

# Liebe Gäste!

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie unsere gutbürgerliche Küche im gemütlichen Ambiente unseres komfortablen Wintergartens!

Ausgewählte Grundprodukte, regionale Zutaten und eine liebevolle Zubereitung verbinden sich bei uns zu einer beliebten heimischen Küche. Ganz nach der Philosophie unseres Hauses, legen wir besonderen Wert auf höchste kulinarische Qualität und regionale Produkte, die wir bei unseren langjährigen Partnern beziehen. So ist unser Schweinefleisch zu 100 % aus der Steiermark, das Rindfleisch kommt aus Österreich und das Hühnerfleisch beziehen wir von Posch aus Heimschuh und von der Firma Lugitsch aus Feldbach. Unsere Natursäfte stammen von der Familie Treichler aus Oberragnitz.

Durch die Produktionsstätte im Hintergrund können wir eine einzigartige Frischequalität garantieren. Außerdem finden Sie neben schon längst in Vergessenheit geratenen Speisen, auch zeitgemäße und moderne Gerichte auf unserer Speisekarte.

Wir bringen die Steiermark auf den Teller - und das schmeckt man! Wir wurden für unsere regionalen und saisonalen Speisen sowie unserer steirischen Gastlichkeit mit dem Gütesiegel „Kulinarium Steiermark“ vom Land Steiermark ausgezeichnet.

Guten Appetit!

## WOCHENMENÜ

Mo. bis Fr. von 11.00 bis 13.30 Uhr  
10er-Block € 102,00

**Klassisches Menü € 10,80 p.P.**

Alternativ:

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salat

**Vegetarisches Menü € 9,90 p.P.**

## SAMSTAGSMENÜ

Sa. von 11.00 bis 13.30 Uhr

**Klassisches Menü € 12,50 p.P.**

**Vegetarisches Menü € 10,50 p.P.**

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### LIMO

Apfelsaft, Cappy, Eistee, Traubensaft,  
Cola, Fanta oder Almdudler

0,3 l Limo   0,3 l Limo gespritzt	€ 3,20   € 2,80
0,5 l Limo   0,5 l Limo gespritzt	€ 4,40   € 4,10
0,3 l Soda   0,5 l Soda	€ 1,80   € 2,20
0,25 l Flasche Fruchtnektar	€ 3,50
0,3 l Fruchtnektar gespritzt	€ 4,10
0,5 l Fruchtnektar gespritzt	€ 4,40
0,2 l Bitter Lemon	€ 3,10
0,25 l Red Bull	€ 3,90
Zitrone	€ 0,80
0,33l Coca Cola Flasche	€ 3,60
0,33l Coca Cola Zero	€ 3,60

Mineralwasser prickelnd   still	
0,33 l Flasche   0,75 l Flasche	€ 2,90   € 4,70

Serviceleistung	
0,3 l Leitungswasser	€ 0,60
0,5 l Leitungswasser	€ 0,80

### HEISSE GETRÄNKE

Tee nach Wahl	€ 3,10
Stamperl Schnaps/Rum	€ 2,90
Espresso	€ 2,90
Kleiner Brauner	€ 2,90
Großer Brauner	€ 4,20
Verlängerter	€ 3,20
Caffe Latte	€ 3,90
Cappuccino	€ 3,90
Heiße Schokolade	€ 3,90



## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

### BIER

Pfiff Bier	€ 3,10
Glas Bier	€ 3,90
Krügerl Bier	€ 4,40
Glas Radler	€ 3,90
Krügerl Radler	€ 4,40
0,5 l Flasche Puntigamer	€ 4,40
0,5 l Flasche Schlossgold	€ 4,40
0,5 l Flasche Gösser alkoholfrei	€ 4,40

### WEISSWEINE (O)

Weingut Schneeberger, Südsteiermark

Welschriesling	Fl. 0,75l € 17,00	1/8 l € 3,60
Weißburgunder	Fl. 0,75l € 19,00	1/8 l € 3,90
Chardonnay	Fl. 0,75l € 19,00	1/8 l € 3,90
Sauvignon blanc	Fl. 0,75l € 19,00	1/8 l € 3,90
Muskateller	Fl. 0,75l € 19,00	1/8 l € 3,90

