



Kleine Landküche

Regional | Gut | Essen

Herzlich Willkommen

in unserer kleinen Landküche!

Wir freuen uns sehr Dich bei uns begrüßen zu dürfen!

Als Familienbetrieb in der dritten Generation sind wir bestrebt, unseren Gästen mit viel Liebe die steirische Küche näher zu bringen.

Lass Dich in unserer gemütlichen Gaststube mit bodenständigen Familienrezepten und traditionellen Köstlichkeiten verwöhnen. Genuss und Qualität sind für uns genauso selbstverständlich wie das Kürbiskernöl in der Steiermark. Für unsere "Steirischen Gaumenfreuden" werden regionale Produkte verwendet. Es kann daher sein, dass es kleine saisonale Abweichungen von der Karte gibt.

Bei der Wahl der Mahlzeit, Ausflugstipps oder Sonderwünschen stehen wir Dir gerne beratend zur Seite. Wir bitten aber zu berücksichtigen, dass wir als kleiner Familienbetrieb nicht allen Sonderwünschen nachkommen können, beziehungsweise dies für unsere 1-Frau-Küche einen Mehraufwand bedeutet. Deshalb wird jede Änderung der Speisen laut Speisekarte mit einem Euro berechnet.

Egal ob Du das erste Mal bei uns bist oder ein gerngesehener „Wiederholungstäter“ – wir sind zufrieden, wenn Du es bist.

Somit bleibt nicht mehr viel zu sagen außer Mahlzeit!

Familie Hradil

Alkoholfreie Getränke

1/4l Pfirsichnektar 3.30	gespritzt 2.90	1/4l Natursäfte 2.60	gespritzt 2.20
1/2l Pfirsichnektar 4.90	gespritzt 4.30	1/2l Natursäfte 4.20	gespritzt 3.60
0,3l Almdudler Cola 2.60	gespritzt 2.20		
1/2l Almdudler Cola 3.90	gespritzt 3.30		
1/4l Soda 1.20	1/4l Leitungswasser 0.50		
1/2l Soda 1.90	1/2l Leitungswasser 0.90		

Gerne können wir dein Getränk mit regionalen Sirupen oder Zitrone verfeinern + 0.40
Für gespritzte Getränke mit heimischen Leitungswasser gilt der gleiche Preis, wie mit Soda.
Bei Allein-Konsumation von Leitungswasser wird eine Serviceleistung verrechnet.

1/4l hausgemachte Limonade 2.90 1/2l hausgemachte Limonade 3.90

Unser Wirt bereitet auch saisonale Limonaden zu -einfach nachfragen!

Alkoholische Getränke

1/4l hausgemachter Aperitif ab 4.50 Der Wirt weiß mehr – einfach fragen!

Kultiger Uhudlerfrizzante	0,1l Sektflöte 3,90	
1/8l Uhudler 2.90	1/4l Uhudler 4.90	gespritzt 3.80
1/8l Schankwein 2.20	1/4l Schankwein 3.30	gespritzt 2.60
1/8l Qualitätswein 3.50	1/4l Qualitätswein 5.90	
1/4l Most 3.00	gespritzt 2.50	
1/2l Most 4.40	gespritzt 4.00	

Murauer Märzen Bier– Rein das Beste.

0,3 L vom Fass 3.90	Radler 0,3 L 3.90
0,5 L vom Fass 4.20	Radler 0,5 L 4.20

Spezialbiere und Flaschenradler je nach Saison und Verfügbarkeit – Frag den Wirt!

Brände

2cl Schnaps 2.90	4cl Schnaps 4.40
2cl Likör 2.50	4cl Likör 4.00

Kalte Vorspeisen

Steirischer Käferbohnsalat 5.50

mit Zwiebeln, Salatgarnitur und Kürbiskernöl

frischer grüner Blattsalat 3.30

mit saisonalem Gemüse, hausgemachten Dressing und steir. Kürbiskernöl

Jaus'n

Saures Rindfleisch 7.20

mit Zwiebeln, Salatgarnitur und steir. Kürbiskernöl

Kernöleierspeis mit Speck 5.90

Frankfurter mit Senf und Ketchup 3.90

Käsekrainer mit Senf und steirischen Kren 5.10

bei jeder dieser Jaus'n Gerichten ist eine Scheibe Birchbauer Bauernbrot inkludiert

Extra: Senf, Kren, Ketchup, Brot + 0.70

Vegetarisch

Linsen mit gerösteten Serviettenknödel 6.70

Geröstete Serviettenknödel mit Ei 6.90

hausgemachte Krautfleckerln 7.70

Knusprige, handgeraspelte Erdäpfelpuffer 8.10

mit selbstgemachten Knoblauchdip und kleinem Beilagensalat

Kernöleierspeise 4.90

Vegan

Klare Gemüsesuppe 3.10

Käferbohnsalat 5.50

Linseneintopf mit Gemüse 6.60

Nudeln von Bischof Spezialnudeln* ab 7.90

Saisonal zubereitet. Der Wirt weiß mehr – einfach fragen!

hausgemachtes Sorbet ab 4.90

je nach Saison und Verfügbarkeit

Deftige Schmankerln

Steirischer Linseneintopf 7.90

mit deftigem Bauernwurstl, Gemüse und Bauernbrot

Wurzelfleisch vom Schweinebauch 8.50

mit Gemüse und Erdäpfeln in Suppe und steirischen Kren

Blunzeng'röstl 8.90

geröstete Blutwurst mit Zwiebeln und Erdäpfeln
auf Wunsch mit Sauerkraut + 2.20

Steirisches Krenfleisch vom Rind 10.50

mit Erdäpfeln, Gemüse und Apfelkren

hausgemachtes Rindsgulasch vom Wadl 9.50

mit Beilage nach Wahl: Erdäpfel oder Bauernbrot oder Serviettenknödel

Saftiger Schweinsbraten vom Schopf 10.50

mit Sauerkraut und Serviettenknödeln

Kürbiskernschnitzel vom Schwein 11.50

Karreerose in Kürbiskernpanade mit Buttererdäpfeln
auf Wunsch mit Ketchup oder Preiselbeeren+ 0.70

Naturschnitzel vom Schwein 9.90

mit Buttererdäpfeln und saisonaler Beilage | Frag den Wirt!

Süße Verführung

Eispalatschinke (1 Stück) 4.60

mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokosoße

hausgemachte Palatschinken (2 Stück) 4.40

wahlweise mit Schoko oder Marmelade

Kürbiskernöleis 4.20

3 Kugeln Vanilleeis mit Schlagobers, Eierlikör und steir. Kürbiskernöl

Tagesdessert ab 3.30

Da wir Ihnen stets frisch Zubereitetes servieren wollen, bitten wir um Verständnis, dass wir eine Stunde vor Lokalschluss, nur mehr einen Teil der Gerichte anbieten.

KÜCHENSCHLUSS ist eine halbe Stunde vor Sperrstunde
Kleine Portion auf Anfrage - € 1,-
Alle Preise in €
Speisenänderungen auf Anfrage + € 1,-