

Saisonkarte

hausgemachte Rote-Bete-Meerrettich-Suppe	€	4,80
auch als Piccolo-Suppe (kleine Portion) erhältlich	€	2,80
Gulasch vom Rinderfiletkopf in grüner Pfefferrahmsoße ³ , dazu Speckbohnen ¹⁵ und Bandnudeln (unsere Weinempfehlung: Zweigelt Lehmgrube, Rotwein)	€	15,50 *
gepökelt und gekochte Rinderzunge in Madeirasoße, dazu Perlzwiebel und Kroketten (unsere Weinempfehlung: Spätburgunder, Rotwein)	€	11,90 *
Rindsrouladen „Hausfrauen-Art“ mit Speck ¹⁵ , Zwiebel, Karotten und Essiggurken, dazu Spätzle und Apfel-Blaukraut (unsere Weinempfehlung: Zweigelt, Rotwein, oder auch ein frisch gezapftes Augustiner Bier)	€	13,90
in hauseigener Marinade geschmorter Sauerbraten mit Apfel-Blaukraut und hausgemachten Spätzle (unsere Weinempfehlung: Primitivo Puglia Vasi, Rotwein)	€	12,50 *
gebratenes Barschfilet auf Tomatennudeln und leichter Knoblauchrahmsoße (unsere Weinempfehlung: Grüner Veltliner, Weißwein)	€	12,90 *
Kutteln, wie im Grazer Schlachthof, in feiner Paprikasoße, dazu hausgemachte Semmelknödel (unsere Weinempfehlung: Blaufränkisch, Roséwein, oder auch ein frisch gezapftes Augustiner Bier)	€	9,90 *
Blut- und Leberwurst ¹⁵ mit Sauerkraut und Kartoffeln (von der Metzgerei Wilhelm Stetter, Volkrathshofen)	€	9,00

Preise verstehen sich incl. MwSt. und Bedienung

* = kleinere Portion möglich

**Eine Auflistung über die in unseren Gerichten verwendeten Allergene
halten wir separat vor. Bitte sprechen Sie uns an!**

Aus der Suppenküche

Rindssuppe mit Leberspätzle	€	3,20
Rindssuppe mit Fritatten (Flädle)	€	3,20
Steirische Festtagssuppe ^{7, 15}	€	3,70
Rindssuppe mit hausgemachtem Fleischstrudel und Backerbsen		
Altsteirische Kirchtagsuppe ^{7, 15}	€	4,10
Rindssuppe mit hausgemachten Leber- u. Brätknöderl sowie Backerbsen		

Vitaminreiche Salate und Vegetarisches

Beilagensalat	€	3,70
Weststeirischer Backhendl-Salat, (Blatt- und Rohkostsalat) vitaminreiche Salatschüssel mit gebackenem Hendlfleisch (unsere Weinempfehlung: Pinot Grigio, Weißwein)	€	10,50 *
Bunte Salatschüssel (Blatt- und Rohkostsalat) mit 5 Garnelen im Kartoffelmantel, dazu ein pikanter Chili-Dip (unsere Weinempfehlung: Spätburgunder rosé, Roséwein)	€	10,90 *
Kässpätzle mit Röstzwiebel und bunten Blattsalaten	€	8,80 *
hausgemachte Spinatknödel (2 Stück) in Käserahmsoße (unsere Weinempfehlung: Rosé Classic Blaufränkisch, Roséwein)	€	8,50 *
hausgem. Spinatstrudel auf Weißweinrahmsoße, dazu Salzkartoffeln (unsere Weinempfehlung: Grillo Bianco d'Vine, Weißwein)	€	9,50

Preise verstehen sich incl. Mwst. und Bedienung

* = kleinere Portion möglich

Eine Auflistung über die in unseren Gerichten verwendeten Allergene halten wir separat vor. Bitte sprechen Sie uns an!

ECHT STEIRISCH

„Bärnbacher Gruß“ gebratene Schweinemedallions in Champignonrahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle (unsere Weinempfehlung: Welschriesling, Weißwein)	€ 13,80 *
„steirischer Holzhacker-Schmaus“ gebratene Schweinemedallions mit Röstzwiebeln, Bratensoße und Röstkartoffeln (unsere Weinempfehlung: Spätburgunder, Rotwein)	€ 13,50 *
„Musikanten-Toast“ Schweinerückensteaks auf Toastbrot mit fruchtiger Paprikasoße und Käse überbacken (unsere Weinempfehlung: Grillo Bianco d'Vine, Weißwein)	€ 9,50 *
„Oberkrainer Pfeffersteak“ zart gebratenes Rinderrumpsteak auf grüner Pfeffersoße ³ , dazu Kartoffelkroketten (unsere Weinempfehlung: Zweigelt Lehmgrube, Rotwein)	€ 18,50 *
„Heubodensteak“ zart gebratenes Rinderrumpsteak mit Kräuterbutter, Speckbohnen ¹⁵ und Röstkartoffel (unsere Weinempfehlung: Primitivo Puglia Vasi, Rotwein)	€ 18,90 *
Putenschnitzel „Alt-Aussee“ mit Paprika-Rahmsoße, dazu Pommes-frites (unsere Weinempfehlung: Grillo Bianco d'Vine, Weißwein)	€ 11,50 *

