



## *Gervus beim Hofwirt*

Herzlich willkommen in unserem schönen steirischen Wirtshaus! 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 regionalen Partnern.

Wenn Sie gut gegessen haben, laden wir Sie ein auf einen kleinen Rundgang. 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. Weil das Leben ist ein Fest...

### *Öffnungszeiten:*

Mittwoch bis Samstag von 7.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Sonntag von 7.30 bis 19.00 Uhr

Frühstück von 7.30 bis 11.00 Uhr

Nachmittagskarte von 14.00 bis 18.00 Uhr

Küche von 11.30 bis 22.00 Uhr (Sonntags bis 19.00 Uhr)

April bis Oktober: Montag Ruhetag, November bis März: Montag & Dienstag Ruhetag



## *Hofladen*

Ein richtiger Saustall war das alte Gebäude gleich hinter unserem Haus. Heute ist es ein Schmuckstück und unser ganzer Stolz: Der Hofladen. Der Duft von selbst gebackenem Brot aus dem großen Holzofen weist Ihnen den Weg zu allerlei schönem Handwerk, hausgemachten Säften und vielen anderen Köstlichkeiten von Produzenten aus der Nachbarschaft.

### *Öffnungszeiten:*

Donnerstag bis Sonntag von 09:30 bis 18:00 Uhr

Außerhalb der Öffnungszeiten auf Anfrage.





## VORSPEISEN

von unseren Partnern und hausgemacht...

### Hofwirt Haussulz

mit roter Zwiebelvinaigrette, Hofladenbrot

€ 9,50

### Gebeizter Saibling von der Ausseer Fischzucht

mit Gurken-Dill-Salat, Pastinaken und Buttersoast

€ 12,50

### Karamellisierter Ziegenkäse

mit marinierten roten Rüben, Feigen und Knäckebrot

€ 9,50

### Klassisches Rindertartar

mit getoastetem Weißbrot & Butter

€ 13,80

## SALATE

### Bunter Blattsalat

oder gemischter Salat

€ 4,00

€ 4,50

### Steirischer Vogerlsalat

mit Speck, gebratenen Erdäpfeln und Kernöl

€ 5,40

### Gebackene Hühnerstreifen

auf Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernöl

€ 11,80

## SUPPEN

heiß, frisch und mit Schnittlauch kredenzt...

### Rindsuppe

mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl

€ 3,50

### Selleriecremesuppe

mit Walnuss Ravioli und Kräutern

€ 4,50

### Murtaler Krensuppe

mit Röstbrot aus dem Holzofen

€ 4,50





## HAUPTSPEISEN

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

<b>Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn</b> mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren	€ 14,90
<b>Steirisches Backhendl</b> mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren	€ 13,90
<b>Ragout vom Authaler Junghirsch</b> mit Serviettenknödel und Rosengemüse	€ 16,80
<b>Geschmorte Rinderbackerl</b> mit Temnitzer Erdäpfeln und Wurzelgemüse	€ 15,90
<b>Rosa gebratenes Rinderfilet (200g)</b> mit Erdäpfelkrapfen und Grillgemüse	€ 33,90
<b>Saftiger Schweinsbauch</b> mit Thalheimer Bier, Saubohnen und Rollgerste	€ 13,90
<b>Lachsforelle aus der Seckauer Fischzucht „Müllerin Art“</b> mit Petersilerdäpfeln und Mandelbutter	€ 18,50
<b>Spinatknödel</b> mit Bergkäse und Schmortomaten	€ 12,50



## HAUSGEMACHTES BROT...

<b>Brotkorb</b> mit Butter	€ 2,00
<b>Dreierlei Aufstriche</b> mit Brotkorb	pro Person € 2,80





## DAFÜR SIND WIR BEKANNT...

ab 2 Personen, auf Vorbestellung (24 Stunden)

### **Bauernente im Ganzen gebraten**

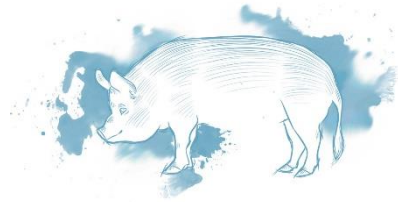
mit Apfel-Rotkraut, Erdäpfelknödel,  
glasierten Maroni und Natursaftl

pro Person € 17,90

### **Aufgesetzte Henn**

im Ganzen gefülltes Steirerhuhn  
auf Erdäpfeln im Sud, im Ofen gebacken

pro Person € 13,50



## SO SÜSS

kann ein Abschied sein, der hoffentlich das Wiedersehen einläutet...

### **Schokoladenmousse**

mit Schokoladeneis und Orangenragout

€ 9,40

### **Topfenknödel**

mit Schoko- Nussfüllung und Kirschröster

€ 8,50

### **Joghurt-Waldbeerencreme im Glas**

mit frischen Früchten

€ 7,50

### **Hofwirttorte**

€ 3,20

### **Hausgemachter Apfelstrudel**

mit Schlagobers

€ 3,20

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über  
unser tägliches Kuchen- und Tortenangebot.

Für unsere kleinen Gäste  
mit Liebe zubereitet

## Suppen

### **Rindsuppe**

mit Frittaten oder Leberknödel oder Grießnockerl

€ 3,50

## Hauptspeisen

### **Kinderwiener vom Schwein oder Huhn**

mit Petersilienerdäpfel

€ 7,50

### **Spaghetti**

mit Sauce Bolognese

€ 7,50

### **Naturschnitzerl vom Huhn**

mit Erbsenreis

€ 7,90

## Zum Nachtisch

### **Eiskasperl**

€ 4,50

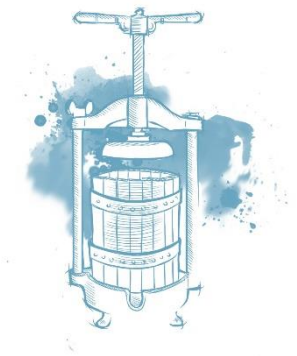
### **Eispalatschinke**

€ 4,90

### **Palatschinken**

mit Marillenmarmelade

€ 2,90



Danke, dass Sie bei uns waren, wir freuen uns aufs nächste Mal,  
Ihr Hofwirt-Team!



**Ohne regionale Partner wären wir nicht der Hofwirt...  
Deshalb stellen wir Ihnen gerne unsere Produzenten vor,  
ohne die unsere Karte nicht so herzlich ehrlich steirisch wäre...**



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

### **Frischer Most...**

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

### **Unsere Fische...**

... aus der Seckauer Forellenzucht Hoffelner und 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, gelobt hat.

### **Das Schnapserl...**

... liefern uns die Mönche der Abtei Seckau, die seit 1994 nur das Beste destillieren und dafür schon mehrfach ausgezeichnet wurden.

### **Glückliche Hühner...**

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

### **Milch ist nicht Milch...**

... deshalb haben wir unseren Partner auch hier sorgfältig ausgewählt. Die Familie Madl aus Seckau ist mehrfach mit dem „Kasermädl in Gold“ ausgezeichnet.

### **Ein gutes Steirisches Hendl...**

... darf sich nur so nennen, wenn wirklich alles passt. Darauf schaut das Unternehmen „Steirerhuhn“ akribisch genau – und hat deshalb unser vollstes Vertrauen.

### **Fleisch...**

... besser gesagt Steirerfleisch, darf sich nur nennen, wenn es von „Steirerglück“ unter die Fittiche genommen wurde und im natürlichen Kreislauf der Natur gelebt hat.