



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	€ 4,80
Klare Rindssuppe mit Grießnockerl	€ 4,80
Steinpilz Consommè mit Pilzravioli	€ 6,50

---

Burrata mit steirischen Tomatenraritäten und Basilikum	€ 12,00
Rinder Carpaccio mit sautierten Pilzen und hausgemachtem Pesto	€ 16,00
Hausgemachte Nudeln an gebratenen Eierschwammerln und Jungzwiebel	€ 11,50

---

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	€ 13,00
ein <i>ganzes</i> steirisches Backhendl ohne Haut	€ 25,00

(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>	€14,50
--	--------

Schnitzel nach Wienerart mit gerührten Preiselbeeren <i>Schwein vom Naturpark Pöllauer Tal</i>	€ 12,80
--	---------

Kinder Wiener Pommes Frites, Ketchup <i>Schwein vom Naturpark Pöllauer Tal</i>	€ 10,90
--	---------

---

## Beilagen:

Petersilienkartoffeln	€ 4,00
Pommes Frites	€ 4,80
Erbsenreis	€ 4,00

# Hauptspeisen

---

Sanft gegarte Perlhuhnbrust  
*steirischen Melanzani Raritäten*  
und gebackenem Kartoffel-Knusper € 21,50

*Rindsgulasch vom Weiderind*  
mit hausgemachten Butterspätzle  
*Rind vom Naturpark Pöllauer Tal* € 16,80

*Knusprig gebratenes Saiblingsfilet*  
mit Kartoffelgnocchi,  
Tomaten und Oliven € 21,50

*Hausgemachte Nudeln*  
an gebratenen Eierschwammerln,  
und Jungzwiebel € 18,50

## Dessert

---

Nougat-Topfen-Knödel <i>mit Zwetschkenröster und Vanillecreme (frisch zubereitet ca. 20 Minuten Wartezeit)</i>	€ 8,00
<i>Heidelbeere trifft Zitrone Zitronenknusper, Vanillecreme flüssige Heidelbeerpraline</i>	€ 6,90
Eiscafé <i>hausgemachtes Vanilleeis, Espresso und Vanilleschlag-Haube</i>	€ 6,50
Eine Kugel hausgemachtes Sorbet, Vanille- oder Schokoladeneis	€ 3,10
<i>fragen Sie nach unserem aktuellen Tagesangebot</i>	
<i>mit Blanc de Blanc Sekt</i>	+ € 3,50
<i>mit 2cl Vodka</i>	+ € 3,50
Variation vom Arzbergerstollenkäse Feigensenf	€ 13,50

## Prickelndes

Rosé Brut Schilcher Sekt Weingut Höfer, Vulkanland	0.10 l	4.80
Blanc de Blancs Brut Chardonnay Sekt Weingut Höfer, Vulkanland	0.10 l	4.80
Aperol mit Prosecco	0.25 l	5.50
Campari	0.04 l	4.80
Soda	0.20 l	4.80
Orange	0.20 l	4.80
Hugo Minze, Holunder, Prosecco	0.25 l	5.50

## 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



# Ein Glas Glück

---

## Weiß

Sauvignon Blanc, exklusiv, DAC Weingut Kugel Südsteiermark	0.125 l	4.40
Gelber Muskateller, DAC Weingut Pongratz Südsteiermark	0.125 l	4.40
Weissburgunder, DAC Weingut Potzinger Südsteiermark	0.125 l	4.40

---

## Rot

Heideboden Weingut Keringer Neusiedlersee / Burgenland	0,125 l	4.80
Blaufränkisch Eisenberg DAC Weingut Wachter Südburgenland	0.125 l	4.80
Blauer Zweigelt Weingut Pongratz Südsteiermark	0.125 l	4.20

## Ein Glas Glück

### Spritzig

Weisser Spritzer	0.25 l	2.90
Roter Spritzer	0.25 l	2.90

### Most

Most   hausgemacht	0.25 l	2.20
Most   hausgemacht	0.50 l	3.90

## Schäumendes Gold

Goldbräu   Stiegl	0.20 l	3.20
Goldbräu   Stiegl	0.30 l	3.60
Goldbräu   Stiegl	0.50 l	4.10
Freibier   Stiegl, fast ohne	0.33 l	3.90

## 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

# Durstlöcher

## 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	3.80
Coca Cola	0.33 l	3.80
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.*