



-lich Willkommen beim



*Essen ist ein Bedürfnis -  
Genießen eine Kunst!*

*Gerne möchten wir Ihren Gaumen verwöhnen.*

*Ein gutes Tröpfchen vom steirischen Wein,  
ein frisch gezapftes Bier,*

*und dazu servieren wir traditionelle Hausmannskost  
und ganz besondere Gustostückerl aus der Lipizzanerheimat.*

# Weil uns heimische Produkte wichtig sind - da komm´ ich her:

Schweinefleisch aus Österreich (4xAT!) vom Klaushof

Puten- & Hühnerfleisch aus Österreich von Geflügel Draxler oder Geflügel Kollmann

Rindfleisch von den Bauern aus dem Bezirk Voitsberg

Österreichische Eier von Geflügel Draxler

Milch, Käse & Joghurt aus Österreich von der Schäringer Molkerei

Mehl von der Uitz Mühe oder Rössl Mühle

Steir. Langsemmel & Alpenbrot von der Bäckerei Jechart – Edelschrott

Steir. Käferbohnen von der Fam. Sundl, Thondorf

Obstsäfte von Fam. Schlosser Voitsberg und Fam. Wipfler Ligist

Steirische Weine von Fam. Wieser - Leutschach, Fam. Zweiger - Mooskirchen,  
Fam. Herbst - Ligist, Fam. Tippler – Ligist

Unsere Schnitzel werden in 100% Rapsöl aus Österreich von Fam. Draxler  
gebacken, garantiert Palmölfrei!

Kernöl von Fam. Leitinger Ligist

Essig von Fam. Rabensteiner Bad Gams

Forellen & Saiblinge von Fam. Kulmer, Birkfeld

Kartoffel von Fam. Blattl, Zettling

## Vorspeisen:

**Emmentaler** in Kürbiskernpanier \*A, C, G, H\*  
auf Blattsalat mit Kernöl-Joghurtdressing € 9,50

**Geräucherter Rohschinken** \*G, L, M\*  
mit Preiselbeer-Oberskren & Butter € 9,50

**Hausgemachtes Sulzerl** \*L, M\*  
mit Kräuteressig & steirischem Kernöl € 9,50

Dazu: Edelschrotter Alpenbrot \*A\* (1 Stk. € 0,50)  
und Semmeln \*A\* (1 Stk. € 1,00)

## Aus dem Suppentopf:

Natürlich sind die Suppeneinlagen selbst gemacht (ausgenommen Backerbsen)

Klare Rindssuppe \*L\* mit... Backerbsen \*A, C, G\*

Frittaten \*A, C, G\* Kaspreßknödel \*A, C, G\*

Leberknödel \*A, C\* Lungenstrudel \*A, C\*

Fleischstrudel \*A, C, G,\* Polentastrudel \*A, C, G\*

Suppe klein € 3,90 Suppe groß € 6,50

## Der Umwelt zuliebe - darf es ohne Fleisch sein?

**Hausgemachte Käsespätzle** mit würzigem Bier-Käse,  
Röstzwiebel & Salat v. Buffet \*A, C, G\* € 16,50

**Gebackene Champignons** \*A, C, G\*  
mit Knoblauch-Kräuterdip & Salat vom Buffet € 16,20

**Gebackene Käsevariation** \* A, C, G, H\*  
Emmentaler, Camembert & geräucherter Käse  
dazu Preiselbeeren & Salat vom Buffet € 16,90

**Steinpilz-Nudeltascherl** in Butter gebraten, dazu  
Salat v. Buffet \*A, C, G\* € 16,90  
(als vegane Variante in Olivenöl gebraten)

**Beilagenteller** vegan \*L\*  
Petersil-Erdäpfel, Jasminreis, Gemüseallerlei & Potato Wedges  
dazu gemischter Salat vom Buffet € 14,90

## Aus See & Meer

**Saiblingsfilet** (Kulmerfisch Birkfeld) \*D, G, L\*  
vom Grill mit Gemüseallerlei & Petersil-Erdäpfel € 22,90

**Seehechtfilet** in knuspriger Cornflakespanier gebacken \* A,C,D,G,L \*  
dazu Petersil-Erdäpfel & Sauerrahm-Kräuterdip € 18,90

Kleine Portion oder ohne Beilage 1.00 € Abzug  
Portion Ketchup, Mayo oder Senf € 0,50 Portion Preiselbeer € 0,90

Bitte haben Sie Verständnis, dass pro Tisch nur noch 1 Rechnung möglich ist, Danke!

