



Willkommen im Genusstreffpunkt.
Wo Gäste zu Freunden
werden.



Unsere regionalen Partner

Eier

Hofladen Heidemann | Weinitzen

Fische

Fischzucht Iglar | Stattegg

Prämierter Honig

Schafmandl | Graz

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

Nur mit Voranmeldung.

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

Genussreise

€ 64,00

wir servieren Ihnen 5 Gänge

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

Weinbegleitung

€ 38,00

Gutscheine

Verschenken Sie Genuss und ein Stück Auszeit.
Bei uns können Sie Wertgutscheine ab 10 €,
sowie Gutscheine für Genussreisen erwerben.

Vorspeisen

Klare Rindssuppe
mit Frittaten € 4,50

Klare Rindssuppe
mit Griessnockerl € 4,50

Spargelcremesuppe
mit eigener Einlage € 6,10

Gegrillter Steirischer Spargel
mit hauseigenem Rinderrohschinken € 14,00

grüner Blattsalat € 5,80

gemischter Salat € 6,20

kleiner gemischter Salat € 4,90

hausgemachter Kartoffelsalat € 5,20

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



Ab 17:00 Uhr servieren wir Ihnen abends pro Person ein Gedeck
mit Gruß aus der Küche € 3,50

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

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

Hauptspeisen

ein <i>halbes</i> steirisches Backhendl ohne Haut	€ 11,00
ein <i>ganzes</i> steirisches Backhendl ohne Haut	€ 21,00

(um sie Ihnen möglichst frisch zu servieren, nur solange der Vorrat reicht)

Cordon Bleu mit gerührten Preiselbeeren <i>Schwein und Schinken vom Naturpark Pöllauer Tal</i>	€13,50
--	--------

Schnitzel nach Wienerart mit gerührten Preiselbeeren <i>Schwein vom Naturpark Pöllauer Tal</i>	€ 11,80
--	---------

Kinder Wiener Pommes Frites, Ketchup <i>Schwein vom Naturpark Pöllauer Tal</i>	€ 10,50
--	---------

Beilagen:

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

Hauptspeisen

<i>zweierlei vom Kalb geschmorte ausgelöste Kalbshaxe knusprig gebratenes Kalbsbutterschnitzel mit Bärlauchcreme und Kartoffel-Lauch Gratin</i>	€ 21,00
<i>sanft gegartes Schweinefilet mit steirischen Spargel, Salzmandeln und gebackenen Polentaknödel</i>	€ 20,50
<i>confiertes Saiblingsfilet mit hausgemachte Kräuter-Ricotta-Nudeltascherl und eingelegten Radieschen</i>	€ 22,00
<i>Hausgemachte Nudeltascherl mit Kräuter-Ricotta gefüllt, luftiger Sauce Hollandaise, mit steirischem Frischkäse und eingelegten Radieschen</i>	€ 17,50
<i>Steirischer Spargel verfeinern Sie Ihr Gericht mit steierischem Spargel in Butter und luftiger Sauce Hollandaise</i>	€ 6,00

Dessert

<i>Schokoladentrüffel Tarte mit Schokoladenmouse</i>	€ 6,50
<i>Rhabarber trifft Erdbeeren marinierter Rhabarber mit hausgemachtem Erdbeersorbet und Holunderblütenschaum</i>	€ 6,50
Eine Kugel hausgemachtes Sorbet, und Vanille- oder Schokoladeneis	€ 2,90
fragen Sie nach unserem aktuellen Tagesangebot	
mit Blanc de Blanc Sekt	+ € 3,50
mit 2cl Vodka	+ € 3,50
Variation vom Arzbergerstollenkäse Feigensenf	€ 12,50

Prickelndes

Rosé Brut Schilcher Sekt Weingut Höfer, Vulkanland	0.10 l	4.60
Blanc de Blancs Brut Chardonnay Sekt Weingut Höfer, Vulkanland	0.10 l	4.60
Aperol mit Prosecco	0.25 l	5.10
Campari	0.04 l	4.50
Soda	0.20 l	4.50
Orange	0.20 l	4.50
Hugo Minze, Holunder, Prosecco	0.25 l	5.10

Ein Glas Glück

Weiß

Chardonnay - Klassik Weingut Höfer Steiermark	0.125 l	3.30
Chardonnay - Barrique 2017 Weingut Höfer Vulkanland	0.125 l	4,60
Welschriesli ng 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 2021, DAC Weingut Primus Südsteiermar k	0.125 l	4.20
Weissburgun der 2021, 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	2.70
Roter Spritzer	0.25 l	2.70

Most

Most hausgemacht	0.25 l	1.70
Most hausgemacht	0.50 l	3.20

Schäumendes Gold

Goldbräu Stiegl	0.20 l	3.00
Goldbräu Stiegl	0.30 l	3.50
Goldbräu Stiegl	0.50 l	4.10
Freibier Stiegl, fast ohne	0.33 l	3.50

40% und mehr...

Zwetschkenbrand Höfer, Eigenbrand	0.02 l	2.80
Zwetschkenbrand im Eichenfass gereift Höfer, Eigenbrand	0.02 l	3.00
Maschanker Apfelbrand Höfer, Eigenbrand	0.02 l	2.80
Idared Apfelbrand Höfer, Eigenbrand	0.02 l	2.80
Kirschbrand Höfer, Eigenbrand	0.02 l	3.00
Zirbenlikör Höfer	0.02 l	2.80
Weichsellikör Höfer	0.02 l	2.80

Durstlöscher

Safteck

Hausgemachter Saft		
Apfel	0.25 l	2.80
Traube	0.25 l	2.80
mit Leitungswasser	0.25 l	2.00
	0.50 l	3.60
oder Sodawasser	0.25 l	2.00
	0.50 l	3.60

Limonaden

Almdudler	0.33 l	3.60
Coca Cola	0.33 l	3.60
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	1.50
Soda Zitrone	0.25 l	1.80
Soda Zitrone	0.50 l	3.40
Schöckelalpenquell	1.0 l	2.00

Geröstet von Hornig

Espresso	2.50
Doppelter Espresso	3.60
Verlängerter	2.90
Cappuccino	3.30
Melange	3.30
Latte Macchiato	3.70

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



Rosé Brut	0,75 l	€ 18,00
Schilcher Sekt		
Weingut Höfer, Vulkanland		
Blanc de Blancs Brut	0,75 l	€ 18,00
Chardonnay Sekt		
Weingut Höfer, Vulkanland		
Traubensaft oder Apfelsaft	1,00 l	€ 2,00
Kürbiskernöl	0,50 l	€ 11,00
	1,00 l	€ 21,00
Apfelbrand	0,375 l	€ 10,50
	0,7 l	€ 19,00
Zwetschkenbrand im Eichenfass	0,375 l	€ 10,50
	0,7 l	€ 19,00
Kirschbrand	0,375 l	€ 10,50
	0,7 l	€ 19,00

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