



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 unsere 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

Geschmortes und eingelegtes
Wurzelgemüse mit Schafskäse € 11,90

Gänseleberpastete
mit Preiselbeeren, eingelegten Vogelbeeren
und hausgemachtem Briochebrot € 14,80

Steirischer Vogelsalat
mit lauwarmen Kartoffeln, knusprigem Speck
und gebackenem Freilandeier € 9,70

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

Oma`s Rindsroulade <i>mit hausgemachten Butterspätzle</i>	€ 23,00
sanft gegarter Jungschweinebauch <i>mit cremigem Zartweizen, Grammeln und Jungzwiebel</i>	€ 19,00
Wurzelfleisch vom Steierischen Karpfen <i>mit Wurzelgemüse und Röstkartoffel</i>	€ 22,00
Cous Cous <i>mit gebratenem Ziegenkäse und sanft gegarter Petersilienwurzel</i>	€ 15,00
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

Lauwarmer Schokoladenkuchen <i>mit flüssigem Kern, marinierten Beeren und hausgemachtem Wallnusseis (frisch zubereitet ca. 20 Minuten Wartezeit)</i>	€ 11,20
Oma`s Marillenpalatschinken mit Marillenröster	€ 4,50
Eine Kugel hausgemachtes Sorbet	€ 3,30
hausgemachtes 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.