

## Saisonkarte

|   |           |
|---|-----------|
| Hausgem. Sellerierahmsuppe mit Karottenperlen   | € 4,50    |
| auch als Piccolo-Suppe (kleine Portion) erhältlich  | € 2,60    |
| Hirschkalbsbraten „Weidmanns Heil“ in<br>Holunder-Kirschsoße, dazu Kartoffelkroketten<br>(unsere Weinempfehlung: Primitivo Puglia Vasi , Rotwein)                                 | € 14,50 * |
| Hirschedelgulasch „Hubertus“ in Glühtrunksoße,<br>dazu Apfel-Blaukraut und hausgemachte Spätzle<br>(unsere Weinempfehlung: Spätburgunder , Rotwein)                               | € 14,50 * |
| Barschfilet „Bruckwirt“,<br>in Knoblauch-Olivenöl gebraten,<br>dazu Schmorgemüse und Bandnudeln<br>(unsere Weinempfehlung: Welschriesling, Weißwein)                              | € 11,90 * |
| in hauseigener Marinade geschmorter Sauerbraten<br>mit Apfel-Blaukraut und hausgemachten Spätzle<br>(unsere Weinempfehlung: Primitivo Puglia Vasi, Rotwein)                       | € 11,90 * |
| geschmorte Schweinsbäckle in Rotweinsoße<br>auf Bandnudeln<br>(unsere Weinempfehlung: Spätburgunder, Rotwein)   | € 12,90 * |
| Blut- und Leberwurst <sup>15</sup> mit Sauerkraut und Kartoffeln<br>(von der Metzgerei Wilhelm Stetter, Volkrathshofen<br>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 <sup>7, 15</sup>                           | € | 3,60 |
| Rindssuppe mit hausgemachtem Fleischstrudel und Backerbsen          |   |      |
| Altsteirische Kirchtagsuppe <sup>7, 15</sup>                        | € | 4,00 |
| Rindssuppe mit hausgemachten Leber- u. Brätknöderl sowie Backerbsen |   |      |

## Vitaminreiche Salate und Vegetarisches

|  |   |         |
|--|---|---------|
| Beilagensalat  | € | 3,50    |
| Weststeirischer Backhendl-Salat, (Blatt- und Rohkostsalat)<br>vitaminreiche Salatschüssel mit gebackenem Hendlfleisch<br>(unsere Weinempfehlung: Weißburgunder, Weißwein)                        | € | 9,70 *  |
| Putenschnitzel „Styria“ in Kürbiskernpanade gebacken,<br>dazu eine große Salatgarnitur (verschieden angemachte Salate)<br>mit Kürbiskernöl<br>(unsere Weinempfehlung: Schilcher No. 5, Roséwein) | € | 10,70 * |
| Bunte Salatschüssel (Blatt- und Rohkostsalat) mit<br>6 Mini-Frühlingsröllchen, gefüllt mit Gemüse  | € | 8,40 *  |
| Kässpätzle mit Röstzwiebel und bunten Blattsalaten   | € | 8,80 *  |
| hausgem. Spinatstrudel auf Weißweinrahmsoße,<br>dazu Salzkartoffeln<br>(unsere Weinempfehlung: Grillo Bianco d'Vine, Weißwein)   | € | 8,90 *  |

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“<br>gebratene Schweinemedallions in Champignonrahmsoße <sup>15</sup> ,<br>dazu hausgemachte Spätzle<br>(unsere Weinempfehlung: Grüner Veltliner, Weißwein)     | € 12,50 * |
| „steirischer Holzhacker-Schmaus“<br>gebratene Schweinemedallions mit Röstzwiebeln,<br>Bratensoße und Röstkartoffeln<br>(unsere Weinempfehlung: Spätburgunder, Rotwein)          | € 11,90 * |
| „Musikanten-Toast“<br>Schweinerückensteaks auf Toastbrot<br>mit fruchtiger Paprikasoße und Käse überbacken<br>(unsere Weinempfehlung: Grillo Bianco d'Vine, Weißwein)           | € 9,50 *  |
| „Oberkrainer Pfeffersteak“<br>gebratenes Rinderrumpsteak auf grüner Pfeffersoße <sup>3</sup> ,<br>dazu Kartoffelkroketten<br>(unsere Weinempfehlung: Zweigelt, Rotwein)         | € 16,80 * |
| „Heubodensteak“<br>zart gebratenes Rinderrumpsteak mit Kräuterbutter,<br>Speckbohnen <sup>15</sup> und Röstkartoffel<br>(unsere Weinempfehlung: Primitivo Puglia Vasi, Rotwein) | € 17,80 * |
| Putenschnitzel „Alt-Aussee“ mit Paprika-Rahmsoße,<br>dazu Pommes-frites<br>(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<br>Bratensoße, Röstzwiebel und hausgemachten Spätzle<br>(unsere Weinempfehlung: Zweigelt, Rotwein) | € 16,30 * |
| Schweineschnitzel natur mit Rahmsoße,<br>dazu hausgemachte Spätzle<br>(unsere Weinempfehlung: Weißburgunder, Weißwein)         | € 9,70 *  |
| Schweineschnitzel in Mehl, Ei und Brösel gewendet,<br>dazu Pommes-frites und gemischten Salat                                  | € 11,00 * |

## 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 <sup>7, 15</sup> mit Essiggurken, Paprika, Zwiebel und Käse, in feinwürziger Soße, dazu Brot                 | € | 6,90 * |
| ½ Hähnchen (Wartezeit ca. 30 Min.) mit Pommes-frites € 7,30, Salat € 8,00, Brot € 5,30   |   |        |
| „Hüttengaudi“ – hausgem. Hackfleischküchle mit Rauchfleisch <sup>15</sup> und Käse gebraten, dazu Kartoffelsalat und Soße              | € | 8,90   |
| 1 Krainerwurst <sup>15</sup> mit frischem Meerrettich, Senf und Brot   | € | 4,90   |
| Currywurst <sup>7</sup> mit Pommes-frites  | € | 5,80   |
| Rostbratwürstel <sup>7</sup> mit Pommes-frites € 5,50, Salat € 6,20, Brot € 3,50   |   |        |
| „Steirer Bruckwirt-Toast“ mit Zwiebel, Schinken <sup>7</sup> , Speck <sup>15</sup> , Tomaten auf feinwürziger Soße mit Käse überbacken | € | 7,90   |
| Bunte Salatschüssel (Blatt- und Rohkostsalat) mit Mini-Frühlingsröllchen, gefüllt mit Gemüse   | € | 8,40 * |
| Portion Pommes-frites mit Ketchup od. Mayo   | € | 3,00   |
| Portion Spätzle mit Soße   | € | 2,80   |
| Beilagensalat  | € | 3,50   |

### 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!**