



Willkommen im Genussstreffpunkt.  
Wo Gäste zu Freunden werden.

---



# Unsere regionalen Partner

---

## Eier

Hofladen Heidemann | Weinitzen

## Fische

Fischzucht Iglar | Stattegg

## Prämierter Honig

Schafmandl | Graz

## Brot

Rosenberger | Eggersdorf

## Hendeln

Lugitsch | Feldbach

## Olivenöl

Deli-Sarda | Gössendorf

## Fleischerei

Buchberger | Naturpark Pöllauer Tal

## Blüten und Gemüseraritäten

Coloure full Greens | St. Radegund

## Salat & Gemüse

Gemüse Hütter | Ludersdorf

Auf der Suche nach höchster Qualität und Frische, freuen wir uns immer über neue Partner. Sollten Sie jemanden kennen, zögern Sie nicht und wenden Sie sich bitte an eine unserer MitarbeiterInnen.

## Genussreise

von Donnerstag – Samstag ab 17:00 Uhr.

Ausgenommen Sonn- und Feiertags.

Wir bitten um **Voranmeldung**.

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam aus rein regionalen und saisonalen Produkten verzaubern.

Kleine Genussreise	€ 39,00
Große Genussreise	€ 54,00

Gerne servieren wir Ihnen die passenden Weine als Begleitung oder werfen Sie einen Blick in unsere Weinkarte.

Kleine Weinbegleitung	€ 19,00
Große Weinbegleitung	€ 29,00

## Gutscheine

Verschenken Sie Genuss und ein Stück Auszeit.

Bei uns können Sie Wertgutscheine ab 10 €, sowie Gutscheine für kleine und große Genussreisen schenken.

*Gutschein erhältlich von 10:00 – 19:00 Uhr, Donnerstag bis Sonntag.*

# Vorspeisen

---

**Klare Rindssuppe** € 3,80  
mit Frittaten

**Klare Rindssuppe** € 3,80  
mit Griessnockerl

---

**Stampfkartoffelpüree mit Steinpilzcreme** € 14,00  
dazu gebratener Mangold und Wildschweinrohschinken

**Rote Rüben Carpaccio** € 10,80  
mit gegrilltem Ziegenkäse, Himbeer – Walnuss Vinaigrette und Walnusskrokant

---

**grüner Blattsalat** € 5,20

**gemischter Salat** € 5,50

**kleiner gemischter Salat** € 4,00

**hausgemachter Kartoffelsalat** € 4,00

*Unsere Salate werden mit hausgemachtem Apfelmostessig und Kernöl verfeinert.  
Gerne bereiten wir Ihren Salat auch mit Olivenöl und Balsamico-Essig zu.*

**Brotkorb** € 2,50

---



**Ab 17:00 Uhr servieren wir Ihnen abends pro Person ein Gedeck** € 3,00  
**mit Gruß aus der Küche**

**Sie möchten ein Teil des Gerichts umbestellen? Kein Problem.** € 1,00  
**Für unseren Aufwand verrechnen wir einen kleinen Obolus**

**Für Speisen zum Mitnehmen verrechnen wir pro Verpackung** € 1,00

---

# Hauptspeisen

---

**ein halbes Backhendl ohne Haut aus der Südsteiermark** € 9,00  
(um sie Ihnen möglichst frisch zu servieren, nur solange der Vorrat reicht)

**Cordon Bleu** €11,50  
mit gerührten Preiselbeeren  
*Schwein und Schinken vom Naturpark Pöllauer Tal*

**Schnitzel nach Wienerart**  
mit gerührten Preiselbeeren

vom Schwein aus dem Naturpark Pöllauer Tal € 10,80  
vom Hühnchen € 10,80

**SOS Kinderdorf „Spezial“ - Kindheitsgericht von Christoph Kulmer** €14,30  
Gebackene Hühnerbrust mit Erbsenreis

*Pro bestelltem SOS Kindedorf Spezial Gericht,  
gehen € 1,50 an das SOS Kinderdorf.*



**gebackene Hühnerstreifen** € 11,90  
auf gemischtem Salat und Kernöl

**Kinder Wiener** €9,20  
Pommes Frites, Ketchup  
*Schwein vom Naturpark Pöllauer Tal*

---

## Beilagen:

**Petersilienkartoffeln** € 3,50  
**Pommes Frites** € 4,00  
**Erbsenreis** € 3,50

# Hauptspeisen

**SOS Kinderdorf „Spezial“ - Kindheitsgericht von Manuel** €18,00  
Oma`s Klassiker – Rindsroulade mit hausgemachten Kroketten und glasierten Karotten

Pro bestelltem SOS Kinderdorf Spezial Gericht,  
gehen € 1,50 an das SOS Kinderdorf.



**Duett von Schwein und Kalb** € 16,50  
Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf Schweinsbackerlragout  
mit Petersilienwurzelpüree und Kohlsprossen

**Handgemachte Kürbisravioli** € 14,80  
mit Brokkoli, Mangold, Kohlsprossen und Kürbispüree

**Forelle Müllerin** € 17,00  
im ganzen gebraten und entgrätet  
mit Petersilienkartoffel und Mandel-Knoblauchbutter  
*Fisch von der Fischzucht Iglar Stattegg*

**Saiblingsfilet gebraten** € 17,50  
mit Spinatrisotto, Parmesan und Chioggia-Rübe  
*Fisch von der Fischzucht Iglar Stattegg*

