

Saisonkarte

Hausgem. Sellerierahmsuppe mit Karottenperlen	€	4,50
auch als Piccolo-Suppe (kleine Portion) erhältlich	€	2,60
Putenschnitzel in Sesampanade, dazu Pommes-frites und einen süß-pikanten Chili-Dip (unsere Weinempfehlung: Cuveé Zwei und mehr, Weißwein)	€	11,50 *
„Radetzky-Schnitzel“ Rindsschnitzel in feiner Zwiebelsoße, dazu Röstzwiebel und hausgemachte Spätzle (unsere Weinempfehlung: Zweigelt, Rotwein)	€	15,80 *
„Almrausch“ gebratene Schweinemedallions in Käserahmsoße, dazu Bandnudeln (unsere Weinempfehlung: Rosé Classic Shiraz, Roséwein)	€	12,80 *
hausgemachte Spinatknödel in Käserahmsoße (unsere Weinempfehlung: Rosé Classic Shiraz, Roséwein)	€	7,90 *
Barschfilet „Bruckwirt“, in Knoblauch-Olivenöl gebraten, dazu Schmorgemüse und Bandnudeln (unsere Weinempfehlung: Welschriesling, Weißwein)	€	11,90 *
geschmorte Schweinsbäckle in Rotweinsoße auf Bandnudeln (unsere Weinempfehlung: Spätburgunder, Rotwein)	€	12,90 *
Blut- und Leberwurst ¹⁵ mit Sauerkraut und Kartoffeln (von der Metzgerei Wilhelm Stetter, Volkrathshofen unsere Bierempfehlung: Memminger Premium Pils vom Fass)	€	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	€	3,10
Rindssuppe mit Fritatten (Flädle)	€	3,10
Steirische Festtagssuppe ^{7, 15}	€	3,60
Rindssuppe mit hausgemachtem Fleischstrudel und Backerbsen		
Altsteirische Kirchtagsuppe ^{7, 15}	€	4,00
Rindssuppe mit hausgemachten Leber- u. Brätknödel sowie Backerbsen		

Vitaminreiche Salate und Vegetarisches

Beilagensalat	€	3,70
Weststeirischer Backhendl-Salat, (Blatt- und Rohkostsalat)	€	9,70 *
vitaminreiche Salatschüssel mit gebackenem Hendlfleisch (unsere Weinempfehlung: Weißburgunder, Weißwein)		
Schnitzelsalat „Salon-Steirer“	€	9,90
bunter Salatteller mit panierten Schweineschnitzelstreifen (unsere Weinempfehlung: Spätburgunder rosé, Roséwein)		
Bunte Salatschüssel (Blatt- und Rohkostsalat) mit	€	10,90 *
5 Garnelen im Kartoffelmantel, dazu ein pikanter Chili-Dip (unsere Weinempfehlung: Spätburgunder rosé, Roséwein)		
Kässpätzle mit Röstzwiebel und bunten Blattsalaten	€	8,80 *
hausgem. Spinatstrudel auf Weißweinrahmsoße,	€	8,90
dazu Salzkartoffeln (unsere Weinempfehlung: Cuveé Zwei und mehr, Weißwein)		

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: Grüner Veltliner, Weißwein)	€ 12,80 *
„steirischer Holzhacker-Schmaus“ gebratene Schweinemedallions mit Röstzwiebeln, Bratensoße und Röstkartoffeln (unsere Weinempfehlung: Spätburgunder, Rotwein)	€ 12,50 *
„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)	€ 17,10 *
„Heubodensteak“ zart gebratenes Rinderrumpsteak mit Kräuterbutter, Speckbohnen ¹⁵ und Röstkartoffel (unsere Weinempfehlung: Primitivo Puglia Vasi, Rotwein)	€ 18,10 *
Kutteln „steirisch“ in paprizierter Weißweinssoße, dazu hausgemachte Semmelknödel	€ 8,50 *
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)	€ 16,60 *
in hauseigener Marinade geschmorter Sauerbraten mit Apfel-Blaukraut und hausgemachten Spätzle (unsere Weinempfehlung: Primitivo Puglia Vasi, Rotwein)	€ 11,90 *
Schweineschnitzel natur mit Rahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle (unsere Weinempfehlung: Weißburgunder, Weißwein)	€ 9,90 *
Schweineschnitzel in Mehl, Ei und Brösel gewendet, dazu Pommes-frites und gemischten Salat	€ 11,30 *

Extra für die kluanen Leit

Kleines Schweineschnitzel paniert mit Pommes-frites	€ 4,80
Kleines Schweineschnitzel natur mit Rahmsoße 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	€	4,00
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 € 7,30, Salat € 8,20, Brot € 5,30		
„Hüttengaudi“ – hausgem. Hackfleischküchle mit Rauchfleisch ¹⁵ und Käse gebraten, dazu Kartoffelsalat und Soße	€	8,90
1 Krainerwurst ¹⁵ mit frischem Meerrettich, Senf und Brot	€	5,10
Currywurst ⁷ mit Pommes-frites	€	6,00
Rostbratwürstel ⁷ mit Pommes-frites € 5,50, Salat € 6,40, Brot € 3,50		
„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!