



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 Qual der Wahl, 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 Aufpreis berechnen.

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

Suppen

Tagessuppe 3.50

hausgemachte Suppenkreation ab 4.40
je nach Saison und Verfügbarkeit!

Salate

kleiner „grüner“ Beilagensalat 3.30

Steirischer Käferbohnenalat 5.50
mit Zwiebeln, Salatgarnitur und Kürbiskernöl

Grüner Blattsalat 3.90

gemischter Salat 4.90
Blattsalat mit saisonalem Gemüse

hausgemachte Salatcreation ab 4.90
je nach Saison und Verfügbarkeit!

Jaus'n

Eierbrot fein garniert 4.70

steirische Kürbiskernöleierspeis 4.50
mit gerösteten Kürbiskernen

Frankfurter mit Saft und Bauernbrot 5.90

Toast nach Art des Hauses 4.70
je nach Saison und Verfügbarkeit!

kalter Kümmelbraten mit Senf und Kren 6.90

hausgemachte Gulaschsuppe 6.90
mit Erdäpfeln und Bauernbrot

Deftige Schmankerln

Tagesgerichte je nach Saison und Verfügbarkeit

Naturschnitzel vom Schwein

mit Buttererdäpfel und Gemüse
Karree-Rose 10.90 oder vom Schopf 11.90

Kürbiskernschnitzel vom Schwein

in Kürbiskernpanade mit Buttererdäpfel
Karree-Rose 11.90 oder vom Schopf 12.90

hausgemachtes Rindsgulasch vom Wadl 10.90

mit Serviettenknödel

steirischer Linseneintopf 9.90

mit deftigem Würstl und Gemüse

steirisches Krenfleisch vom Rind 13.90

mit Erdäpfeln, Gemüse und Schnittlauchsoße

saftiger Schweinsbraten vom Schopf 12.90

mit Sauerkraut und Serviettenknödeln

Schweinsbrateng´ röstl 10.90

gerösteter Schweinsbraten mit Zwiebeln,
Serviettenknödeln und Sauerkraut

Blunzeng´ röstl 10.90

geröstete Blutwurst mit Zwiebeln und Erdäpfel

Wurzelfleisch vom Schweinebauch 10.50

mit Gemüse und Erdäpfel in Suppe und steirischem Kren

Vegetarisch

Linsen mit geröstetem Serviettenknödel 7.90

Knusprige, handgeraspelte Erdäpfelpuffer 8.10
mit hausgemachtem Dip

Hausgemachte Krautfleckerln 8.10

Geröstete Serviettenknödel mit Ei 7.90

Du ernährst dich **vegan**, hast **Allergien** oder **Unverträglichkeiten**?

Wir versuchen eine Lösung zu finden, damit auch du die steirische Küche genießen kannst.

Bitte beachte, dass wir unser Bestes geben, aber auch nicht alles möglich ist.



Süße Verführung

Eispalatschinke 4.60

mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce

Hausgemachte Palatschinken 4.40

wahlweise mit Nuss-Nougatcreme oder Marmelade

Steira-Eis 4.20

2 Kugeln Vanilleeis mit Schlagobers, Eierlikör und steirischem Kürbiskernöl

gefüllte Blätterteigtascherl´n ab 4.90

je nach Saison und Verfügbarkeit

frische steirische Apfelkrapfen 8.90

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

GUT ZU WISSEN

KÜCHENSCHLUSS ist eine halbe Stunde vor Sperrstunde.

Alle Preise in EUR inkl. MwSt.

Kleine Portion auf Anfrage - € 1,-

Speisenänderungen auf Anfrage + € 1,50-

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