# Dessert

<b>Panna Cotta</b> mit Zwetschgensorbet	€ 6,50
<b>Steirisches Kürbiskernparfait</b> mit Kürbiskernzwieback	€ 6,50
<b>Crème Brûlée von der Belgischen Schokolade</b> mit hausgemachtem Schokoladeneis	€ 7,00
<b>Eine Kugel hausgemachtes Sorbet</b> fragen Sie nach unserem aktuellen Tagesangebot	€ 2,70
mit Prosecco	+ € 3,00
mit Vodka	+ € 3,50
<b>Variation vom Arzbergerstollenkäse</b> Feigensenf	€ 11,50

---

## Prickelndes

---

<b>Rosé Brut</b> Schilcher Sekt Weingut Höfer, Vulkanland	0.10 l	4.60
<b>Blanc de Blancs Brut</b> Chardonnay Sekt Weingut Höfer, Vulkanland	0.10 l	4.60
<b>Aperol mit Prosecco</b>	0.25 l	4.40
<b>Campari</b>	0.04 l	4.20
<b>Soda</b>	0.20 l	4.20
<b>Orange</b>	0.20 l	4.20
<b>Hugo</b> Minze, Holunder, Prosecco	0.25 l	4.40

## Ein Glas Glück

---

### Weiß

<b>Chardonnay - Klassik</b> 2019 Weingut Höfer Steiermark	0.125 l	3.30
<b>Chardonnay - Barrique</b> 2017 Weingut Höfer Vulkanland	0.125 l	4,60
<b>Welschriesling</b> 2018, DAC Weingut Höfer Vulkanland	0.125 l	3,30



# Ein Glas Glück

---

## Weiß

Sauvignon Blanc 2019, exklusiv, DAC Weingut Kugel Südsteiermark	0.125 l	4.20
Gelber Muskateller 2019, DAC Weingut Primus Südsteiermark	0.125 l	4.20
Weissburgunder 2019, DAC Weingut Potzinger Südsteiermark	0.125 l	4.20

---

## Rot

Heideboden 2019, Rotweincuvée Weingut Keringer Neusiedlersee / Burgenland	0,125 l	4.40
Blaufränkisch 2015, Eisenberg DAC Weingut Wachter Südburgenland	0.125 l	3.90
Blauer Zweigelt 2019 Weingut Pongratz Südsteiermark	0.125 l	3.50

---

## Ein Glas Glück

---

### Spritzig

Weisser Spritzer 0.25 l 2.50

Roter Spritzer 0.25 l 2.50

### Most

Most | hausgemacht 0.25 l 1.50

Most | hausgemacht 0.50 l 3.00

## Schäumendes Gold

---

Goldbräu | Stiegl 0.20 l 2.90

Goldbräu | Stiegl 0.30 l 3.20

Goldbräu | Stiegl 0.50 l 3.70

Weizenbier | Stiegl 0.50 l 4.20

Freibier | Stiegl, fast ohne 0.33 l 3.30

## 40% und mehr...

---

Zwetschkenbrand | Höfer, Eigenbrand 0.02 l 2.50

Zwetschkenbrand im Eichenfass gereift  
Höfer, Eigenbrand 0.02 l 2.70

Maschansker Apfelbrand | Höfer, Eigenbrand 0.02 l 2.50

Idared Apfelbrand | Höfer, Eigenbrand 0.02 l 2.50

Kirschbrand | Höfer, Eigenbrand 0.02 l 2.70

Zirbenlikör | Höfer 0.02 l 2.50

Weichsellikör | Höfer 0.02 l 2.50

# Durstlöcher

## Safteck

Hausgemachter Saft		
Apfel	0.33 l	2.80
Traube	0.33 l	2.80
mit Leitungswasser	0.33 l	1.70
	0.50 l	3.20
oder Sodawasser	0.33 l	1.90
	0.50 l	3.40

## Limonaden

Almdudler	0.33 l	3.30
Coca Cola	0.33 l	3.30
Frucade	0.33 l	3.30
San Bitter	0.20 l	3.30

## Wasser

Mineral	0.33 l	2.20
Vöslauer, prickelnd	0.75 l	5.20
Mineral	0.33 l	2.20
Vöslauer, still	0.75 l	5.20
Soda	0.25 l	1.30
Soda Zitrone	0.50 l	2.60
Schöckelalpenquell	1.0 l	2.00

# Geröstet von Hornig

---

Espresso	2.30
Doppelter Espresso	3.40
Verlängerter	2.60
Cappuccino	3.10
Melange	3.10
Latte Macchiato	3.40

Gerne servieren wir Ihnen den Kaffee auch koffeinfrei.

## Der Aufguss in der Kanne

---

Steirische Früchteteemischung	3.00
Pfefferminze	3.00
Grünertee	3.00
Steirische Kräutermischung	3.00
Rhoibush-Vanille	3.00
Hochlandschwarztee	3.00

Auf Wunsch servieren wir Ihren Tee mit frischer Zitrone oder Milch.

## Die heiße Schoko

---

Im Glas	3.10
Im Glas mit Schlag	3.30

# Zum Mitnehmen



## Wildkräuter Salz

Meeressalz, wilder Thymian, Rosmarin,  
Lavendel, Sellerie, Liebstöckl

100 g	€ 3,90
150 g	€ 4,90

## Zitrus Salz

Meeressalz, Orange, Limette, Korianderkörner

100 g	€ 3,90
150 g	€ 4,90

## Kürbiskernöl

0,25 l	€ 6,00
0,50 l	€ 10,50
1,00 l	€ 20,00

## Apfelbrand

0,375l	€ 8,50
--------	--------

## Zwetschkenbrand im Eichenfass

0,375l	€ 8,50
--------	--------

## Kirschbrand

0,375l	€ 8,50
--------	--------

*Alle MANU.FAKTUR – Produkte werden ausschließlich in unserem Betrieb produziert unter Verwendung von Zutaten mit höchster Qualität aus der Region.*