## Schmankerl & Spezialitäten aus der Lipizzanerheimat

### Schmorbraten vom Jungrind im Wurzelsaft

dazu gebackene Erdäpfelkrapferl € 16,90

garantiert Rindfleisch aus unserer Region \*E, G, H, L, M, O\*

### Zweierlei vom Grill (Schwein & Pute ) mit Pommes frites,

Gemüseallerlei, Würstl & Preiselbeerpfirsich \*G, L\* € 16,90

### Moosbacher-Cordon bleu vom Schwein \*A, C, G, N\*

gefüllt mit würzigem Moosbacher-Käse & Schinken, in Sesampanier  
gebacken, dazu Petersil-Erdäpfel € 16,90

### Hühnerfilet „Weststeirer Art“ \*A, C\*

in Kürbiskernpanier gebacken,

dazu Pommes frites & Preiselbeeren € 16,90

### Wienerschnitzel \*A, C\*

mit Pommes frites oder Jasminreis vom Schwein € 13,90

von der Pute € 14,90 vom Huhn € 15,90

### Cordon bleu mit Pommes frites oder Jasminreis \*A, C, G\*

vom Schwein € 15,50 von der Pute € 16,50

### Backhendl-Salat gemischte Salate der Saison mit

Hühnerfiletstreifen in Kürbiskernpanier \*A, C, G, M\* € 14,90

**Genußplatte für Zwei oder mehr** – Schweinerückensteak vom Grill, Putenschnitzel in Kürbiskernpanier, gebackener Käse, Würstl, Jasminreis, Gemüse & Pommes \*A, C, G, L\* pro Person € 16,90

**Salat vom Buffet € 4,90**

### Für unsere Kleinen:

Portion Pommes frites	€ 4,50
Frankfurter & Pommes frites	€ 6,30
Gegrillte Putenstreifen mit Gemüse *G, L*	€ 7,90
Kinder-Wienerschnitzel & Pommes frites *A, C*	€ 7,90
Fischstäbchen mit Reis *A, C, D*	€ 7,20

### Kann denn so was Sünde sein?

**Hausgemachte Spagatkrapfen** \*A, C, G\*  
mit Schlag & Preiselbeeren gefüllt € 4,90

**Hausgemachter Topfen-Schwarzbeer- oder Apfelstrudel**  
warm serviert mit Schlagobers \*A, C, E, G, H\* € 4,90

**Schoko-Nusskuchen**  
mit Schlag & Schokosauce \*A, C, E, G, H, F\* € 3,90

Oder Leckereien aus der Kuchenvitrine

## **Lebensmittelkennzeichnungsverordnung**

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Gerne gehen wir auf die Bedürfnisse spezieller Ernährungsformen ein, wir klären Sie bezüglich der Allergenen Stoffe in unseren Gerichten gerne auf, und empfehlen Alternativen, bitte fragen Sie unser Servicepersonal, herzlichen Dank! Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellt Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften der EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011. Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

### **Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung**

Kurzbezeichnung	Buchstabencode	Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Glutenhaltige Getreide	A	Schalenfrüchte	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M
Fisch	D	Sesam	N
Erdnuss	E	Sulfite	O
Soja	F	Lupinen	P
Milch <small>oder</small> Laktose	G	Weichtiere	R

Unser Ziel ist es, regionale Köstlichkeiten in bester Qualität zu verarbeiten, daher achten wir darauf, heimische Produkte aus der Region zu verwenden. So kommt unser Fleisch, Käse, Wurst & Joghurt aus der Steiermark, die Eier aus Freilandhaltung und Obstsäfte aus der Lipizzanerheimat!

Die Speisen werden frisch zubereitet, es kann daher zu kurzen Wartezeiten kommen, wir bitten um IHR Verständnis.

Wir sind sehr bemüht, auch Sonderwünsche zu erfüllen, und haben auch für Ihre Kritik ein offenes Ohr!

Guten Appetit wünscht Fam. Offner!!

Wir sagen Danke für Ihr Kommen, und hoffen auf ein baldiges Wiedersehen!