

Wochenmenüplan 28. – 31.05.2025

11:30 bis 14:30 Uhr

SONNTAG, MONTAG, DIENSTAG GESCHLOSSEN

2-Gang-Menü

MITTWOCH – 12,90 Euro

Griesnockerlsuppe

- I **Karreebraten in Wurzelrahmsauce**, Nudeln, Gem. Salat
- II **Erdäpfelnudeln**, Zwetschenröster oder Gemischter Salat
- III **Wienerschnitzel v. Schwein**, Beilage nach Wahl; Blattsalat

DONNERSTAG – 12,90 Euro

- I **Feiertags geschlossen**

II
III

FREITAG – 12,90 Euro

Kräuterrahmsuppe

- I **Zanderfilet gebacken**, Petersilienkartoffeln, Sauce Tartar
Grüner Salat
- II **Gefüllte Zucchini**, Ratatouille, Grüner Salat
- III **Wienerschnitzel v. Schwein**, Beilage nach Wahl; Gr. Salat

SAMSTAG – 18 Euro

Tirolerknödelsuppe

Glacierter Kalbsbraten, Erbsenreis
Grüner Salat mit Kartoffeln

Tagesdessert 2,00 - 2,90 Euro

Menüsuppe, Menüsalat zu jeder Pizza je 2 €

Änderungen von Suppe oder Beilage 1 Euro Aufpreis ab 2. Änderung.

Frischer Steirischer Spargel

Spargelrahmsuppe

mit Brothips

6,50 Euro

Ribeye-Steak ca. 300g

Gemüse, Potato Wedges, Dipsaucen

35 Euro

Branzinoilet gebraten

Spargelrisotto

24 Euro

Weißer Spargel

Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise

18,50 Euro

mit Rohschinken +5 Euro

Marinierte Erdbeeren

mit Vanilleeis, Crumble und Schlagobers 8,50 Euro

Dessert im Glas

verschiedene Sorten aus der Vitrine 6,90 Euro

VORSPEISEN

Beef Tartar

vom österreichischen Biorind, 150g

17,90 Euro

Vogerlsalat

Kartoffeln, Käferbohnen, Knoblauch, gebratener Speck

7,90 Euro

Grazer Krauthäuptelsalat

Kartoffelsalat, gebratener Speck, Ei

6,90 Euro

SUPPEN

Knoblauchcremesuppe

5,50 Euro

Kürbisrahmsuppe vegan und glutenfrei

5,50 Euro

Rindsuppe

mit Kräuterfrittaten, Fleischstrudel oder Leberknödel

4,90 Euro

HAUPTSPEISEN

Steirisches Backhendl ohne Haut

½ halbes Hendl 13,50 Euro, 1 ganzes Hendl 27 Euro

Hausplatte

Gebackenes und gegrilltes vom Huhn und Schwein,
Gemüse, Reis, Pommes frites; pikante Saucen
ab 2 Personen, pro Person, 17,90 Euro

Wienerschnitzel

vom Vulkanlandschwein, Beilage nach Wahl, 16,50 Euro
vom österreichischen Maishendl, Beilage nach Wahl, 17,20 Euro

Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein

Preiselbeeren, Pommes frites, 17,50 Euro

Gekochtes Rindfleisch vom Hüferschwanzl

Apfelkren, Schnittlauchsauce, Röstkartoffeln, 18,50 Euro

Feinschmeckertopf

Schweinsmedaillons vom Vulkanlandschwein
in Schwammerlrahmsauce, Spätzle, Preiselbeeren
20,90 Euro

Rindsgulasch – nach Omas Rezept

mit Butterspätzle 14,50 Euro, mit 2 Semmeln 12,50 Euro

Zanderfilet gebacken

Petersilienerdäpfel, Sauce Tartar, 16,50 Euro

VOM GRILL

Filetsteak ca. 240 g

Pfefferrahmsauce, Broccoli
Kroketten, 38 Euro

Grillteller

Gegrilltes vom Vulkanlandschwein und vom Maishendl, Würstel,
Gemüse, Pommes frites, Kräuterbutter, 19,50 Euro

Urdl-Burger

200 g saftiges, österreichisches Rindfleisch im Kürbiskernweckerl,
Tomate, Speck, Zwiebel, Cheddar, hausgemachte Burgersauce;
Homestyle fries, 16,90 Euro

VEGETARISCHE GERICHTE

Spargelrisotto

mit gebackenem Spargel in Sesampanade 17,50 Euro

Ofenkartoffel

Röstgemüse, Sourcream 12,90 Euro

Gebackener Emmentaler

Sauce Tartare, 12 Euro; kleine Portion 8,50 Euro

BEILAGEN

**Reis, Petersilienkartoffeln, Kroketten, Potato Wedges,
Bratkartoffeln, Pommes frites, Gemüse 3,90 Euro**

Süßkartoffel-Pommes frites, Broccoli mit Mandelsplitter; 4,50 Euro

**Knoblauchsauce, Burgersauce, Kräuterbutter, Preiselbeeren 2 Euro
Pfefferrahmsauce 3 Euro**

SALATE

Backhendlsalat*

Gebackene oder gegrillte Streifen vom österreichischen
Maishendl, auf Mischblattsalat mit Kartoffelsalat

16,50 Euro

Schafskäse im Speckmantel

auf buntem Blattsalat mit Balsamico-Senf-Dressing

Mango-Chutney

15,50 Euro

Vogerlsalat*

Kartoffeln, Käferbohnen, Knoblauch, gebratener Speck

7,90 Euro

Vogerlsalat*

mit Kartoffeln

6,50 Euro

Gemischter Salat*,

Käferbohnenalat mit Zwiebel oder Rettich*

5,50 Euro

Grüner Salat, Kartoffelsalat*

4,90 Euro

* mit Kürbiskernöl

Extra Portion Kernöl 1,20 Euro

AUS UNSERER EIGENEN KONDITOREI

Torten und Strudel aus der Vitrine

pro Stück 4,5 Euro Heidelbeerstrudel 5 Euro

Strudel mit Vanillesauce + 2 Euro

bitte fragen Sie unser Serviceteam nach unserem Angebot

Ganze Torten, diverse Sorten

Torte für ca. 10 Personen 42 Euro

Torte für ca. 14-16 Personen 55 Euro

- Topfen mit Früchten
- Joghurt mit Früchten
- Sacher
- Schoko-Kirsch
- Schokomousse
- Tiramisu
- Malakoff
- Himbeer-Tiramisu
- Himbeer-Mohn - glutenfrei
- Apfel-Tiramisu
- Banane
- Kokos-Pfirsich
- Kürbiskern-Schokomousse –
auf Wunsch glutenfrei

Dekorierte Festtagstorten auf Bestellung, Gestaltung nach Wunsch

ab 6 Euro/Person – je nach Aufwand

**Andere Desserts finden Sie auch
auf unserer Dessert- und Getränkearte.**

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Service.