



Servus beim Hofwirt

Herzlich willkommen in unserem schönen steirischen Wirtshaus! Schön, dass Sie da sind!

Wir sind stolz auf eine fast 750 Jahre alte Geschichte, und dass wir vor mehr als 300 Jahren den ersten Gast bewirten durften. Was wir aus der Vergangenheit mitgenommen haben, ist die wunderbare Kulisse eines barocken Baues, der stolz auf die Nachbarschaft der Abtei Seckau ist und der mit viel Bedacht, Tradition und Geschichte ehrt – mit einem Ziel: Sie zu verwöhnen. Mit steirischen Köstlichkeiten und Produkten von unseren regionalen Partnern.

Wenn Sie gut gegessen haben, laden wir Sie auf einen kleinen Rundgang ein. Die lange, spannende Geschichte unseres Hauses hat nämlich beeindruckende Spuren hinterlassen. Die große Holzterrasse führt Sie zu den Suiten, denen wir originalgetreu zu neuem Glanz verholfen haben. Lassen Sie sich Zeit, die Stuckdecken zu bestaunen, jede erzählt eine eigene Geschichte über Liebe und Himmelmächte, die uns alle, auch HEUTE noch, verzaubern...

Vielleicht bringt der spannende Rundgang durch unser Haus Sie auch auf die Idee, länger zu bleiben und mit Ihrer Familie und Freunden ein Fest zu feiern, gerne auch in unserem kleinen Hofwirt-Saal, der sich im charmanten Gebäude hinter dem Hofwirt befindet und der perfekte Platz für unvergessliche, private Feierlichkeiten und inspirierende geschäftliche Anlässe ist!

Denn, das Leben ist ein Fest...

Öffnungszeiten:

| | |
|----------------------|--|
| Montag und Dienstag | Ruhetage |
| Mittwoch bis Samstag | von 09.00 Uhr bis 22.00 Uhr |
| Sonntag | von 08.00 Uhr bis 19.00 Uhr |
| Frühstück | von 09.00 Uhr bis 11.00 Uhr |
| Küche | von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr (sonntags bis 18.00 Uhr) |





VORSPEISEN

von unseren Partnern und hausgemacht...

Gratinierter Ziegenkäse

auf frühlingshaftem Blattsalat und glasierten Birnen G,M,O

€ 14,50

Seesaibling aus der Fischerei Ausseerland

in Gin gebeizt, an Apfel-Gurken Tatar und Dill-Sauerrahmsauce D,G,L,O

€ 17,50

SALATE

Bunter Blattsalat

oder **gemischter Salat** M,O,C

€ 5,50

€ 5,90

Knackige Blattsalate

mit gebratenen Riesengarnelen B,C,O

€ 23,90

SUPPEN

heiß, frisch und mit Schnittlauch kredenzt...

Rindsuppe

mit Frittaten, Leberknödel oder Kaspresknödel A,C,G

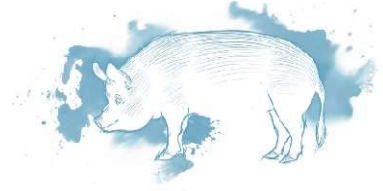
€ 5,40

Paprika-Rahm-Suppe

mit Croûtons A,G,L

€ 6,90





HAUPTSPEISEN

mit dem Hauptaugenmerk auf das Beste unserer steirischen Heimat...

Authaler Wildragout mit Waldpilzen

Apfel-Rotkraut und hausgemachten Spätzle A,C,G,O

€ 23,90

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Kalb

mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren A,C,G

€ 15,90

€ 26,90

Rosa gebratene Beiriedschnitte

an Rotweinsauce, dazu Speckbohnen und Ofenerdäpfel, sowie Sauerrahmdip G,L

€ 32,50

Steirisches Backhendl

mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren A,C,L,O,M

€ 17,50

Gebratenes Forellenfilet aus der Fischerei Ausseerland

mit Zitronenrisotto und Gemüse der Saison G,D,L

€ 24,90

Schweinefiletmedaillons vom Wiesengelter Freilandschwein

in Cognac-Pfeffersauce mit knackigem Gemüse und Kroketten A,G,O,L

€ 25,90

Tagliatelle mit Kräuterpesto

mit konfierten Kirschtomaten und Asmonte A,C,G

€ 16,90

& mit Riesengarnelen A,B,C,G

€ 25,90

HAUSGEMACHTES BROT ...

Brotkorb mit Butter A,G

€ 3,90

Dreierlei Aufstriche mit Brotkorb A,C,E,F,G,H,M,N

pro Person € 4,90





SO SÜSS

zum Abschluss...

Erdbeer Panna-Cotta

mit Schokolade und frischen Beeren g

€ 9,50

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Schlagobers A,C,H,G

€ 5,40

mit Vanilleeis oder Vanillesauce A,C,H,G

+€ 0,80

+€ 1,50

Hausgemachter Topfenstrudel

mit Schlagobers A,C,H,G

€ 5,40

mit Vanilleeis oder Vanillesauce A,C,H,G

+€ 0,80

+€ 1,50

Hofwirttorte A,C,G,H,O

€ 5,90

Portion Schlagobers

€ 0,80



DAFÜR SIND WIR BEKANNT...

auf Vorbestellung (24 Stunden)

Aufgesetzte Henn für 2 Personen

im Ganzen gefülltes Steirerhuhn

auf saisonalem Erdäpfel-Gemüsegröstl A,C,G,L,O,M,F

pro Person € 21,90

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über
unser tägliches Sorbet- und Kuchenangebot,
sowie über Allergene-Zutaten in unseren Gerichten.



