

## Saisonkarte

Hausgem. Sellerierahmsuppe mit Karottenperlen	€	4,80
auch als Piccolo-Suppe (kleine Portion) erhältlich	€	2,80
„Illertaler Rehbraten“ in feiner Apfel-Zimtsoße, dazu hausgemachte Spätzle (unsere Weinempfehlung: Spätburgunder , Rotwein)	€	16,90 *
Hirschkalbsbraten „Reutte“ mit schwarzen Johannisbeeren und Birnen geschmort, dazu Kartoffelkroketten (unsere Weinempfehlung: Zweigelt Lehmgrube, Rotwein)	€	15,50 *
Hirschedelgulasch „Hubertus“ in Glühtrunksoße, dazu Apfel-Blaukraut und hausgemachte Spätzle (unsere Weinempfehlung: Spätburgunder , Rotwein)	€	15,90 *
gebratenes Barschfilet auf Tomatennudeln und leichter Knoblauchrahmsoße (unsere Weinempfehlung: Grüner Veltliner, Weißwein)	€	12,90 *
in hauseigener Marinade geschmorter Sauerbraten mit Apfel-Blaukraut und hausgemachten Spätzle (unsere Weinempfehlung: Primitivo Puglia Vasi, Rotwein)	€	12,50 *
in Pfefferöl marinierte Rinderfiletsteaks mit roter Zwiebelmarmelade und Sauerrahm-Dip, dazu frittierte Kartoffelspalten (unsere Weinempfehlung: Primitivo Puglia Vasi , Rotwein)	€	22,90 *
Blut- und Leberwurst <sup>15</sup> 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 <sup>7, 15</sup>	€	3,70
Rindssuppe mit hausgemachtem Fleischstrudel und Backerbsen		
Altsteirische Kirchtagsuppe <sup>7, 15</sup>	€	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 <sup>3</sup> , dazu Kartoffelkroketten (unsere Weinempfehlung: Zweigelt Lehmgrube, Rotwein)	€ 18,50 *
„Heubodensteak“ zart gebratenes Rinderrumpsteak mit Kräuterbutter, Speckbohnen <sup>15</sup> 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 klauenen 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 Sauce	€ 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 <sup>7, 15</sup> 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 <sup>15</sup> und Käse gebraten, dazu Kartoffelsalat und Soße	€	9,50
1 Krainerwurst <sup>15</sup> mit frischem Meerrettich, Senf und Brot	€	5,10
Currywurst <sup>7</sup> mit Pommes-frites	€	6,00
Rostbratwürstel <sup>7</sup> mit Pommes-frites € 5,90, Salat € 6,60, Brot € 3,80		
„Steirer Bruckwirt-Toast“ mit Zwiebel, Schinken <sup>7</sup> , Speck <sup>15</sup> , 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!**