

Aus dem Suppentopf: Klare Suppe mit hausgemachter Einlage....

Frittaten, Kaspresßknödel, Fleischstrudel,
Leberknödel, Lungenstrudel, Polentastrudel
je € 4,50 große Suppe € 8,20

Gemischter Salat vom Buffet € 5,50

Hauptspeisen:

Schmorbraten vom Jungrind im Wurzelsaft Heimisches Rindfleisch aus der Region!!

dazu Kartoffelgebäck *E, G, H, L, M, O* € 17,90

Zweierlei vom Grill (Schweinfleisch & Putenfleisch) mit Pommes frites &

Gemüseallerlei, Würstl & Preiselbeer-Pfirsich *G, L* € 17,50

Hühnerfilet in Kürbiskernpanier gebacken, *A, C, M*

dazu Pommes frites & Preiselbeeren € 17,90

Saiblingsfilet gebraten (Fische aus der Steiermark) *D, G, L*

dazu Petersilienkartoffel & Gemüse € 22,90

Zanderfilet in Kräuter-Nuss-Panier gebacken *A, C, D, G*

dazu Petersilienkartoffel & Sauerrahmdip € 21,50

Moosbacher Cordon bleu vom Schwein - gefüllt mit *A, C, G*

g' schmackigem Moosbacher-Käse & Schinken, in Sesampanier

gebacken, dazu Petersilienkartoffel € 17,20

Cordon bleu mit Pommes frites oder Reis *A, C, G*

vom Schwein € 15,90 von der Pute € 16,90

Wiener Schnitzel mit Pommes frites oder Reis *A, C, G*

vom Huhn € 16,50 vom Schwein € 14,90 von der Pute € 15,50

Käsespätzle mit Röstzwiebel & Salat vom Buffet *A, C, G* € 16,90

Steinpilz – Nudeltascherl in Butter & Salat v. Buffet *A, c, G* € 17,90
(als vegane Variante in Olivenöl gebraten)

Genußplatte für Zwei oder mehr – Schweinerückensteak vom Grill,
Putenschnitzel in Kürbiskernpanier, gebackener Käse, Würstl,
Jasminreis, Gemüse & Pommes frites *A, c, G, L* pro Person € 17,50

Backendl Salat - Gemischter Salatteller mit gebackenen *A, c, G, M*
Hühnerfiletstreifen in Kürbiskernpanier € 15,20

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

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

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*	€ 7,50

Kann denn so etwas Sünde sein?

Hausgemachte **Spagatkrapfen** *A, c, G*
mit Schlag & Preiselbeeren gefüllt € 5,50

Hausgemachter **Topfenschwarzbeer- oder Apfelstrudel**
warm serviert mit Schlagobers *A, c, E, G, H* € 5,50
warm serviert mit Vanillesoße *A, c, E, G, H* € 6,90

Schoko-Nusskuchen mit
Schlagobers & Schokosauce *A, c, E, G, H, F* € 5,20

Steirer-Brownie (mit Walnüssen & Käferbohnen)
dazu Vanilleeis, Schlagobers & Kernölspur *A, c, E, G, H, F* € 6,90

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
oder Fa. Wech - Kärnten
Rindfleisch von den Bauern aus dem Bezirk Voitsberg
Österreichische Eier von Geflügel Draxler
Milch, Käse & Joghurt aus Österreich von der Schärdinger 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. Hirn – Kraubath an der Mur

Guten Appetit wünscht Fam. Offner & Team!!

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

Unser Ziel ist es, regionale Köstlichkeiten in bester Qualität zu verarbeiten, daher achten wir darauf, heimische Produkte aus der Region zu verwenden. 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!

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

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.