

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/Stainzer Milch/
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

Aus´m Suppentopf

Wos fir a Cremesuppn gibt´s den?

Anfoch unser Personal frogn.

Cremesuppe nach Saison

€ 5,50



„Stoake Rindsuppn“

mit hausgmochter Einlog

Frittaten € 3,90

Gebackene Leberknödel € 4,50

Kaspressknödel € 4,70

Salote

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

groß € 5,20

klein € 4,20



Bunta Blottsalot

*mit steirischem Kürbiskernöl und
Apfelessig aus eigener Herstellung*

groß € 5,20

klein € 4,20



Allergeninformationen erhalten Sie von unserem Personal.

Wos von da Sau gibts do

*Bochnes Schnitzl von da Sau
mit Pommes und Preiselbeeren*
€ 12,50



*A Steira Cordon Bleu aus da grünen Moark
gefüllt mit Bauernschinken, Käse und Kren
in Kürbispanade mit Erdäpfelsalat dazu servieren wir
steirisches Kürbiskernöl*
€ 15,90



*Schmankerltölla
mit Grillkotelette, gegrilltem Huhn und
gebackenem Schweinsschnitzel, als Beilage
kredenzen wir Reis, Pommes und Gemüse*
€ 18,50

Des Hendl des den Bauan gärgat hot

*Hendl-Streifn auf bunt´n Blotzsalat
gebacken oder aus der Pfanne gebraten
mit steirischem Kürbiskernöl und Apelessig aus eigener
Herstellung*
€ 13,50

Auch auf gemischtem Salat möglich mit Aufpreis



*½ Bockhendl
mit Haut € 9,50
ohne Haut € 10,00
(Wartezeit 20 Minuten)*



Allergeninformationen erhalten Sie von unserem Personal.

Man ko a ohne Fleisch

Spinatrisotto
mit Salat
€ 11,50



Nudeln mit Waldpilzsauce
€ 11,90



Unsre Kloanen vergess ma net

Die gesamte Speisekarte gibt es für die Kinder in Kinderportionen.



Allergeninformationen erhalten Sie von unserem Personal.

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

Bei uns hot Wüld imma Saison

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

€ 20,50



Jagapfandl

*Wildgeschnetzeltes in Speck-Gemüse-Sauce
mit Bratkartoffeln*

€ 19,50



Wos siäße's hint'n noch



Schoko-Becha oder Karamöll Becha

3 Kugeln Vanilleeis mit Sauce und Schlag

€ 6,50



Haße Liab

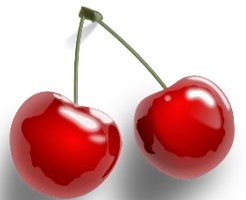
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlag

€ 6,50

Torte

Schaut's anfoch in di Vitrin wos as heit gibt

Allergeninformationen erhalten Sie von unserem Personal.





Jausnzeit is

A „Brettljaus´n“ derf´s sei
hauseigene Fleischprodukte mit vielen kleinen Garnierungen
€ 9,50

Vielleicht a „Belegtes Brot“ wenn´s kloana sei sull
hauseigene Fleischprodukte garniert und belegt auf einem Bauernbrot
€ 7,50

„Schmankerlplottn“ für zwa
Eine Jause reichlich angerichtet mit Geselchtem aus eigener Produktion
€ 19,00

A Schwartlsulz´n fia die Glenk
Hausgemachte Sulze serviert mit Zwiebel, Ei, Essig und steirischem
Kürbiskernöl aus der Gemeinde
€ 7,50

Da „Bauanttoast“ is wos fürn Feiaobnd
Bauernbrot vom Bäcker mit Selchschinken, Käse, Zwiebel und Pfefferoni,
darüber ein Spiegelei als Abrundung.
€ 7,50



„Schinken-Kas Toast“
Weißbrotscheiben belegt mit Selchschinken und Käse
€ 4,50

A „Hauskrainer“ geht imma
a Stück Krainer aus eigener Produktion
mit Senf, Kren und Bauernbrot vom Bäcker
€ 5,20



Allergeninformationen erhalten Sie von unserem Personal.

1 Stück Bauernbrot
€ 1,00