Für unsere kleinen Gäste
mit Liebe zubereitet

SUPPEN

Rindsuppe

mit Frittaten oder Kaspressknödel A,C,F,G,M,L

€ 3,90

HAUPTSPEISEN

**Kinderwiener vom Schwein
oder Kalb**

mit Pommes frites A,C,G

€ 7,90

€ 11,50

Pasta

mit Tomatensauce A,C,L,M

€ 7,90

Hühner Nuggets

mit Süßkartoffelpommes A,C,G

€ 8,50

ZUM NACHTISCH

Eiszwerg

2 Kugeln Eis nach Wahl mit Schlagobers und Smarties

€ 4,20





Wissen woher' s kommt...

Da die regionale Herkunft und die Berücksichtigung der Saisonen bei unseren Zutaten ebenso im Mittelpunkt stehen, wie die artgerechte Haltung und die Erfüllung höchster qualitativer Ansprüche, wären wir ohne regionale Partner nicht der Hofwirt!

Ohne unsere Produzenten, wäre die Speisekarte nicht so herzhaft ehrlich und steirisch.



...fordert einerseits regionale Identität durch die Belegung und Wertschätzung heimischer Produkte, sowie von traditionellen Rezepten und fördert andererseits qualitative Partnerschaften zwischen steirischen Gastronomen und ihren umliegenden Bauern und Produzenten.

Unser Fleisch, Gemüse & Honig...

Sehr stolz sind wir darauf, dass wir unser Fleisch aus der hauseigenen Landwirtschaft & Fleischerei St. Wolfgang beziehen. Unser Seetaler Weidelamm grasst direkt in St. Wolfgang mit wunderschönem Blick Richtung Zirbitz. Die Angus Rinder werden sowohl im Authal, als auch in St. Georgen ob Judenburg am Wiesengelter Hof liebevoll betreut. Dieser Hof ist auch die Heimat der eigenen Schweinezucht – ebenso wird hier unser Gemüse angebaut und per Hand geerntet. Auch unsere Bienen leben dort in unberührter Natur und produzieren so Honig in bester Bio-Qualität.

Unsere Fische...

... aus der Fischerei Ausseerland kommen aus reinem Quell-, Trink- und Bachwasser und sind schlicht – ein Gedicht! Nur, wenn 's Fischerl artgerecht und im Sinne der Natur gelebt hat, kann es so gut schmecken!

Unser Wild...

... ob Reh, Rot- oder Gamswild, kommt aus der eigenen Jagd im Authal, wo es sich Zeit seines Lebens zwischen Wald, Wiesen und Almflächen vom Besten, was die Natur zu bieten hat, gelabt hat.

Glückliche Hühner...

... liefern gute Eier. Das ist bekannt. Burgi und Herbert Herk, Bauersleut' aus Überzeugung, lassen ihren Hendln das ganze Jahr richtig viel Auslauf und füttern nur feinstes Körndl.

Unsere Milch ...

und das Joghurt beziehen wir von der Familie Madl in Seckau. Der Hof liegt am Fuße der Seckauer Alpen auf 900m Seehöhe. Es werden hier keine chemischen Dünger und auch kein chemischer flächendeckender Pflanzenschutz auf den Grünlandflächen verwendet. Die Tiere werden artgerecht im Laufstall, mit ständigem Zugang ins Freie, gehalten.

Das Schnapslerl...

... liefern uns die Mönche der Abtei Seckau, die seit 1994 nur das Beste destillieren und dafür schon mehrfach ausgezeichnet wurden. TIPP - unbedingt die Schafnase probieren!

Frischer Most... kommt bei uns vom Kühbreinhof. Die Familie Kargl setzt auf biologischen Anbau traditionsreicher Apfelsorten, die mit größter Sorgfalt angebaut und verarbeitet werden –PROST!



Verehrte Gäste!

Allergeninformationsverordnung

Die EU – Verordnung Nr. 1169/2011, mit der die Information der Verbraucher über Lebensmittel intensiviert wird, gilt ab dem 13. Dezember 2014. Sie sieht vor, dass 14 bestimmte Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, auch bei nicht verpackten Lebensmitteln, so genannter „loser Ware“, zu kennzeichnen sind.

Im Anhang unserer Speisen- und Getränkekarten finden Sie eine Legende zur „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“, aus der die Zuordnung der Buchstabencodes zu den entsprechenden Kurzbezeichnungen hervorgeht.

„Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“

„Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder – Unverträglichkeiten auslösen können.“

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

| „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“ | |
|--|----------------|
| Kurzbezeichnung | Buchstabencode |
| glutenhaltiges Getreide | A |
| Krebstiere | B |
| Ei | C |
| Fisch | D |
| Erdnuss | E |
| Soja | F |
| Milch oder Laktose | G |
| Schalenfrüchte | H |
| Sellerie | L |
| Senf | M |
| Sesam | N |
| Sulfite | O |
| Lupinen | P |
| Weichtiere | R |