### ROTWEINE (O)

Weingut Schneeberger, Südsteiermark

Zweigelt	Fl. 0,75l € 19,00	1/8 l € 3,60
Blaufränkisch	Fl. 0,75l € 19,00	1/8 l € 3,60
Kapazunder	Fl. 0,75l € 22,00	1/8 l € 3,90

### SPRITZER (O)

Weißer Mischung	1/4 l € 2,70
Rote Mischung	1/4 l € 2,70
Hollunderspritzer	1/4 l € 3,50
Hugo	1/4 l € 4,20
Aperolspritzer	1/4 l € 4,20

### SEKT

Muskatellersekt	Fl. 0,75l € 25,00	1 Glas € 4,20
-----------------	-------------------	---------------



SPEISEN & GETRÄNKE

### Frühstückszeiten

Mo. bis Sa. von 7.00 bis 11.00 Uhr  
€ 12,40 pro Person

## Aus dem Suppentopf

Rindsuppe mit Frittaten <sup>A/C/G/L</sup>	€ 3,90
Rindsuppe mit Leberknödel <sup>A/C/G/L</sup>	€ 4,40
Magerlsuppe <sup>A/G/O/M</sup>	€ 5,20 € 6,20
Flecksuppe <sup>A/G/O/M</sup>	€ 5,20 € 6,20
Beuschelsuppe <sup>A/G/O/M</sup>	€ 5,20 € 6,20
Gulaschsuppe <sup>A/O</sup>	€ 6,50
Suppenfleisch mit Apfelkren <sup>L/O</sup>	€ 9,80
Knoblauchsuppe mit Croutons <sup>A/G/O</sup>	€ 4,80

## Salate und Saures

	kleine Portion	
Gemischter Salat <sup>C/M/O</sup>	€ 3,20	€ 4,20
Grüner Salat <sup>C/O</sup>	€ 3,20	€ 4,20
Steirerbowl (Gemischter Blattsalat mit Ei und Körnermix) <sup>C/N</sup>	€ 6,20	
Saure Extrawurst <sup>C/O</sup>	€ 7,70	
Saure Presswurst <sup>C/O</sup>	€ 8,20	
Saures Rindfleisch <sup>C/O</sup>	€ 9,80	
Salatteller mit Putenstreifen gegrillt <sup>G/M/O/C</sup> oder gebacken <sup>A/C/M/O</sup>	€ 9,80	
Fitnesssteller mit gegrillter Pute auf Blattsalat und Schafkäse im Speckmantel <sup>C/G/O</sup>	€ 10,60	

## Aus der "Heißen Theke"

	per 100g
Ripperl gegrillt	€ 1,58
Brüstl gebraten	€ 1,89
Stelze gegrillt	€ 1,29
Faschierte Laibchen gebacken <sup>A/C/G</sup>	€ 1,89
Burgerlaibchen gegrillt <sup>M</sup>	€ 1,29

## Würstel, Gulasch und Spaghetti

Frankfurter mit Saft* <sup>A/O</sup>	€ 6,90
Frankfurter mit Senf* <sup>A/M/O</sup>	€ 3,90
Riesenkraier mit Senf und Kren* <sup>A/M/O</sup>	€ 4,80
Riesenkäsekraier* <sup>A/G/M/O</sup>	€ 4,80
Riesenbratwürstel* <sup>A/M/O</sup>	€ 4,80
Heißer Feger* <sup>A/M/O</sup>	€ 4,80
Bernerwürstel mit Pommes frites <sup>G/M</sup>	€ 7,40
Bratwurst mit Sauerkraut und Rösterdäpfeln <sup>A/G/O</sup>	€ 9,80
<b>Mitte September bis März</b> Brein- oder Blutwurst mit Sauerkraut und Rösterdäpfeln <sup>A/G/O</sup>	€ 9,80
Gulasch* <sup>A/G/O</sup>	€ 9,90
Kraier's Spezialgulasch: mit Debreziner oder Frankfurter und einem Semmelknödel <sup>A/C/G/O</sup>	€ 10,90
Spaghetti Carbonara <sup>A/G/M</sup>	€ 9,20
Spaghetti Bolognese <sup>A/G</sup>	€ 9,20

