



Willkommen 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

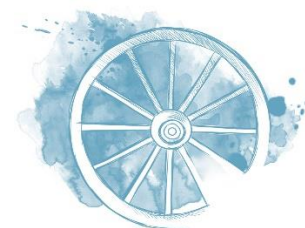
Ein richtiger Saustall war das alte Gebäude gleich hinter unserem Haus. Heute ist es ein Schmuckstück und unser ganzer Stolz: Der Hofladen. Der Duft von selbst gebackenem Brot aus dem großen Holzofen weist Ihnen den Weg zu allerlei schönem Handwerk, hausgemachten Säften und vielen anderen Köstlichkeiten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

€ 9,50

Räucherforellenfilet von der Ausseer Fischzucht

mit Oberskren und Buttertoast A,D,G,O,M,C

€ 14,50

Marinierter Schafskäse

mit Kernöl und Kräutern G,O,M,C

€ 9,50

Klassisches Rindertartar

getoastetem Weißbrot & Butter A,G,M,O,C

€ 13,80

SALATE

Bunter Blattsalat

oder gemischter Salat M,O,C

€ 4,00

€ 4,50

Steirischer Bauernsalat

mit mariniertem Kürbis, Käferbohnen und Steirerkas G,M,C,O

€ 8,60

Gebackene Hühnerstreifen

auf Erdäpfel-Vogelersalat und Kernöl A,C,G,O

€ 11,80

SUPPEN

heiß, frisch und mit Schnittlauch aus unserem Garten kredenzt...

Rindsuppe

mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl A,C,F,G,M,L

€ 3,50

Maronicremesuppe

mit glasierten Maronen G,H,I,L

€ 5,30

Murtaler Krensuppe

mit Röstbrot aus dem Holzofen A,C,G,L,M

€ 4,50





HAUPTSPEISEN

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

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren A,C,G	€ 14,90
Zwiebelrostbraten vom Authaler Jungrind mit Braterdäpfeln und Senfgurken A,O,M	€ 17,90
Ragout vom Authaler Junghirsch mit Serviettenknödel und Rosengemüse A,C,G,I,L,K	€ 16,80
Gepökeltes Schweinsfilet im Kräutermantel auf steirischer Polenta und Kürbis A,C,G,I,L,K	€ 19,90
Lachsforelle aus der Seckauer Fischzucht „Müllerin Art“ mit Petersilerdäpfeln und Mandelbutter A,D,G	€ 18,50
Geschmortes Thalheimer Bierhendl mit Rahmerdäpfelstampf und Wurzelgemüse G,M,O,F	€ 16,50
Karamellierte Krautfleckerl mit grünem Salat A,C,G,O,M	€ 8,60



HAUSGEMACHTES BROT...

Brotkorb mit Butter	€ 2,00
Dreierlei Aufstriche mit Brotkorb A,C,E,F,G,H,M,N	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 A,C,G,O,L

pro Person € 17,90

Aufgesetzte Henn

im Ganzen gefülltes Steirerhuhn
auf Erdäpfeln im Sud, im Ofen gebacken A,C,G,L,O

pro Person € 13,50

Schweins Hax'n

im Natursaft
mit Sauerkraut und Laugenknödel A,C,G,L,M,O

pro Person € 12,50

SO SÜSS

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



Steirischer Bratapfel

mit Vanillesauce C,G

€ 8,40

Topfenknödel

mit Schoko- Nussfüllung und Kirschröster A,C,G,H,O

€ 8,50

Karamellisierter Buttermilch-Apfel Schmarrn

mit eigenem Röster A,C,G,O

€ 9,50

Hofwirttorte A,C,G,H,O

€ 3,20

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Schlagobers A,H,G

€ 3,20

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

**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.