



-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 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 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 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!

Vorspeisen:

Emmentalerstreifen in Kürbiskernpanier *A, C, G, H*
auf Blattsalat mit Kernöldressing € 5,90

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

Hausgemachtes Sulzerl *L, M*
mit Kräuteressig & steirischem Kernöl € 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... 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*

Je € 2,90

Suppentopf XL € 4,90

Der Umwelt zuliebe - darf es ohne Fleisch sein?

Hausgemachte Käsespätzle *A, C, G* mit würzigem
Pinzgauer Käse, Röstzwiebel & Salat v. Buffet € 11,90

Gebackener Emmentaler *A, C, G, H*
mit Preiselbeeren & Salat vom Buffet € 12,90

Gebackene Champignons *A, C, G*
mit Knoblauch-Kräuterdip & Salat vom Buffet € 11,90

Gemüserahmspätzle * A,C,G, L *
In Kräutersauce & Salat vom Buffet € 11,50

Kasnudeln * A,C,G, L *
In würziger Butter geschwenkt & Salat vom Buffet € 12,50

Beilagenteller * L *
Kartoffel, Jasminreis, Gemüseallerlei & Potato Wedges
dazu gemischter Salat vom Buffet € 10,90

Kulinarische Schmankerl & regionale Spezialitäten aus der Lipizzanerheimat

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

St. Petersfisch-Filet in Sesampanier gebacken * A,C,D,G,L *
dazu Petersilienkartoffel & Sauerrahm-Kräuterdip € 15,90

Schmorbraten vom Jungrind im Wurzelsaft
dazu hausgemachte Mandelbällchen € 13,90
garantiert Rindfleisch aus unserer Region *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. Maishendlfilet „Weststeirer Art“ *A, C*
in Kürbiskernpanier gebacken,
dazu Pommes frites & Preiselbeeren € 12,90

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

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)

Backendl-Salat (gemischte Salate, gebackene Hendlstreifen,
Joghurtdressing & Kernöl) *A, C, G, M* € 11,90

Hauptgerichte als kleine Portion – Preisnachlass € 1,50 Portion Preiselbeeren € 0,60,
Portion Senf *M*, Ketchup *M *oder Mayonnaise *C, G, M * je € 0,30

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

Salat vom Buffet klein € 3,90 große Schüssel € 5,50

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, D*	€ 5,50

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

Schokokuchen mit Schlag & Schokosauce *A, C, E, G, H, F* € 3,90

Eispalatschinke *A, C, G, E, H, F* € 4,90
mit 2 Kugeln Vanille-Eis, Schlagobers, Mandeln & Schokosauce

Stück Palatschinke *A, C, G, F* € 1,90
mit Marmelade, oder Preiselbeeren, oder Schokosauce gefüllt