



# *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 Käferbohnenalat 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

Karre-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 pumpkin 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, pumpkin 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.*

