

## Aus'm Suppentopf



„Stoake Rindsuppn“

mit hausgmochter Einlog

Frittaten € 4,80

Gebackenen Leberknödel € 5,20

Kaspressknödel € 5,60

## Salote

A „bunt gmischta Salottölla“ geht imma  
mit steirischem Kürbiskernöl und Apfelessig  
aus eigener Herstellung

groß € 5,50

klein € 4,50



### Bunta Blottsalot

mit steirischem Kürbiskernöl und  
Apfelessig aus eigener Herstellung

groß € 5,30

klein € 4,30

Wussten Sie schon, dass wir schauen, wo unsere Produkte her kommen...

Rindfleisch von der Familie Langmann Söding-Sankt Johann  
Obst und Gemüse nach Saison aus unserem Garten oder von der Fa Sihorsch aus Krottendorf  
Kernöl von der Familie Lackner und Familie Langmann  
Söding-Sankt Johann

Informationen über Allergene erhalten Sie von unserem Personal.

*De Wüldzeit is scho a feine gschicht...*

*A Wüldschnitzl bochan in Kirschanade isst da Jaga heit  
dazu Pilzrahmsauce und Kroketten*

€ 22,50



*Wüldragout von daheim aus 'n Gata  
serviert mit hausgemachten Spätzlen  
und Preiselbeerbirne*

€ 18,50



*Wussten Sie schon, dass wir schauen, wo unsere Produkte her kommen...*

*Wildfleisch von der Familie Fuchs Söding-Sankt Johann*

*Informationen über Allergene erhalten Sie von unserem Personal.*



*Weil uns Regionalität am  liegt!*

[www.genussregionen.at](http://www.genussregionen.at)

## Wos von da Sau gibs do

*Bochnes Schnitzl von da Sau ODA gefüllt mit Kas und Sölchschinken*

€ 15,00

€ 17,00

*mit Beilage nach Wahl und Preiselbeeren*

*A Steira Cordon Bleu aus da grünen Moark  
gefüllt mit Bauernschinken, Käse und Kren  
in Kürbispanade mit Erdäpfelsalat dazu servieren wir  
steirisches Kürbiskernöl*

€ 18,50



*Boa heit gustatz ma noch an Pariser Schnitzel*

*mit Beilage nach Wahl und Preiselbeeren*

€ 15,00

*Des is nix fian klanan Hunga - Schmankerltölla*

*mit Grillkotelette, gegrilltem Huhn und  
gebackenem Schweinsschnitzel, als Beilage  
kredenzen wir Reis, Pommes und Gemüse*

€ 20,50



### *Beilagen:*

*Pommes frites, Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Reis oder  
Gemüse Rustikal*

*Wussten Sie schon, dass wir schauen, wo unsere Produkte her kommen...*

*Schweinefleisch vom Steirer Glück - AMA*

*Rapsöl von der Familie Lackner Söding-Sankt Johann*

*Informationen über Allergene erhalten Sie von unserem Personal.*

## De Hendl san heit auf mein Tölla



**½ Bockhendl**

mit Haut € 12,00

ohne Haut € 12,50

(Wartezeit 20 Minuten)

**Hendlbrust gegrillt**

mit Reis und Gemüse

€ 16,50

**Hendl-Streifn auf bunt´n Blotzsalot**

gebacken oder aus der Pfanne gebraten

mit steirischem Kürbiskernöl und Apfelessig aus eigener

Herstellung

€ 15,50

Auch auf gemischtem Salat möglich, mit Aufpreis

## Heit gibt's Fisch

**Brotenes Foröllenfilet**

mit Petersilienkartoffeln

€ 19,50



Wussten Sie schon, dass wir schauen, wo unsere Produkte her kommen...

**Geflügel** von der Familie Draxler Mooskirchen

**Eier** von der Familie Hofveitl aus Hitzendorf

Informationen über Allergene erhalten Sie von unserem Personal.

## Man ko a ohne Fleisch



*Di Kasspotzn ess ma in da Stubn heit  
Spätzle mit Käse überbacken  
€ 14,50*



*Di Jaga gehen heit wieda zum Futterstond  
Kroketten, Spätzle, Gemüse  
und Waldpilzsauce  
€ 12,50*

## Unsre Kloanen vergess ma net

*Die gesamte Speisekarte gibt es für die Kinder in Kinderportionen.*



Bitte vergesst´s net, wenn´s wos ondres essn wullts, donn sogs es anfoch  
den Madl oda Burschn dei di Koartn bringt.