



Kleine Landküche

Herzlich Willkommen
in unserer kleinen Landküche!

SCHÖN, dass du auf unserer Website bist!

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" verarbeiten wir regionale Zutaten der heimischen Landwirte und Produzenten. Es kann daher sein, dass es bei den Gerichten kleine saisonale Abweichungen gibt.

Bei der Wahl der Mahlzeit, Ausflugstipps oder Sonderwünschen beraten wir dich gerne. Bitte berücksichtige, dass wir als kleiner Familienbetrieb nicht allen Sonderwünschen nachkommen können, da 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

Non-alcoholic drinks / Bevande analcoliche

Nektar & Natursäfte vom Obstbau Fragner, Söchau

Pfirsichnektar

peach nectar | nettare di pesca

Apfelsaft Naturtrüb

apple juice | succo di mela

Birnensaft

pear juice | succo di pera

Limonaden & Hausgemachte Erfrischungen

Almdudler, Coca Cola

Hausgemachte Limonaden

homemade lemonade | limonata

Selbstgebrühte Eistee's

Ice tea | Tè freddo

Tee und Kaffee

Tea and Coffee / Tè e Caffè

Tee

tea | tè

Verlängerter mit Milch

coffee | caffè

Espresso

Doppelter Espresso

double espresso | doppio

Cappuccino

Alkoholische Getränke

Alcoholic drinks / Bevande alcoliche

Uhudler vom **BIOWEINBAU Oberkofler, Maria Bild**

Uhudlerwein
Uhudler wine | Uhudler vino

Uhudler Frizzante

Weiß- und Rotwein

Rotweine vom Weingut Kiss, Jois
white and red wine | vino bianco e rosso

Apfelmost vom Obsthof Kaufmann, Raabau bei Feldbach mehrfacher steirischer Landessieger

Most
cider | sidro

Murauer Märzen Bier

Rein das Beste.

Murauer draft beer | Murauer birra

Märzen vom Fass
drafted light beer | birra alla spina

Märzen mit Limonade
beer with lemonade | birra con limonata

Alkoholfreies Märzen
alcohol-free beer | birra analcolica

Murauer Spezialbiere
je nach Saison und Verfügbarkeit!



Suppe

Soup / Zuppa

Tagessuppe 3.30

Soup of the Day
Zuppa del giorno

Suppe nach Saison ab 4.00

Soup by season
Zuppa sessione

Kalte Vorspeisen

Cold starters / Antipasti

Steirischer Käferbohnenalat 5.50

mit Zwiebeln, Salatgarnitur und Kürbiskernöl

Styrian „beetle bean“ salad with onions, lettuce and pumpkin seed oil
Insalata fagioli con le cipolle e olio di semi di zucca

Grüner Blattsalat 3.30

mit saisonalem Gemüse, hausgemachtem Dressing und steirischem Kürbiskernöl

Green salad Lettuce, vegetables by season, homemade dressing and pumpkin seed oil
Insalata verde con verdura sessione e olio di semi di zucca

Jaus'n

Snacks / Merenda

Saures Rindfleisch 7.20

mit Zwiebeln, Salatgarnitur und steirischem Kürbiskernöl

Pickled beef salad with onions, lettuce and pumpkin seed oil
Insalata di manzo agrodole con lattuga e olio di semi zucca

Kernöleierspeis mit Speck 5.90

Scrambled eggs with pumpkin seed oil and bacon

Piatto di uova con olio di zucca e con pancetta

Frankfurter mit Senf und Ketchup 3.90

„Frankfurter“ sausage with mustard and ketchup

Salsiccia „Frankfurter“ con senape e ketchup

Käsekrainer mit Senf und steirischem Kren 5.10

Cheese kransky (sausage stuffed with cheese) with mustard and horseradish

Salsiccia farcita con formaggio con rafano e senape

Vegetarisch

Vegetarian / Vegetariano

Linsen mit geröstetem Serviettenknödel 6.70

Lentils with roasted dumplings
Lenticchie con canederli

Knusprige, handgeraspelte Erdäpfelpuffer 8.10

mit hausgemachtem Knoblauchdip
Roasted and scrambled potatoes with garlic dip
Frittele di patate con salsa di aglio

