalat € 14,8
gebackene Hühnerbruststreifen vom Steirerhuhn auf Blattsalaten der Saison

Chefsalat € 14,8
gegrillte Putenfiletstreifen und Käse auf Blattsalaten der Saison

Marinierte Blattsalate der Saison € 15,8
mit gebratenen Schweinefiletstreifen vom Steirerschwein

Bauernsalatschüssel € 10,5
Gemischter Salat mit geröstetem Speck und Ei



Bunte Salatschüssel € 8

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

Vogerlsalat Schüssel € 11
mit warmen Kartoffeln, Käferbohnen, Speck und Ei

Gemischter Salat € 5,80

Grüner Salat € 5,5

Kernöl, Sauerrahmdressing, Joghurtdressing, Cocktaildressing € 1

Knoblauchbrot € 1,50

Predingerhof RESTAURANT



FÜR ZWISCHENDURCH

Steaktoast € 12,5
Zarte Steirerschweinsteaks auf Toastbrot
mit Cocktaildressing und Salatgarnitur

Fladi's Haustoast € 12,5
Steirerschweinschnitzel natur auf knusprigen
Schwarzbrot mit Speck, Zwiebel und Salatgarnitur

Fitnesstoast € 12,5
Gegrilltes Putenschnitzel auf Toastbrot mit
Champignons, Joghurtdip und Salatgarnitur

Bauerntoast € 11,5
Knuspriger Speck und Zwiebel auf Schwarzbrot mit
Käse überbacken und Salatgarnitur

Spezial Toast € 9
Schinken, Käse, Pfefferoni, Tomaten auf
knusprigen Toastbrot mit Salatgarnitur



Hawaiitoast € 9
Schinken, Käse, Ananas auf knusprigen
Toastbrot mit Salatgarnitur

Berner Würstel € 12
mit Pommes frites und Salatgarnitur

Knuspriges Baguette „Lukullus" € 9,80
Mit Schinken, Käse, Ananas, Kräuter
und Salatgarnitur

Knuspriges Baguette „Normandie" € 9,80
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 € 1,50 zu verrechnen.
(ausgenommen Hochzeiten)

Predingerhof RESTAURANT







DESSERT

Apfelstrudel oder Topfenstrudel € 4,50

Apfelstrudel € 8,20
mit Vanillesauce, Vanilleeis und Schlagobers fein garniert

Gebackene Apfelringe € 8,00
mit Zimteis und Schlagobers fein garniert

Topfenstrudel € 8,20
mit Vanillesauce, Vanilleeis und Schlagobers fein garniert

Schokoladensouffle € 8,20
mit warmen Schokokern, dazu Cassiseis und Schlagobers

Hausgemachte Eispalatschinken € 8,00
mit Vanilleeis und Schlagobers fein garniert

Mohr im Hemd € 6,50
mit Schokoladensauce und Schlagobers fein garniert

Hausgemachte Palatschinken (3 Stück) € 5
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

