



Servus 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 auf einen kleinen Rundgang ein. Die lange, spannende Geschichte unseres Hauses hat nämlich beeindruckende Spuren hinterlassen. Die große Holzterapie 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 07.30 Uhr bis 22.00 Uhr
Sonntag	von 07.30 Uhr bis 19.00 Uhr
Frühstück	von 07.30 Uhr bis 11.00 Uhr
Nachmittagskarte	von 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Küche	von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr (sonntags bis 19.00 Uhr)





VORSPEISEN

von unseren Partnern und hausgemacht...

Carpaccio vom Kohlrabi

mit Walnuss Pesto, Kürbis und Authaler Hirschsalami A,C,G,M,O,

€ 9,90

Rindertartar mit Pilzcreme, Senfsaat

Kräuteröl und Sauerteigbrot A,C,G,M,O,

€ 15,40

SALATE

Bunter Blattsalat

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

€ 4,50

€ 4,50

Vogelersalat mit Erdäpfeldressing

gebratenem Speck, Erdäpfel und Zwiebel L,M,O

€ 9,90



SUPPEN

heiß, frisch und mit Schnittlauch kredenzt...

Rindsuppe

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

€ 4,90

Murtaler Krensuppe

mit Röstbrot aus dem Holzofen A,O,G,L,M
oder mit Trebern-Hirschschenkenknödel

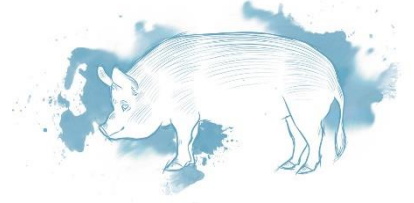
€ 4,80

€ 5,90

Maroni-Selleriecremesuppe

mit glasierten Maroni und Gansl-Tascherl A,C,G,L,O,H

€ 6,90



HAUPTSPEISEN

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

Zweierlei vom Authaler Hirsch (Rücken und Ragout)

mit Bauernkräpfen, Kürbiscreme und Speck-Zwetschken A,C,G,M,O,L

€ 29,90

Geröstete Kalbsleber

mit Zwiebelcreme und Speck-Romanesco G,L,M,O

€ 21,50

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Kalb

mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren A,C,G

€ 15,50

€ 24,90

Steirisches Backhendl

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

€ 14,50

Gebratenes Lachsforellenfilet aus der Fischerei Ausseerland

mit weißer Polenta und Kräuterseitlingen G,D,O

€ 21,50

Hausgemachte Spinatknödel

mit Asmontesauce und Röstzwiebel A,C,G,M,O,L

€ 12,50

Hausgemachte Rote-Rüben Tascherl

mit Ziegenkäse, Kren und Roter Rübe

oder mit kalt geräuchertem Seesaibling A,C,G,L,M,O,D

€ 15,50

€ 19,90

HAUSGEMACHTES BROT ...

Brotkorb mit Butter

€ 2,00

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

pro Person € 3,80





HOFWIRT GENUSS TIP

Steirische Brettljause

mit allerlei steirischen Spezialitäten aus der Region A,C,G,L,M,O

€ 9,80



SO SÜSS

zum Abschluss...

Maroni-Lebkuchen Glas A,C,G,O,H

€ 7,50

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel

mit Schlagobers oder Vanillesauce A,H,G

€ 3,80

mit Vanilleeis A,H,G

€ 4,80

€ 5,30

Hofwirttorte A,C,G,H,O

€ 4,20

Hofwirt Gerührter Eiskaffee

Vanilleeis mit Afro Kaffee gerührt, Schlagobers A, C, G

€ 6,90

Sorbetvariation

Brombeer-Lavendel/Holunderblüte/Zitrone

€ 6,50



DAFÜR SIND WIR BEKANNT...

auf Vorbestellung (24 Stunden)

Aufgesetzte Henn für 2 Personen

im Ganzen gefülltes Steirerhuhn

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

pro Person € 21,90

Beiried im Ganzen für 2 Personen

mit saisonalem Gemüse und Ofenerdäpfeln G,O,L,P

pro Person € 26,50

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über
unser tägliches Sorbet- und Kuchenangebot.

Für unsere kleinen Gäste
mit Liebe zubereitet

SUPPEN

Rindsuppe

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

€ 3,50

HAUPTSPEISEN

Kinderwiener vom Schwein oder Kalb

mit Pommes Frites A,C,G

€ 7,50

€ 9,50

Pasta

mit Tomatensauce A,C,L,M

€ 7,50

Naturschnitzerl vom Schwein

mit Erbsenreis A,G,L

€ 7,90

Hausgemachte Fischstäbchen

mit Erdäpfelstampf A,G,D,O,C

€ 8,10

ZUM NACHTISCH

Mini-Schokoladenguglhupf

mit weißer Schokoladensauce A,C,G

€ 3,50

Gemischtes Eis

2 Kugeln Eis nach Wahl mit Schlagobers

€ 3,50

**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 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.

Das Schnapserl...

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

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.

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.

Fleisch...

Sehr stolz sind wir darauf, dass wir unser Fleisch aus der hauseigenen Landwirtschaft & Fleischerei St. Wolfgang beziehen. 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. Das Seetaler Weidelamm grasst in St. Wolfgang mit wunderschönem Blick Richtung Zirbitz.



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