Hausgemachte Krautfleckerln 7.70

Noodles with cabbage
Pasta ai cavoli cappucci

Geröstete Serviettenknödel mit Ei 6.90

Roasted dumplings with scrambled eggs
Canederli di pane (arrosti) con uovo

Kernöleierspeis 4.90

Scrambled eggs with pumpkin seed oil
Piatto di uova con olio di zucca

Vegan

Klare Gemüsesuppe 3.10

Vegetable consommé
Zuppa di verdure

Steirischer Käferbohnenalat 5.50

Styrian beetle bean salad
Insalata fagioli con le cipolle e olio di semi di zucca

Linseneintopf mit Gemüse 6.60

Lentils stew with vegetable
Pentola di lenticchie con verdure

Nudeln von Bischof Spezialnudeln ab 7.90

Saisonal zubereitet.
Seasonal vegan noodles
Pasta con verdure di stagione

Hausgemachtes Sorbet ab 4.90

je nach Saison und Verfügbarkeit
Homemade Sorbet – depending on season
Sorbetto (dipende dalla disponibilità e sessione)

Deftige Schmankerln

Traditional main dishes / Cucina casalinga

Steirischer Linseneintopf 7.90

mit deftigem Bauernwürstl, Gemüse und Bauernbrot

Styrian Lentils stew with sausages, vegetables and bread

Pentola di lenticchie con salsiccia, verdure e pane

Wurzelfleisch vom Schweinebauch 8.50

mit Gemüse und Erdäpfel in Suppe und steirischem Kren

Boiled pork belly served in soup with vegetable, potatoes and horseradish

Bollito di maiale con patate, verdure e radici d'erbe

Naturschnitzel von der Karree-Rose 9.90

mit Buttererdäpfel und saisonaler Beilage

Pork escalope seared with butter potatoes and seasonal vegetables

Cotoletta di maiale con patate e verdure di stagione

Blunzeng'röstl 8.90

geröstete Blutwurst mit Zwiebeln und Erdäpfel

Roasted black pudding with onions and potatoes

Sanguinaccio e patate arrosto

Steirisches Krenfleisch vom Rind 10.50

mit Erdäpfel, Gemüse und Apfelkren

Boiled Beef with potatoes, vegetables and horseradish mixed with apple

Bollito di manzo con patate, verdure e di salsa di panna acida

Hausgemachtes Rindsgulasch vom Wadl 9.50

mit Beilage nach Wahl:

Erdäpfel | Bauernbrot | Serviettenknödel

Goulash with side dish (bread OR dumplings OR potatoes)

Gulasch con canederli di pane

Saftiger Schweinsbraten vom Schopf 10.50

mit Sauerkraut und Serviettenknödeln

Roasted pork with Sauerkraut (pickled cabbage) and dumplings

Arrosto di maiale con crauti e canederli di pane

Kürbiskernschnitzel vom Schwein 11.50

Karree-Rose in Kürbiskernpanade mit Buttererdäpfel

Schnitzel (escalope) from pork with butter potatoes

Cotoletta di maiale con crosta semi di zucca e patate

Süße Verführung

Dessert | Dolce

Eispalatschinke (1 Stück) 4.60

mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce

Pancake filled with vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce

Crepe al gelato con cioccolato fuso

Hausgemachte Palatschinken (2 Stück) 4.40

wahlweise mit Nuss-Nougatcreme oder Marmelade

Pancakes whether with chocolate sauce or jam

Crepes con marmellata o cioccolato

Steirereis 4.20

3 Kugeln Vanilleeis mit Schlagobers, Eierlikör

und steirischem Kürbiskernöl

Styrian Ice vanilla ice cream with pumkin seed oil, whipped cream and liquor

Gelato di vaniglia con olio di semi di zucca e panna montata e liquore

Tagesdessert ab 3.30

Dessert of the day

Dolce del giorno

Frisch zubereiteter Kaiserschmarrn 7.70

mit Fruchtspiegel | wahlweise mit Rosinen

Sweet cut up fluffy pancakes with fruit glaze | optional with raisins

Omlette dolce con marmellata

Steirische Apfelkrapfen 7.70

mit Vanilleeis, Marmelade, steir. Kernöl, Eierlikör und Schlag

Fried apples in dough with jam, pumkin seed oil, liquor and whipped cream

Frittelle di mele con marmellata, Olio di semi di zucca, gelato, panna montata e liquore

GUT ZU WISSEN

KÜCHENSCHLUSS ist eine halbe Stunde vor Sperrstunde.

Alle Preise in EUR inkl. MwSt.

Kleine Portion auf Anfrage - € 1,-

Speisenänderungen auf Anfrage + € 1,-

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

