

Wussten Sie schon...

...das wir schauen, wo unsere Produkte her kommen...

Schweinefleisch vom Steirer Glück - AMA

Rindfleisch von der Familie Langmann Söding-Sankt Johann

Wildfleisch von der Familie Fuchs Söding-Sankt Johann

Geflügel von der Familie Draxler Mooskirchen

Milchprodukte von der Firma Schärdinger/Salzburger Milch

Eier von der Familie Hofveitl aus Hitzendorf

Rapsöl von der Familie Lackner Söding-Sankt Johann

Kernöl von der Familie Lackner und Familie Langmann
Söding-Sankt Johann

Eisprodukte von der Familie Nelatti Sankt Martin im Sulmtal

Obst und Gemüse nach Saison aus unserem Garten oder Familie
Wippel Zettling

Honig von der Familie Stieber Söding-Sankt Johann

Wir verwenden für unsere gebackenen Speisen nur
palmölfreies Frittierfett aus Österreich

Informationen über Allergene erhalten Sie von unserem Personal.



Weil uns Regionalität am  liegt!

www.genussregionen.at

Aus´m Suppentopf

Wos fir a Cremesuppn gibt´s den?

Anfoch unser Personal frogn.

Cremesuppe nach Saison



„Stoake Rindsuppn“

mit hausgmochter Einlog

Frittaten

Gebackene Leberknödel

Kaspressknödel



Salote

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



Bunta Blotzsalat

*mit steirischem Kürbiskernöl und
Apfelessig aus eigener Herstellung*

Hendl-Streifn auf bunt´n Blotzsalat

gebacken oder aus der Pfanne gebraten

*mit steirischem Kürbiskernöl und Apfelessig aus eigener
Herstellung*

Auch auf gemischten Salat möglich, mit Aufpreis



Bei uns hot Wüld imma Saison

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



*Hirschgulasch von dahoam aus´n Gata
serviert mit Serviettenschnitte*

*Da Hiarschbrotn hert si guat on
dazu gibt es Kroketten und Blaukraut*

Jagapfandl

Wildgeschnetzeltes in Specksauce mit hausgemachten Spätzlen



Wos von da Sau gibts do

*Bochnes Schnitzl von da Sau
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*

Grüllkotelette

Grüllkotelette mit Pommes und Gemüse

Beilagen:

Pommes frites, Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln

Man ko a ohne Fleisch



*Di Kasspotzn ess ma in da Stubn heit
Käsespätzle mit grünem Salat*



*Di Jaga gehen heit wieda zum Futterstond
Kroketten, Serviettenschnitte, Blaukraut, Gemüse
und Waldpilzsauce*

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 sogt es anfoch den Madl oda Burschn dei di Koartn bringt.

Wos siäße´s hint´n noch

„Kästnreis“

Kastanienreis mit Schlagobers und Schokosauce



Eispalatschink´n

1 Stück Palatschinke mit Vanilleeis,
Schlagobers und Schokosauce



Torte

Schaut´s anfoch in di Vitrin wos as heit gibt