\* mit einer Semmel

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Max und Moritz:</b> Wiener Schnitzel mit Pommes frites <sup>A/C/O</sup>	€ 8,60
<b>Nemo Teller:</b> Spaghetti Carbonara oder Spaghetti Bolognese <sup>A/G/M oder A/G</sup>	€ 8,20

## Beilagen

Pommes frites	€ 2,80
Wedges	€ 2,80
Petersilienerdäpfel <sup>G/C</sup>	€ 2,80
Rösterdäpfel <sup>G/C</sup>	€ 2,80
Kroketten <sup>A/C</sup>	€ 3,10
Reis	€ 2,80
Gemüse <sup>L</sup>	€ 3,10
Semmelknödel <sup>A/C/G/O</sup>	€ 1,80

## Leichtes und 'Aus dem Wasser'

Gebackene Gemüselaiabchen, Röstfätschen 'Frischkäse-Kräuter' mit Sauerrahmdip und grünem Salat <sup>A/C/G/O</sup>	€ 8,50
Emmentaler gebacken, mit Sauerrahmdip und grünem Salat <sup>A/C/G/O</sup>	€ 8,90
Gebackener Karfiol mit Sauerrahmdip und grünem Salat <sup>A/C/G/O</sup>	€ 8,50
Grillkäse auf Blattsalat mit Honig und Pinienkernen <sup>G</sup>	€ 9,80
Hühnerbrust gegrillt mit frischem Grillgemüse <sup>G</sup>	€ 13,80
Steak-Toast: gegrilltes Hendlfilet auf Toastbrot mit Salatgarnitur <sup>A/G/O</sup>	€ 13,80
Zanderfilet gebacken <sup>A/C/D/G/O</sup> oder gegrillt <sup>A/G/D</sup> mit Petersilienerdäpfel	€ 13,40
Bachforellenfilet mit Grillgemüse und Knoblauchkräuteröl <sup>D/G/O</sup>	€ 14,60

## Unser veganes Gericht

Vegane Süßkartoffelwedges mit buntem Grillgemüse	€ 9,90
--	--------

## Unsere Desserts

Unsere – zum Großteil hausgemachten – Desserts finden Sie in der Vitrine an der Bar. Oder fragen Sie einfach das Servicepersonal!

Kuchen	€ 4,10
Strudel mit Schlag	€ 4,00

vegetarische Speise glutenfreie Speise

# Hauptspeisen Klassiker

Naturschnitzel vom Schwein mit Reis <sup>A/G</sup>	€ 11,50
Cordon Bleu mit Pommes frites <sup>A/C/G</sup>	€ 12,90
Schweineleber geröstet <sup>A/G/O</sup> oder gebacken <sup>A/C/G</sup>	€ 9,80
Kalbsleber geröstet <sup>A/G/O</sup> oder gebacken <sup>A/C/G</sup>	€ 15,90
Gebackene Hühnerleber auf Blattsalat <sup>A/C/G/O</sup>	€ 11,80
Grillteller mit Pommes frites und Gemüse <sup>G/M</sup>	€ 12,90
Cevapcici mit Pommes frites und Salat <sup>M/O</sup>	€ 9,80
Schweinsmedaillons mit frischem Gemüse und Kroketten <sup>A/C/G/O</sup>	€ 13,60
Schweinsbraten mit Sauerkraut und Rösterdäpfeln <sup>A/G/O</sup>	€ 12,80
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln <sup>A/G/M/O</sup>	€ 16,90
Filetsteak mit Pfeffersauce und Kroketten <sup>A/G/O</sup>	€ 28,50
Steirer Burger mit Wedges <sup>A/C/G/O/N</sup>	€ 10,70

**WIENER SCHNITZEL**  
(Schwein oderw Pute)<sup>A/C/G/O</sup>  
mit Pommes & Salat  
€ 10,80

**HALBES BACKHENDL**  
ohne Haut<sup>A/C</sup> € 9,90  
Backhendl ganz € 19,50

## ALLERGENKENNZEICHNUNG

**A** glutenhaltiges Getreide · **B** Krebstiere · **C** Ei · **D** Fisch · **E** Erdnuss · **F** Soja · **G** Milch und Laktose · **H** Schalenfrüchten · **L** Sellerie · **M** Senf · **N** Sesam · **O** Sulfite · **P** Lupinen · **R** Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutaten im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.