



Kleine **Landküche**

Herzlich Willkommen **in unserer kleinen Landküche!**

Schön, dass du auf unserer Website bist!

Als Familienbetrieb in der dritten Generation, sind wir bestrebt unseren Gästen mit viel Liebe die steirische Küche näher zu bringen.

Lass dich in unserer gemütlichen Gaststube mit bodenständigen Familienrezepten und traditionellen Köstlichkeiten verwöhnen. Genuss und Qualität sind für uns genauso selbstverständlich wie das Kürbiskernöl in der Steiermark. Für unsere "Steirischen Gaumenfreuden" verarbeiten wir regionale Zutaten der heimischen Landwirte und Produzenten. Es kann daher sein, dass es bei den Gerichten kleine saisonale Abweichungen gibt.

Bei der Wahl der Wahl, Ausflugstipps oder Sonderwünschen beraten wir dich gerne. Bitte berücksichtige, dass wir als kleiner Familienbetrieb nicht allen Sonderwünschen nachkommen können, da dies für unsere 1-Frau-Küche einen Mehraufwand bedeutet.

Deshalb wird jede Änderung der Speisen laut Speisekarte mit einem Aufpreis berechnen.

Egal ob du das erste Mal bei uns bist oder ein gerngesehener „Wiederholungstäter“ – wir sind zufrieden, wenn du es bist.

Somit bleibt nicht mehr viel zu sagen außer

Mahlzeit!

Familie Hradil

Suppen

Soup

Tagessuppe 3.50

Soup of the Day

hausgemachte Suppenkreation ab 4.40

Soup by season

Salate

Salads

**Unsere Salate werden mit hausgemachter Marinade
und steirischem Kürbiskernöl abgemacht**

kleiner Beilagensalat 3.30

Small Side salad

steirischer Käferbohnsensalat 5.50

mit Zwiebeln, Salatgarnitur und Kürbiskernöl

Styrian „beetle bean“ salad with onions, lettuce and pumpkin seed oil

grüner Blattsalat 3.90

Green salad Lettuce

gemischter Salat 4.90

Blattsalat mit saisonalem Gemüse

Green salad Lettuce with vegetables by season

hausgemachte Salatcreation ab 4.90

je nach Saison und Verfügbarkeit

Salad by season

Jausen

Snacks

steirische Kürbiskernöleierspeis 4.50

Scrambled eggs with pumpkin seed oil

Eierbrot 4.70

Bauernbrot in Ei fein garniert

Eggbread

Frankfurter mit Saft 5.90

"Frankfurter" sausage with goulash juice

Toast nach Art des Hauses 4.70

Homemade toast

kalter Kümmelbraten 6.90

mit Senf, Kren und Bauernbrot

Cold roasted pork with caraway seeds

hausgemachte Gulaschsuppe 6.90

mit Erdäpfeln und Bauernbrot

Goulash soup

Vegetarisch

Vegetarian

Linsen mit geröstetem Serviettenknödel 7.90

Lentils with roasted dumplings

knusprige, handgeraspelte Erdäpfelpuffer 8.10

mit hausgemachtem Dip

Roasted and scrambled potatoes with dip

hausgemachte Krautfleckerln 8.10

Nudeln vom Bischof Spezialnudeln mit Weißkraut

Noodles with cabbage

geröstete Serviettenknödel mit Ei 7.90

Roasted dumplings with scrambled eggs

Deftige Schmankerln

Traditional main dishes

Naturschnitzel vom Schwein

Karree-Rose 11.90 oder vom Schopf 12.90
mit Buttererdäpfel und saisonaler Beilage

Pork escalope seared with butter potatoes and seasonal vegetables

Kürbiskernschnitzel vom Schwein

Karree-Rose 11.90 oder vom Schopf 12.90
in Kürbiskernpanade mit Buttererdäpfel

Schnitzel (escalope) from pork with butter potatoes

hausgemachtes Rindsgulasch vom Wadl 11.90

mit Serviettenknödel

Goulash with dumplings

steirisches Krenfleisch vom Rind 13.90

mit Erdäpfeln, Gemüse und Schnittlauchsoße

Boiled Beef with potatoes, vegetables and chives dip

steirischer Linseneintopf 9.90

mit deftigem Würstl und Gemüse

Styrian Lentils stew with sausages and vegetables

saftiger Schweinsbraten vom Schopf 12.90

mit Sauerkraut und Serviettenknödeln

Roasted pork with Sauerkraut (pickled cabbage) and dumplings

Schweinsbratengröstl 11.90

gerösteter Schweinsbraten mit Zwiebeln, Sauerkraut und Serviettenknödeln

Cut up roasted pork with onions, Sauerkraut (pickled cabbage) and dumplings

Wurzelfleisch vom Schweinebauch 10.50

mit Gemüse und Erdäpfel in Suppe und steirischem Kren

Boiled pork belly served in soup with vegetable, potatoes and horseradish

Blunzengröstl 11.50

geröstete Blutwurst mit Zwiebeln und Erdäpfel

Roasted black pudding with onions and potatoes

Süße Verführung

Dessert

Eispalatschinke 4.40

mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce

Pancake filled with vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce

hausgemachte Palatschinken 4.40

wahlweise mit Nuss-Nougatcreme oder Marmelade

Pancakes whether with chocolate sauce or jam

Steirer-Eis 4.40

2 Kugeln Vanilleeis mit Schlagobers, Eierlikör
und steirischem Kürbiskernöl

Styrian Ice vanilla ice cream with pumkin seed oil, whipped cream and liquor

gefüllte Blätterteigtaschen ab 4.90

je nach Saison und Verfügbarkeit

Filled puff pastry

steirische Apfelkrapfen 8.90

mit Vanilleeis, Marmelade, steir. Kernöl, Eierlikör und Schlag

Fried apples in dough with jam, pumkin seed oil, liquor and whipped cream

GUT ZU WISSEN

KÜCHENSCHLUSS ist eine halbe Stunde vor Sperrstunde.

Alle Preise in EUR inkl. MwSt.

Kleine Portion auf Anfrage - € 1,-

Speisenänderungen auf Anfrage + € 1,50-

*Da wir stets frisch Zubereitetes servieren, bitten wir um Verständnis,
dass wir eine Stunde vor Lokalschluss
nur mehr einen Teil der Gerichte anbieten.*

