



Ein herzliches Grüß Gott

*Wir wollen Ihnen Lust machen,
das Land zu riechen,
zu schmecken und zu erleben.*



WIR KOCHEN ECHT STEIRISCH!

Garantiert kontrollierte Herkunft, Frische und Natürlichkeit aus dem Naturpark.

Für unsere Gerichte werden nur Zutaten verwendet aus artgerechter Tierhaltung naturnaher Anbau und mit höchstem Hygienestandard. Regional und saisonal, kreativ verfeinerte Rezepturen der Jahreszeiten entsprechend

Lieferantenliste:

- Forelle, Lachsforelle - Fam. Kulmer, Haslach
- Hendl - Fam. Lugitsch, Feldbach
- Rindfleisch - Fam. Lanzl, Eichberg & Fam. Kanerta, Kärnten
- Schweinefleisch, Wildspezialitäten - Gradischnig, Schloßberg
- Schweinefleisch, Rindfleisch, Wurstwaren - Fleischerei Pinnitsch Leutschach
- Gebäck - Bäckerei Fagitsch, Leutschach & Resch+Frisch, Wels
- Ziegenkäse - Almbauer, St. Kathrein am Offenegg
- Wüstensalz - Watzlawik, Deutschlandsberg
- Eier - Moser, Eibiswald
- Milch, Käse - Käserei Fischer, Kitzreck

Scan me



HOMEPAGE

Öffnungszeiten

Montag, Dienstag., Mittwoch und Samstag: 8 bis 22 Uhr

Sonntag: 8 bis 18 Uhr

Donnerstag und Freitag: Ruhetag

Ganzjährig geöffnet

Küchenzeiten

Montag, Dienstag, Mittwoch, Samstag:

11 bis 21 Uhr (Speisenannahme 20:30 Uhr)

Sonntag: 11 bis 18 Uhr (Speisenannahme 17:30 Uhr)

Als Aperitif empfehlen wir:

Hopfiges aus der Suderei (O) (100% aus Leutschach) 0,33 l	€ 4,80
Muskateller (O) 1/8 l	€ 4,50
Glas Sekt mit Holunder (O)	€ 5,30
Glas Sekt Orange (O)	€ 5,30
Glas Muskatellersekt (O)	€ 5,30
Campari Soda (O)	€ 6,90
Campari Orange (O)	€ 6,90
Sherry medium (O)	€ 6,90
Martini red (O)	€ 6,90
Martini bianco (O)	€ 6,90



Lieber Gast !

Da unsere Tage als Familienbetrieb sehr lange sind und wir Ihnen immer unser Bestes geben wollen und den täglichen Herausforderungen zu bestehen, bitten wir Sie höflich um Verständnis, dass unsere Küche um 21 Uhr schließt und wir die Sperrstunde um 22 Uhr einhalten.

Beim Zubereiten Ihrer Bestellung bemühen wir uns um Frische und Qualität, erfüllen gerne Sonderwünsche so gut es geht - darum gönnen Sie sich selbst und uns etwas Zeit.

Gerne erhalten Sie jedes Gericht auch als kleine Portion (- € 2) Für das Einstellen eines Zusatztellers heben wir einen Umkostenbeitrag von € 1 ein und auch bei Speisenänderung und Verpackung werden € 1 in Rechnung gestellt.

Allergieinformationen - bei wichtigen Fragen helfen wir Ihnen gerne!

Since our days as a family business are very long and we always want to give you our best and meet the daily challenges, we kindly ask for your understanding that our kitchen closes at 9 pm and we keep the closing time at 10 pm.

When preparing your order, we strive for freshness and quality and are happy to fulfill special requests as best we can - so please allow yourself and us some time.

You are also welcome to receive any dish as a small portion (- € 2). We charge a contribution of € 1 for an additional plate and also charge € 1 for changes to dishes and packaging.

Allergy information - we are happy to help you with important questions!



Salate

11-14 Uhr & 17-21 Uhr

Rindfleischsalat | ACHM

Hausdressing | Ei | Kernöl

Beef salad | house dressing, egg, seed oil

€ 15,90

Backhendlsalat | ACHM

Blattsalat, ausgelöste Hendl-Oberkeule geb.

Roast chicken salad | leaf salad, roasted chicken thigh

€ 15,90

Erdäpfelsalat | LM

Sonnenblumenöl/Apfelessig/Zwiebel

Potato salad | sunflower oil, apple vinegar, onion

€ 7,20

Käferbohnsensalat | C

Kernöl/Knoblauch/Zwiebel/Ei/ Apfelessig

Beetle bean salad | seed oil, garlic, onion, egg, apple vinegar

€ 7,20

Gemischter Salat

Mixed salad

€ 5,50

Blattsalat

leaf salad

€ 5,50



Speisekarte nach Saison

11-14 Uhr & 17-21 Uhr

Klare Rindsuppe | ACGL

€ 4,80

Frittaten

€ 5,20

Leberknödel

Clear beef soup | pancakes or liver dumplings

Bärlauchcremesuppe | AGL

€ 7,50

Croutons

Wild garlic cream soup | croutons

Gebratenes Lachsforellenfilet | ACDGH

€ 22,90

Bärlauchnudeln/Fetakäse

Fried salmon trout filet | Wild garlic noodles, feta chees

Bärlauchknödel | ACGL Vegetarisch

€ 15,90

Braune Butter/Asmonte/Schmorparadaisa

Wild garlic dumplings | brown butter,asmonte, tomato

Sellerie Cordon bleu | ACGL Vegetarisch

€ 15,90

Bärlauchdip/Frühlingsalat

Celery cordon bleu | wild garlic dip, spring salad



Nachmittagskarte ^{14-17 Uhr}

Rindfleischsalat | ACHM

Hausdressing/Ei/Kernöl

Beef salad | house dressing, egg, seed oil

€ 15,90

Backhendsalat | ACHM

Blattsalat/ausgelöste Hendl-Oberkeule geb.

