



Nachmittagskarte

von 14:00 bis 18:00 Uhr



JAUSE

ist dann, wann man einen kleinen Hunger auf Steirisches hat...

Steirische Brettljause

mit allerlei regionalen Schmankerln A,C,G,L,M,O

€ 9,80

Hofwirt Toast

mit Sauergemüse A,C,G,H,M,O

€ 5,90

VORSPEISEN & SALATE

von unseren Partnern und hausgemacht...

Rindertartar mit Pilzcreme, Senfsaat

Kräuteröl und Sauerteigbrot A,C,G,M,O

€ 15,40

Bunter Blattsalat

oder gemischter Salat M,O,C

€ 4,50

€ 4,50

Steirische Hühnerstreifen

in der Kürbiskernpanade gebacken mit Blattsalat und Kernöl A,C,G,O

€ 11,80



SUPPEN

heiß, frisch und mit Schnittlauch kredenzt...

Rindsuppe

mit Frittaten, Kaspressknödel oder Fleischstrudel A,C,G,D,B,O

€ 4,90

HAUPTSPEISEN

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

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Kalb

mit Petersilerdäpfeln, Preiselbeeren A,C,G

€ 15,50

€ 24,90

Steirisches Backhendl

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

€ 14,50

Hausgemachte Kürbistascherl

mit gebackenem Kürbis und schwarzen Nüssen

€ 15,50



SPEZIALITÄT UNSERES HAUSES

Hofwirttorte

Walnuss-Schokobiskuit, Gewürzwetschkengelee,
Buttercreme & Schokoladeglasur A,C,G,H,O

€ 4,20

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel

mit Schlagobers oder Vanillesauce A,H,G

mit Vanilleeis A,H,G

€ 3,80

€ 4,80

€ 5,30

Hofwirts gerührter Eiskaffee

Vanilleeis mit Kaffee gerührt, Schlagobers A,C,G

€ 6,90



Verehrte Gäste!

Allergeninformationsverordnung

Die neue 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