

schmankerlschenke  
**Fuchs**  
gasthaus&café

*Speisekarte*

# Herzlich willkommen in der Schmankerlschenke Fuchs

*Schön, dass sie sich Zeit nehmen. Zeit für unsere Gerichte,  
ein gepflegtes Glas, für ein nettes Gespräch.*

*Wir kochen für Sie mit Liebe, Engagement und regionalen Produkten:*

*Kräuter und Salate aus unserem Garten,  
herzhaftes Kernöl von der Familie Lackner aus Söding,  
glückliche Hühner von der Familie Draxler aus Mooskirchen,  
Rindfleisch vom regionalen Bauern Familie Langmann aus Söding,  
köstliches Bauernbrot von der Bäckerei Kos aus Mooskirchen  
g'smackige Eier von der Familie Schörgi aus Lieboch und  
frisches Wild aus unserem Gehege.*

*Wir wünschen einen entspannenden und genussreichen Aufenthalt und  
guten Appetit!!*

*Alexander Lackner*



*Öffnungszeiten:*

*Donnerstag – Sonntag  
von 9.00 – 21.00 Uhr*

*Küchenbetrieb:*

*Donnerstag – Samstag  
11.30 – 20.00 Uhr  
Sonn und Feiertag  
11.30 – 18.00 Uhr*

## ..aus n Suppm toupf!



*Creme Suppm*

*„noch Saison“*

*Fragen Sie einfach unser herzliches Personal*

*was es für eine Suppe heute gibt.*

*€ 4,50*

*„Kräftige Rindsuppm“*

*mit*

*Frittaten (Hausgemacht)*

*oder*

*Leberknödel (die noch selbst gedreht werden*

*€ 3,30*

*Unsere Allergeninformationen erfahren Sie vom Fachpersonal*

*„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.“*

*(Johann Wolfgang von Goethe)*

---

## ...g`schmackige Solote.

*A „bunt gemischta Solottölla“ geht immer  
mit steirischem Kürbiskernöl aus der Gemeinde,  
Apfelessig aus eigener Herstellung und  
Knoblauch Dressing  
€ 3,90*



*„Hendl-Streifen auf bunt`n Blottsolot“  
gebacken oder aus der Pfanne gebraten  
mit steirischem Kürbiskernöl aus der Gemeinde,  
Apfelessig aus eigener Herstellung und  
Knoblauch Dressing  
€ 9,90*

*Unsere Allergeninformationen erfahren Sie vom Fachpersonal*

*„Geselliges Vergnügen, munteres Gespräch muss einem Festmahl die Würze geben.“  
(Shakespeare)*

---

# ...kolte Schmankerl auf n Tisch.

a „Brettljaus`n“ derf`s sei  
hauseigene Fleischprodukte mit  
vielen kleinen Garnierungen  
und zwei Stück Bauernbrot vom Bäcker  
€ 8,50

vielleicht a „Belegtes Brot“ wenn`s klana sei sull  
hauseigene Fleischprodukte garniert und belegt,  
auf ein Bauernbrot vom Bäcker  
€ 5,50

„Schmankerlplottn“ für zwa  
Eine Jause reichlich angerichtet  
mit Fleischgerichten aus eigener Produktion,  
vier Scheiben Bauernbrot vom Bäcker sind dabei  
€ 18,00

a „Schwartlsulz`n“ für die Glenk  
die Familie Fuchs produziert sie noch selbst,  
serviert mit Zwiebel, Ei vom Bauernhof,  
Essig und steirischen Kürbiskernöl aus der Gemeinde,  
dabei sind noch zwei Scheiben Bauernbrot vom Bäcker  
€ 6,50



Unsere Allergeninformationen erfahren Sie vom Fachpersonal

„Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.“  
(Rochefoucauld)

# ...haße Schmanckerl auf'n Tisch.

da „Bauerntoast“ is wos für'n Feiaobnd  
Bauernbrot vom Bäcker mit  
Schinken, Käse, Zwiebel und Pfefferoni,  
darüber ein Spiegelei als Abrundung  
€ 6,50

„Schinken – Kas Toast“  
Weißbrotsscheiben belegt mit  
Schinken und Käse  
€ 4,00



a „Hauskrainer“ geht immer  
a Stück Krainer aus eigener Produktion  
mit Senf, Kren und  
Bauernbrot vom Bäcker  
€ 4,50

Host gwusst dest a vorbestölln koanst?

