

## SUPPEN

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

**Klare Rindsuppe mit Gemüsejulienne & Einlage nach Wahl** € 5  
 Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl, Fleischstrudel, Kaspresknödel

**Knoblauchcremesuppe** € 5,8

## FLEISCHGERICHTE

**Beiriedschnitte vom Almoachsen,** € 29  
 serviert mit Speckbohnen und Kroketten

**Holzfällersteak vom Steirerschwein,** € 18,5  
 (gegrilltes Schweinesteak mit Speck und Spiegelei)  
 dazu Kroketten und feines Gemüse

**REINDL** € 19,5  
 (Schweinsmedaillons vom Steirerschwein  
 in Steinpilzsauce),  
 dazu hausgemachte Spätzle und Broccoliröschen

**Mixed Grill** € 17,5  
 mit Pommes frites und feinem Gemüse

**Cordon Bleu vom Steirerschwein** € 16,8  
 mit Pommes frites

**Wiener Schnitzel vom Steirerschwein** € 15,5  
 mit Petersilienkartoffel

**Gebackenes Hausschnitzel vom Steirerschwein,** € 16,8  
 (gefüllt mit Speck, Zwiebel, Champignons)  
 dazu Petersilienkartoffel und Preiselbeeren

**Putenschnitzel „St Moritz“** € 14  
 mit Schinken und Käse überbacken,  
 dazu Butterreis

**Hühnerbrustschnitzel** gebacken vom Steirerhuhn, € 17  
 serviert mit Gemüsereis und Preiselbeeren

**Steirische Spätzlepfanne** € 12,5  
 (hausgemachte Spätzle, mit Speck, Zwiebel, Paprika)

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



## VEGETARISCH

- Steinpilzrisotto,** € 14,5  
serviert mit Broccoliröschen und Kirschtomaten
- Gebackener Käse (Gouda)** € 8,5  
mit Preiselbeeren
- Hausgemachte Käserahmspätzle** € 12,5

## FISCHGERICHTE

- Zanderfilet** gebraten in Knoblauchbutter, € 19,9  
serviert mit Petersilienkartoffel und feinem Gemüse
- Seehechtfilet gebacken,** € 15  
serviert mit Kräuterris & Sauce Tartare  
oder Kartoffel- Mayonnaisesalat
- Meeresfrüchtesalat** € 16  
Blattsalate der Saison mit gegrillten Meeresfrüchten
- Pikanter Thunfischsalat** € 12

## SALATE

- Backhendsalat** € 14,5  
gebackene Hühnerbruststreifen vom Steirerhuhn auf  
Blattsalaten der Saison
- Chefsalat** € 14,5  
gegrillte Putenfiletstreifen und Käse auf  
Blattsalaten der Saison
- Marinierte Blattsalate der Saison** € 15,5  
mit gebratenen Schweinefiletstreifen  
vom Steirerschwein
- Bauernsalatschüssel** € 10  
Gemischter Salat mit geröstetem Speck und Ei
- Bunte Salatschüssel** € 8
- Vogersalat** (je nach Verfügbarkeit) € 6,50  
mit warmen Kartoffeln
- Vogersalat Schüssel** € 10,5  
mit warmen Kartoffeln, Käferbohnen, Speck und Ei
- Gemischter Salat** € 5,60
- Grüner Salat** € 5,5  
Kernöl, Sauerrahmdressing, Joghurtdressing,  
Cocktaildressing € 0,90
- Knoblauchbrot** € 1,50



## FÜR ZWISCHENDURCH

- |   |         |
|---|---------|
| <b>Steaktoast</b>   | € 12    |
| Zarte Steirerschweinsteaks auf Toastbrot mit Cocktaildressing und Salatgarnitur               |         |
| <b>Fladi's Haustoast</b>  | € 12    |
| Steirerschweinschnitzel natur auf knusprigen Schwarzbrot mit Speck, Zwiebel und Salatgarnitur |         |
| <b>Fitnesstoast</b>   | € 12    |
| Gegrilltes Putenschnitzel auf Toastbrot mit Champignons, Joghurtdip und Salatgarnitur         |         |
| <b>Bauerntoast</b>  | € 11    |
| Knuspriger Speck und Zwiebel auf Schwarzbrot mit Käse überbacken und Salatgarnitur            |         |
| <b>Spezial Toast</b>  | € 8,80  |
| Schinken, Käse, Pfefferoni, Tomaten auf knusprigen Toastbrot mit Salatgarnitur                |         |
| <b>Hawaiitoast</b>  | € 8,80  |
| Schinken, Käse, Ananas auf knusprigen Toastbrot mit Salatgarnitur                             |         |
| <b>Berner Würstel</b>   | € 11,80 |
| mit Pommes frites und Salatgarnitur   |         |
| <b>Knuspriges Baguette „Lukullus“</b>   | € 9,80  |
| Mit Schinken, Käse, Ananas, Kräuter und Salatgarnitur   |         |
| <b>Knuspriges Baguette „Normandie“</b>  | € 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 zu verrechnen. (ausgenommen Hochzeiten)*

**Wir danken für Ihr Verständnis!**



## DESSERT

- Apfelstrudel oder Topfenstrudel** € 4,50
- Apfelstrudel** € 7,80  
mit Vanillesauce, Vanilleeis und Schlagobers fein garniert
- Gebackene Apfelringe** € 7,80  
mit Zimteis und Schlagobers fein garniert
- Topfenstrudel** € 7,80  
mit Vanillesauce, Vanilleeis und Schlagobers fein garniert
- Schokoladensouffle** € 7,80  
mit warmen Schokokern, dazu Cassiseis und Schlagobers
- Hausgemachte Eispalatschinken** € 7,80  
mit Vanilleeis und Schlagobers fein garniert
- Mohr im Hemd** € 6,00  
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



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



**C - Eier**  
Erzeugnisse aus Eiern, Vollei, Eigelb, Eiklar, Trockenei, Eipulver, Flüssigei, Eiweiß, 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, Sesamöl, Sesampaste, Sesamsalz



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



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



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