Preise verstehen sich incl. MwSt. und Bedienung

* = kleinere Portion möglich

**Eine Auflistung über die in unseren Gerichten verwendeten Allergene
halten wir separat vor. Bitte sprechen Sie uns an!**

EBBAS SCHWÄBISCH'S

Rostbraten „Schwäbisch“ mit Bratensoße, Röstzwiebel und hausgemachten Spätzle (unsere Weinempfehlung: Zweigelt, Rotwein)	€ 17,90 *
geschmorte Schweinsbäckle in Rotweinsauce auf Bandnudeln (unsere Weinempfehlung: Spätburgunder, Rotwein)	€ 13,50 *
Schweineschnitzel natur mit Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle (unsere Weinempfehlung: Pinot Grigio, Weißwein)	€ 9,90 *
Schweineschnitzel in Mehl, Ei und Brösel gewendet, dazu Pommes-frites und gemischten Salat	€ 12,50 *

Extra für die kluanen Leit

Kleines Schweineschnitzel paniert mit Pommes-frites	€ 4,80
Kleines Schweineschnitzel natur mit Rahmsauce und Spätzle	€ 5,60
(Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass diese Kinderschnitzel nur für Kinder sind. Sie wurden für Familien mit Kindern günstiger kalkuliert. Für die Erwachsenen bieten wir sogenannte „Senior“-Portionen an.)	
Spätzle mit Soße	€ 2,80
Portion Pommes-frites mit Ketchup od. Mayo	€ 3,00
Räuberteller, Zusatzteller mit Besteck	€ 0,00

Preise verstehen sich incl. MwSt. und Bedienung

* = kleinere Portion möglich

Eine Auflistung über die in unseren Gerichten verwendeten Allergene halten wir separat vor. Bitte sprechen Sie uns an!

Des gibt's den ganzen Tog (wenn Küche besetzt ist)

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	€	4,50
Traditioneller Wurstsalat ^{7, 15} mit Essiggurken, Paprika, Zwiebel und Käse, in feinwürziger Soße, dazu Brot	€	7,50 *
½ Hähnchen (Wartezeit ca. 30 Min.) mit Pommes-frites € 7,80, Salat € 8,50, Brot € 5,70		
„Hüttengaudi“ - hausgem. Hackfleischküchle mit Rauchfleisch ¹⁵ und Käse gebraten, dazu Kartoffelsalat und Soße	€	9,50
1 Krainerwurst ¹⁵ mit frischem Meerrettich, Senf und Brot	€	5,10
Currywurst ⁷ mit Pommes-frites	€	6,00
Rostbratwürstel ⁷ mit Pommes-frites € 5,90, Salat € 6,60, Brot € 3,80		
„Steirer Bruckwirt-Toast“ mit Zwiebel, Schinken ⁷ , Speck ¹⁵ , Tomaten auf feinwürziger Soße mit Käse überbacken	€	8,20
Bunte Salatschüssel (Blatt- und Rohkostsalat) mit 6 Mini-Frühlingsröllchen, gefüllt mit Gemüse	€	8,40 *
Bunte Salatschüssel (Blatt- und Rohkostsalat) mit 5 Garnelen im Kartoffelmantel, dazu ein pikanter Chili-Dip	€	10,90 *
Portion Pommes-frites mit Ketchup od. Mayo	€	3,00
Portion Spätzle mit Soße	€	2,80
Beilagensalat	€	3,70

deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach § 9 ZZuIV:

1 = Farbstoff	2 = Konservierungsstoffe	3 = Antioxidationsmittel	4 = Geschmacksverstärker	5 = geschwefelt
6 = geschwärzt	7 = Phosphat	8 = Milcheiweiß	9 = koffeinhaltig	10 = chininhaltig
11 = Süßungsmittel	12 = Phenylalaninquelle	13 = gewachst	14 = Taurin	15 = Nitritpökelsalz

Wir weisen darauf hin, dass in unseren Suppen die Zusatzstoffe 1, 2, 3 bzw. 4 und in unserem Kaffee der Zusatzstoff 9 enthalten sein können.

Preise verstehen sich incl. MwSt. und Bedienung

* = kleinere Portion möglich

Eine Auflistung über die in unseren Gerichten verwendeten Allergene halten wir separat vor. Bitte sprechen Sie uns an!