



-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.*

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 hergestellte 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 oder 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 Obstsaft 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!

Vorspeisen:

Geräucherter Rohschinken *G, L, M*
mit Preiselbeer-Oberskren & Butter € 6,50

Hausgemachtes Sulzerl *L, M*
mit Kräuternessig & steirischem Kernöl € 5,50

Emmentalerstreifen in Kürbiskernpanier *A, C, G, H*
auf Blattsalat mit Kernöldressing € 5,50

Dazu: Edelschrotter Alpenbrot *A* (1 Stk. € 0,40)
und Semmeln *A* (1 Stk. € 0,80)

Aus dem Suppentopf:

Natürlich sind die Suppeneinlagen selbst gemacht (ausgenommen Backerbsen)

Klare Rindssuppe *L* mit...

Frittaten *A, C, G*

Kaspreßknödel *A, C, G*

Leberknödel *A, C*

Lungenstrudel *A, C*

Fleischstrudel *A, C, G, *

Polentastrudel *A, C, G*

Je € 2,90

Backerbsen *A, C, G* € 2,50

Kulinarische Schmankerl & regionale

Spezialitäten aus der Lipizzanerheimat

Schmorbraten vom Jungrind im Wurzelsaft

dazu hausgemachte Mandelbällchen € 13,90

Rindfleisch von unseren heimischen Bauern *E, G, H, L, M, O*

Zweierlei vom Grill (Schwein & Pute) *G, L*
mit Pommes frites & Gemüseallerlei € 13,90

Moosbacher-Cordon bleu vom Schwein *A, C, G, N*
Gefüllt mit würzigem Moosbacher-Käse & Schinken, in
Sesampanier gebacken, dazu Jasminreis € 13,50

„Almkotelett“ *C, L*
Schweinerückensteak vom Grill mit Speck,
Zwiebelringen & Spiegelei, dazu Potato wedges € 13,50

Steir. Maishendfilet „Weststeirer Art“ *A, C*
in Kürbiskernpanier gebacken,
dazu Pommes frites & Preiselbeeren € 12,90

„Schlemmerteller“ *A, C, G, L*
Steir. Hühnerfilet in Kürbiskernpanier, Schweinerückensteak vom
Grill, dazu Jasminreis,
Pommes frites & Gemüseallerlei € 14,90

Wienerschnitzel *A, C*
mit Pommes frites oder Jasminreis v. Schwein € 8,90
v. der Pute € 9,50

Cordon bleu *A, C, G*
mit Pommes frites oder Jasminreis v. Schwein € 10,50
v. der Pute € 10,90

Bachsaiblingsfilet (steirische Fische) *D, G, L*
vom Grill mit Gemüseallerlei & Kartoffel € 18,90

Hausplatte

A, C, G, L

für 2-4 Personen pro Person € 12,90
(Gegrilltes und Gebackenes vom Schwein und von der Pute,
Gemüseallerlei, Jasminreis, Pommes frites)

Darf es ohne Fleisch sein?

Hausgemachte Käsespätzle *A, C, G* mit würzigem

Pinzgauer Käse, Röstzwiebel & Salat v. Buffet € 10,90

Gebackener Emmentaler

A, C, G, H

mit Preiselbeeren & Salat vom Buffet € 12,50

Gebackene Champignons

A, C, G

mit Knoblauch-Kräuterdip & Salat vom Buffet € 10,50

Veggie-Teller

L

Frisches Gemüse vom Grill, Jasminreis,
Kartoffeln & Salat vom Buffet € 10,50

Hauptgerichte als kleine Portion – Preisnachlass € 1,50

Portion Preiselbeeren € 0,60

Portion Senf *M*, Ketchup *M* oder Mayonnaise *C, G, M* je € 0,30

Für unsere Kleinen:

Portion Pommes frites € 3,00

Frankfurter & Pommes frites € 5,20

Gegrillte Putenstreifen mit Gemüse *G, L* € 5,90

Kinder-Wienerschnitzel & Pommes frites *A, C* € 5,50

Fischstäbchen mit Reis *A, C* € 5,50

Salate:

Salat vom Buffet	€ 3,90
Gemischter Salatteller (Joghurtdressing & Kernöl) *A, C, G, M*	
mit gebackenen Hühnerbruststreifen	€ 11,90

Kann denn so was Sünde sein?

Hausgemachte Spagatkrapfen	*A, C, G*	
mit Schlag & Preiselbeeren gefüllt		€ 3,50
Hausgemachter Topfenschwarzbeer- oder Apfelstrudel		
warm serviert mit Schlagobers	*A, C, E, G, H*	€ 3,50
Schoko-Nusskuchen mit		
Schlagobers & Schokosauce	*A, C, E, G, H, F*	€ 3,90
Eispalatschinke	*A, C, G, E, H, F*	
mit 2 Kugeln Vanille-Eis,		
Schlagobers, Mandeln & Schokosauce		€ 4,90
Stück Palatschinke	*A, C, G, F*	
mit Marmelade, oder Preiselbeeren,		
oder Schokosauce gefüllt		€ 1,90

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Preisänderungen, Irrtümer, Satzfehler vorbehalten.