

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 Blotzsalat

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.



Weil uns Regionalität am  liegt!

www.genussregionen.at

De Wüldzeit is scho a feine gschicht...



*Dem Jaga rinnt da Schweiß ins Gesicht,
drum trift a beim schiaßn nix.*

*Drüber is unser Wüld froh,
und mocht sich a poor schene Tog.*

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.

Wos von da Sau gibts 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 € 11,00
ohne Haut € 11,50

(Wartezeit 20 Minuten)

Hendlbrust gegrillt

mit Reis und Gemüse
€ 16,50

Hendl-Streifn auf bunt´n Blotzsalat

gebacken oder aus der Pfanne gebraten
mit steirischem Kürbiskernöl und Apfelessig aus eigener
Herstellung

€ 15,50

Auch auf gemischtem Salat möglich, mit Aufpreis

Da Fische is vo scheh weit her

Calamari gegrillt aus da Pfohn

mit Bratkartoffeln und Knoblauchbrot
€ 21,50



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



Goartn Pfandl

Hausgemachte Spätzle mit Gemüse
und Käse überbacken

€ 14,50



Hausgemachte „Kärntner Kasnudln“
mit Grünem Salat

€ 14,50

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

Informationen über Allergene erhalten Sie von unserem Personal.



Weil uns Regionalität am  liegt!

www.genussregionen.at