



lich- **Willkommen**
auf unserer Webseite!

In unserem gemütlichen Lokal verbinden wir
traditionell österreichische Küche mit einem modernen Pfiff.

Bei uns gibt's keine Kompromisse: hausgemachte, kreative Spezialitäten aus vorwiegend
regionalen Zutaten,
die für uns weit mehr sind als nur ein Trend.

Von herzhaft bis raffiniert – wir servieren dir bekannte Klassiker, modern und ansprechend auf den
Teller gebracht.

Da wir ein kleines, familiär geführtes Team sind, bitten wir dich um ein wenig Geduld, falls es mal
etwas länger dauert.


Aber keine Sorge, es lohnt sich!

Jetzt bist du dran – schau dich in Ruhe um und lass dich von unseren Gerichten überraschen. Wir
wünschen dir einen entspannten Aufenthalt und viel Freude beim Genießen!

Familie Hradil

Suppen

Soups

  **cremige Erdäpfelsuppe** 4.90
creamy potato soup

Nudelsuppe 3.90
klare Suppe mit Suppennudeln von Bischof Spezialnudeln
clear soup with noodles

 **hausgemachte Gulaschsuppe** klein 6.90 | groß 8.90
homemade goulash soup

köstliche Suppenkreation ab 4.90
je nach Saison und Verfügbarkeit
soup by season

kleine Gustostückerln

Starters & Treats

kalter Kümmelbraten vom Schweinebauch 6.90
mit Senf, Kren und Birchbauer Bauernbrot
cold roasted pork with caraway seeds

fein garniertes Eierbrot 5.90
Bauernbrot vom Birchbauer in „Höllers“ Freilandeier gebraten
fried bread in scrambled eggs

Polenta Fries mit hausgemachtem Dip
5 Stück 6.60 | 8 Stück 9.90
fried Polenta Sticks with homemade dip

Blunzentascherln mit Apfelkren 7.90
Blätterteig gefüllt mit Blutwurst
puff pastry pockets filled with black pudding

gebackene Blunzenradln mit hausgemachtem Dip
3 Stück 6.90 | 5 Stück 10.90
fried black pudding slices with homemade dip

Salate

Salads

  **steirischer Käferbohnnensalat** 5.90
styrian „beetle bean“ salad

  **grüner Blattsalat** klein 2.90 | groß 4.90
green (lettuce) salad

gemischter Salat klein 3.90 | groß 5.90
mixed salad

hausgemachte Salatcreation ab 4.90
je nach Saison und Verfügbarkeit
seasonal salad

Vegetarisch | Vegan Vegetarian | Vegan

  **Linseneintopf** 8.90
mit Gemüse und Erdäpfeln
Lentils stew with vegetables and potatoes

 **Linsennudeln mit Pesto** ab 9.90
Rote Linsennudel vom Bischof mit saisonalem Pesto
Lentils noodles with pesto

Linsen mit geröstetem Serviettenknödel 11.50
Lentils with roasted bread dumplings

  **hausgemachtes Gemüsegulasch** 9.90
homemade vegetable goulash

hausgemachte Krautfleckerln 9.50
Fleckerlnudeln von Bischof mit Weißkraut
Noodles with cabbage

geröstete Serviettenknödel mit Ei 8.50
roasted dumplings with scrambled eggs

knusprige, handgeraspelte Erdäpfelpuffer 10.50
roasted potato patties with homemade dip

Deftige Schmankerln

Traditional main dishes

klassische Rindsroulade 14.90

mit Polentaschnitte in Uhudlersoße

Beef olives with Polenta and Uhudler (wine) sauce

hausgemachtes Rindsgulasch vom Wadl 12.90

mit Serviettenknödel

homemade goulash with bread dumplings

gekochtes Rindfleisch 13.90

mit Erdäpfeln und hausgemachter Kren-Soße

boiled beef with potatoes and homemade horseradish sauce

Kürbiskernschnitzel vom Schwein

in Kürbiskernpanade mit Buttererdäpfel

Von der Karree-Rose 11.90 oder vom Schopf 12.90

“Schnitzel” Pork escalope with butter potatoes

Naturschnitzel vom Schwein

mit Buttererdäpfel und Gemüse

Von der Karree-Rose 10.90 oder vom Schopf 11.90

Pork escalope with potatoes and vegetables

Steirisches Wurzelfleisch

Fleisch in Suppe mit Gemüse, Erdäpfel und steirischem Kren

vom Schweinebauch mit Schwarte 11.50 oder vom Schopf 12.50

boiled pork in soup with vegetables and horseradish

herzhafter Linseneintopf 9.90

mit Debreziner und Gemüse

styrian Lentis stew with sausage and vegetables

Blunzengrörtl 12.20

geröstete Blutwurst mit Zwiebeln und Erdäpfel

roasted black pudding with onions and vegetables

Schweinsbratengrörtl 13.50

geröstetes Schweinefleisch mit Zwiebeln, Serviettenknödeln und Sauerkraut

cut up roasted pork with onions, pickled cabbage and bread dumplings

saftiger Schweinsbraten vom Schopf 13.90

mit Sauerkraut und Serviettenknödeln

roasted pork with pickled cabbage and bread dumplings

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 5.50

wahlweise mit Nuss-Nougatcreme oder Marmelade

filled puff pastry

Sorbet im Glas ab 4.40

Sorbet served in a glas

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

Hast du Allergien oder Unverträglichkeiten?

Wir versuchen eine Lösung zu finden, damit auch du
unsere Küche genießen kannst.

 GLUTENFREI  REIN PFLANZLICH

Küchenschluss ist eine halbe Stunde vor Sperrstunde.

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

Alle Preise in EUR inkl. MwSt.

