



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 € 5,30

Klare Rindssuppe  
mit Grießnockerl € 5,30

Klare Rindssuppe  
mit Fleischstrudelsuppe € 5,30

---

Kürbisvariation  
mit Schafskäse und karamellisierten Nüssen € 11,50

Pappardelle al Tartufo  
hausgemachte Bandnudeln mit Trüffelrahmsauce  
und Istrischen Trüffel € 17,00  
*Weißertrüffel am Tisch frisch gehobelt per Gramm € 7,00*

Gänseleberpastete  
mit Apfel, eingelegten Vogelbeeren  
und hausgemachtem Briochbrot € 14,50

Steirischer Vogelsalat  
mit lauwarmen Kartoffel, knusprigen Speck  
und gebackenem Freilande € 9,50

---

grüner Blattsalat € 6,10

gemischter Salat € 6,80

kleiner gemischter Salat € 5,30

hausgemachter Kartoffelsalat € 5,60

*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 € 3,90

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

---

Geschmorter Zwiebelrostbraten <i>mit Kartoffelkroketten und Röstzwiebel</i>	€ 23,50
Rehragout vom Weinitzer Reh <i>mit Semmelknödel und Preiselbeeren</i>	€ 18,00
Sanft gegarte Perlhuhn-Brust <i>mit Apfelrotkraut, Kohlsprossen und Kroketten</i>	€ 21,00
confiertes Saiblingsfilet <i>mit Kürbisrisotto, geschmortem Kürbis und geriebenem Asmonte</i>	€ 22,50
Pappardelle al Tartufo <i>hausgemachte Bandnudeln mit Trüffelrahmsauce, und Istrischen Trüffel</i>	€ 22,00
<i>Weißertrüffel am Tisch frisch gehobelt per Gramm</i>	€ 7,00
Cordon Bleu <i>mit Preiselbeeren Schwein und Schinken vom Naturpark Pöllauer Tal</i>	€ 15,50
Schnitzel nach Wienerart <i>aus der Pfanne - im Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren Schwein vom Naturpark Pöllauer Tal</i>	€ 14,20
Kinder Wiener <i>Pommes Frites, Ketchup Schwein vom Naturpark Pöllauer Tal</i>	€ 11,50

---

## Beilagen:

Petersilienkartoffeln	€ 4,50
Pommes Frites	€ 5,20
Erbsenreis	€ 4,50

---

## Dessert

---

Schokolade-Topfen-Knödel mit Zwetschkenröster <i>(frisch zubereitet ca. 20 Minuten Wartezeit)</i>	€ 9,20
Crème Brûlée weihnachtlich parfümiert und marinierte Früchte	€ 7,50
Eine Kugel hausgemachtes Sorbet, Vanille- oder Schokoladeneis	€ 3,30
<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	€ 14,20

## 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 Blanc de Blancs Brut	0.25 l	6,20
Campari	0.04 l	5,20
Soda	0.20 l	5,20
Orange	0.20 l	5,20
Hugo Minze, Holunder, Prosecco	0.25 l	6,20
Vermutho Wermuth, Tonic, Soda, Thymian	0.25	6,20

## Ein Glas Glück

### Weiß

Chardonnay - Klassik Weingut Höfer Steiermark	0.125 l	3,50
Chardonnay - Barrique 2017 Weingut Höfer Vulkanland	0.125 l	4,90

# Ein Glas Glück

---

## Weiß

Sauvignon Blanc, exklusiv, DAC Weingut Kugel Südsteiermark	0.125 l	4,70
Gelber Muskateller, DAC Weingut Pongratz Südsteiermark	0.125 l	4,70
Weissburgunder, DAC Weingut Potzinger Südsteiermark	0.125 l	4,70

---

## Rot

Heideboden Weingut Keringer Neusiedlersee / Burgenland	0,125 l	5,50
Blaufränkisch Eisenberg DAC Weingut Wachter Südburgenland	0.125 l	5,20
Blauer Zweigelt Weingut Pongratz Südsteiermark	0.125 l	4,50



## Ein Glas Glück

### Spritzig

Weisser Spritzer	0.25 l	2,90
Roter Spritzer	0.25 l	2,90

### Most

Most   hausgemacht	0.25 l	3,00
Most   hausgemacht	0.50 l	5,70

## Schäumendes Gold

Goldbräu   Stiegl	0.20 l	3,40
Goldbräu   Stiegl	0.30 l	3,80
Goldbräu   Stiegl	0.50 l	4,30
Freibier   Stiegl, fast ohne	0.33 l	4,10

## 40% und mehr...

Zwetschkenbrand   Höfer, Eigenbrand	0.02 l	3,00
Zwetschkenbrand im Eichenfass gereift Höfer, Eigenbrand	0.02 l	3,50
Maschanker Apfelbrand Höfer, Eigenbrand	0.02 l	3,00
Idared Apfelbrand Höfer, Eigenbrand	0.02 l	3,00
Kirschbrand Höfer, Eigenbrand	0.02 l	3,50
Zirbenlikör Höfer	0.02 l	3,00
Weichsellikör Höfer	0.02 l	3,00

# Durstlöscher

## Safteck

Hausgemachter Saft		
Apfel	0.25 l	3,00
Traube	0.25 l	3,00
mit Leitungswasser	0.25 l	2,20
	0.50 l	3,80
oder Sodawasser	0.25 l	2,20
	0.50 l	3,80

## Limonaden

Almdudler	0.33 l	4,20
Coca Cola	0.33 l	4,20
San Bitter	0.20 l	3,60

## Wasser

Mineral	0.33 l	2,50
Vöslauer, prickelnd	0.75 l	5,40
Mineral	0.33 l	2,50
Vöslauer, still	0.75 l	5,40
Soda	0.25 l	1,70
Soda Zitrone	0.25 l	2,00
Soda Zitrone	0.50 l	3,60
Schöckelalpenquell	1.0 l	2,50

## Geröstet von Hornig

---

Espresso	2,80
Doppelter Espresso	4,20
Verlängerter	3,10
Cappuccino	3,80
Melange	3,80
Latte Macchiato	4,10

Gerne servieren wir Ihnen den Kaffee auch koffeinfrei.

## Der Aufguss in der Kanne

---

Steirische Früchteteemischung	3,20
Pfefferminze	3,20
Grünertee	3,20
Steirische Kräutermischung	3,20
Rhoibush-Vanille	3,20
Hochlandschwarztee	3,20

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

## Die heiße Schoko

---

Im Glas	4,00
Im Glas mit Schlag	4,50

# Zum Mitnehmen



Rosé Brut	0,75 l	€ 20,00
Schilcher Sekt		
Weingut Höfer, Vulkanland		
Blanc de Blancs Brut	0,75 l	€ 20,00
Chardonnay Sekt		
Weingut Höfer, Vulkanland		
Traubensaft		€ 3,00
rot	0,75 l	
weiss	0,75 l	
Apfelsaft	1 l	€ 2,50
Kürbiskernöl	0,50 l	€ 11,00
	1,00 l	€ 21,00
Apfelbrand	0,375 l	€ 13,00
	0,7 l	€ 19,00
Zwetschkenbrand	0,375 l	€ 13,00
im Eichenfass	0,7 l	€ 19,00
Kirschbrand	0,375 l	€ 13,00
	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.