„Spareripps“ ab vier Personen

einfach jetzt bestellen!



Unsere Allergeninformationen erfahren Sie vom Fachpersonal

„Die Gesundheit zu erhalten: Nicht bis zur Sättigung essen, sich vor Anstrengungen nicht scheuen!“  
(Hippokrates)

---

# Wo da Summa daham is....

*Deftig mit Gsund gmischt gibts heit...  
Zucchini gefüllt  
mit Eierschwammerl und Mozzarella  
im Ofen gratiniert  
dazu eine Paprikasauce  
und kleiner gemischten Salat aus unserem Garten*

€ 11,50

*Für des Essen Verzicht i aufs fostn....  
Gekochtes Rindfleisch mit Juliennnegemüse  
und Röstkartoffel serviert mit Apfelkren*

€ 16,90



*Unsere Allergeninformationen erfahren Sie vom Fachpersonal*

*Es gibt niemanden, der nicht isst und trinkt, aber nur wenige, die den Geschmack zu schätzen wissen.*

---

*(Konfuzius)*

# ..... wos ma do gern isst!

*Bochnes Schnitzl von da Sau oda a Parisa  
mit Beilage nach Wahl  
€ 9,00*



*Klassisches Cordon Bleu kost ma  
mit Beilage nach Wahl  
€ 10,00*

*Grüllkotelette  
mit Pommes und mediterranem Gemüse  
€ 9,50*

*a Steira Cordon Bleu aus da grünen Moark  
gefüllt mit Bauernschinken, Käse und Kren  
in Kürbiskernpanade mit Kartoffelsalat und übergossen mit  
Kürbiskernöl aus der Gemeinde  
€ 11,00*

## *Beilagen:*

*Pommes, Petersielkartoffeln, Bratkartoffeln, Reis oder mediterranem Gemüse*

*Unsere Allergeninformationen erfahren Sie vom Personal*

*Aber kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.*

---



*(Goethe)*

*... man ko a ohne Fleisch!*

*Auf des hätt i richtig Gusta  
Eierschwammerlgulasch  
mit Serviettenschnitte  
und grünen Salat*

€ 12,50

*..... aus`m Meerwossa gfongan!*

*Calamari vom Rost  
mit getoastetem Weißbrot, eigenem Knoblauch- und Basilikumpesto  
€ 17,50*

*Zanderfilet brot`n  
mit mediterranem Gemüse und Kartoffeln  
€ 14,50*



*Unsere Allergeninformationen erfahren Sie vom Personal*

*Der Weise aber entscheidet sich bei der Wahl der Speisen nicht für die größere Masse,  
sondern für den Wohlgeschmack,  
(Epikur)*

---

## ..... wos da Jaga brocht hot!



*Hirschgulasch von dahoam aus`n Gata  
serviert mit handgefertigter Serviettenschnitte  
€ 12,00*

*A Rehschnitzl bochan in Kürbispanade isst da Jaga heit  
dazu Pfeffersauce und Kroketten  
€ 18,50*

---

## ... hint`n noch

*Hausgmochte Tuatn geht imma  
werfen Sie einen Blick in unsere Tortenvitrine  
per Stück € 3,30*

*hobt Ihr scho an Blick in die Eiskortn gworfn?*



*Unsere Allergeninformationen erfahren Sie vom Fachpersonal*

*Essen ist ein Bedürfnis, Genießen eine Kunst.  
(Francois de la Rochefaucauld)*

---

---