Roast chicken salad | leaf salad, roasted chicken thigh

€ 15,90

Tomaten-Mozzarella |

Balsamico/Olivenöl/Basilikumpesto

Tomato and mozzarella | balsamic vinegar/olive oil/basil pesto

€ 12,90

Klare Rindsuppe | ACGL

Frittaten

Leberknödel

Clear beef soup | pancakes or liver dumplings

€ 4,80

€ 5,20

Spaghetti "Bolognese" | ACGL

Parmesan

Spaghetti 'Bolognese' | Parmesan

€ 14,90

Rindsgulasch von der Wade | ACL

1 Stk. Gebäck

Beef goulasch | 1 pc. pastry

€ 18,90

Gebratene Hendlbrust auf Toast | ACGL

Cocktailsauce/Salatgarnitur

roasted chicken breast on toast | Cocktail sauce/salad garnish

€ 15,50



Klassiker

1/2 Backhendl | ACL

€ 15,20

Um Ihnen Frische und Qualität zu sichern, bitten wir Sie frühzeitig zu reservieren! Bitte vorbestellen!

*1/2 fried chicken | To ensure freshness and quality, we ask you to book early!
Please pre-book!*

Grillteller | ALG

€ 18,90

Schweinefilet/Hendlbrust/Würstel/Gemüse/Pommes

Grill platter | pork fillet, chicken breast, sausages, vegetables, fries

Wiener Schnitzel | ACLG

€ 14,80

vom Schwein/Reis/Erbsen

Wiener Schnitzel | from pork, rice, peas

Geschmorte Rindsroulade | ACGHLM

€ 19,90

Speck/Gemüse/Erdäpfelpüree

Braised beef roulade | bacon, vegetables, puree

Kalbsleber geröstet | GLM

€ 22,90

Zwiebel-Senfsauce/Reis

Roasted veal liver | onion-mustard sauce/rice

Piccata milanese v. d. Hendlbrust | ACGL

€ 18,90

Tomatenspaghetti/Basilikum

Piccata milanese of chicken breast | tomato spaghetti/basil





Desserts

Heisse Topfennockerl | ACGHO

€ 10,80

Erdbeer-Rhabarberragout/Kürbiskernparfait

Hot pot dumplings | Strawberry and rhubarb ragout, pumpkin seed parfaite

Hausgemachtes Kalamansisorbet | ACO

€ 5,90

Muskatellersekt

Homemade calamansisorbet | Muscatel sparkling wined

Hausgemachte Torten

Homemade cake





Beilagen

Portion Jasminreis	€ 4,00
Portion Petersilerdäpfl	€ 4,00
Portion Pommes frites	€ 4,20
Portion Grillgemüse	€ 4,00
Portion Erbsenreis	€ 4,00
Portion Preiselbeer	€ 3,90
Portion Kernöl	€ 2,50
Stk. Semmel	€ 0,90
Stk. Kornbrot	€ 0,90
Stk Korngebäck	€ 2,00
Div. Gebäcksorten	€ 1,30



Säfte

Nektar vom Bauern 0,25 Erdbeere, Marille, Pfirsich, Kriecherl, Johannisbeer	€ 3,60
Nektar gespritzt 0,3	€ 4,00
Nektar gespritzt 0,5	€ 4,60
Pago Mango 0,2	€ 3,60
Orangensaft 0,25	€ 3,10
Apfelsaft 0,25	€ 3,10
Traubensaft 0,25	€ 3,10
Holunderblütensaft 0,25	€ 2,60
Melissensaft 0,25	€ 2,60

Alkoholfreies

Fanta, Almrausch 0,25	€ 2,90
Cola, Spezi 0,25	€ 2,90
Cola , Cola light 0,33	€ 3,80
Eistee 0,33	€ 3,80
Almrausch 0,33	€ 3,80
Schweppes Tonic 0,2	€ 4,20
Bitter Lemon 0,2	€ 4,20

Wasser

Soda 0,25	€ 1,30
Soda-Zitrone 0,25	€ 1,90
Mineral-Zitrone 0,33	€ 3,40
Steirerwasser prick. 0,7	€ 4,50
Steirerquelle prick. 0,33	€ 2,90
Quellwasser 0,25	€ 0,70

Wir bitten um Ihr Verständnis, da wir bei allen mit Leitungswasser gespritzten Getränken den gleichen Preis wie mit Soda einheben.





Biere (A)

Murauer Pils 0,5	€ 4,80
Murauer Pils 0,3	€ 4,20
Murauer Pils 0,2	€ 3,70
Weizenbier Fl. 0,3	€ 5,00
Radler 0,5	€ 4,80
Radler 0,3	€ 4,20
Alkoholfreies Bier	€ 4,70

Tafelwein (D)

Mischung weiß 1/4	€ 3,00
Mischung rot 1/4	€ 3,20



ALLERGENINFORMATION

Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R



SPENSERKARTE

Kinderkarte



Für unsere großen Kleinen

Erdäpflpuffer | ACGH

Apfelmus

€ 6,50

Hendlgeschnetzeltes | ACL

Reis

€ 7,50

Gebackenes Fischfilet | ACGH

Erdäpfl

€ 8,50

Kinder Wiener Schnitzel (Schwein) | ACGH

Pommes frites

€ 7,50

*Kennst du den Film mit der
berühmten Maus die kochen
kann?*

