



SPENISEKARTE

Ein herzliches Grüß Gott

*Wir wollen Ihnen Lust machen,
das Land zu riechen,
zu schmecken und zu erleben.*



WIR KOCHEN ECHT STEIRISCH!

Garantiert kontrollierte Herkunft, Frische und Natürlichkeit aus dem Naturpark.

Für unsere Gerichte werden nur Zutaten verwendet aus artgerechter Tierhaltung naturnaher Anbau und mit höchstem Hygienestandard. Regional und saisonal, kreativ verfeinerte Rezepturen der Jahreszeiten entsprechend

Lieferantenliste:

- Forelle, Lachsforelle - Fam. Kulmer, Haslach
- Hendl - Fam. Lugitsch, Feldbach
- Rindfleisch - Fam. Lanzl, Eichberg & Fam. Kanerta, Kärnten
- Schweinefleisch, Wildspezialitäten - Gradischnig, Schloßberg
- Schweinefleisch, Rindfleisch, Wurstwaren - Fleischerei Pinnitsch Leutschach
- Gebäck - Bäckerei Fagitsch, Leutschach & Resch+Frisch, Wels
- Ziegenkäse - Almbauer, St. Kathrein am Offenegg
- Wüstensalz - Watzlawik, Deutschlandberg
- Eier - Moser, Eibiswald
- Milch, Käse - Käserei Fischer, Kitzeck

Scan me



HOMEPAGE

Öffnungszeiten

Montag, Dienstag., Mittwoch und Samstag: 8 bis 21 Uhr

Sonntag: 8 bis 16 Uhr

Donnerstag und Freitag: Ruhetag

Ganzjährig geöffnet

Küchenzeiten

Montag, Dienstag, Mittwoch, Samstag:

11 bis 20 Uhr (Speisenannahme 19:30 Uhr)

Sonntag: 11 bis 15:30 Uhr (Speisenannahme 15:00 Uhr)

Als Aperitif empfehlen wir:

Hopfiges aus der Suderei (O) (100% aus Leutschach) 0,33 l € 4,80

Muskateller (O) 1/8 l € 4,50

Glas Sekt mit Holunder (O) € 5,30

Glas Sekt Orange (O) € 5,30

Glas Muskatellersekt (O) € 5,30

Campari Soda (O) € 6,90

Campari Orange (O) € 6,90

Sherry medium (O) € 6,90

Martini red (O) € 6,90

Martini bianco (O) € 6,90



Lieber Gast !

Da unsere Tage als Familienbetrieb sehr lange sind und wir Ihnen immer unser Bestes geben wollen und den täglichen Herausforderungen zu bestehen, bitten wir Sie höflich um Verständnis, dass unsere Küche um 20 Uhr schließt und wir die Sperrstunde um 21 Uhr einhalten.

Beim Zubereiten Ihrer Bestellung bemühen wir uns um Frische und Qualität, erfüllen gerne Sonderwünsche so gut es geht - darum gönnen Sie sich selbst und uns etwas Zeit.

Gerne erhalten Sie jedes Gericht auch als kleine Portion (- € 2) Für das Einstellen eines Zusatztellers heben wir einen Umkostenbeitrag von € 1 ein und auch bei Speisenänderung und Verpackung werden € 1 in Rechnung gestellt.

Allergieinformationen - bei wichtigen Fragen helfen wir Ihnen gerne!

Salate & Vorspeisen

Backhendlsalat | ACHM

Blattsalat, ausgelöste Hendl-Oberkeule geb.

€ 15,90

Vogersalat "Steirische Art" | CM

auch mit gebackener Hühnerleber möglich | ACM

€ 8,90

€ 12,90

Gemischter Salat | GHLM

€ 4,50

Blattsalat

€ 4,50

Erdäpfelsalat | LM

Sonnenblumenöl/Apfelessig/Zwiebel

€ 7,20

Käferbohnsalat | C

Kernöl/Knoblauch/Zwiebel/Ei/ Apfelessig

€ 7,20

Suppen

Klare Rindsuppe | ACGL

Frittaten/Leberknödel

€ 4,80

Knoblauchcremesuppe | AGL

Schwarzbrotwürfel/Schnittlauch

€ 7,50

Hauptgerichte

Geschmorte Schweinsbackerl | GL € 18,90
Trüffelrisotto/Brokkoli

Hendl-Curry-Gemüse Bowl | G  € 19,90
Jasminreis/Schwarzer Sesam (Vegan & Vegetarisch möglich) € 16,90

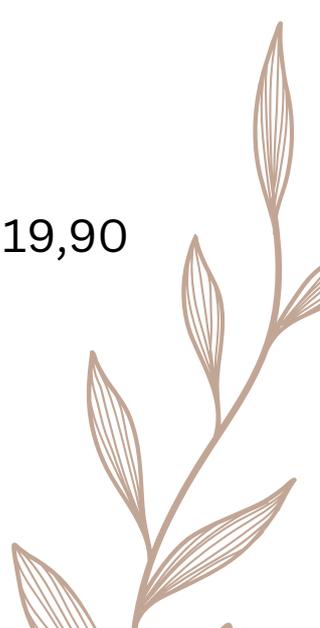
Kalbsfilet unter der Limetten-Nußkruste | EHGC € 29,90
Zwiebelconfit/Erdäpfelbaumkuchen

Gekochter Tafelspitz vom Rind | ACGL € 19,90
Apfel-Krensaucce/gebackenes Wurzelgemüse

Gebratene Polentaschnitte | CGL € 17,90
Paprikacreme/Blattspinat/Shiitakepilze

Fisch

Kürbis-Krautravioli | ACGL € 19,90
Skrei (Winterkabeljau)/Petersilienschaum



Klassiker

1/2 Backhendl | ACL

Um Ihnen Frische und Qualität zu sichern, bitten wir Sie frühzeitig zu reservieren! Bitte vorbestellen!

€ 15,20

Grillteller | A

Schweinefilet/Hendlbrust/Würstel/Gemüse/Pommes

€ 18,90

Wiener Schnitzel | ACL

vom Schwein/Reis/Erbsen

€ 14,80

Desserts

Feine Palatschinke | ACGHO

Nuss/Schokolade/Orangeneis

€ 12,90

Gebackene Ricottatorte | ACGHO

Weichselragout/Halbgefrorenes

€ 12,90

Beilagen

Portion Jasminreis	€ 4,00
Portion Petersilerdäpfl	€ 4,00
Portion Steakpommes frites	€ 4,20
Portion Grillgemüse	€ 4,00
Portion Erbsenreis	€ 4,00
Ketchup 20g	€ 0,50
Senf 18 g	€ 0,50
Mayonaise 18 g	€ 0,60
Portion Preiselbeer	€ 3,90
Portion Kernöl	€ 2,50
Stk. Semmel	€ 0,90
Stk. Kornbrot	€ 0,90
Stk Korngebäck	€ 2,00
Div. Gebäcksorten	€ 1,30

Säfte

Nektar vom Bauern 0,25 Erdbeere, Marille, Pfirsich, Kriecherl, Johannisbeer	€ 3,60
Nektar gespritzt 0,3	€ 4,00
Nektar gespritzt 0,5	€ 4,60
Pago Mango 0,2	€ 3,60
Orangensaft 0,25	€ 3,10
Apfelsaft 0,25	€ 3,10
Traubensaft 0,25	€ 3,10
Holunderblütensaft 0,25	€ 2,60
Melissensaft 0,25	€ 2,60

Alkoholfreies

Fanta, Almrausch 0,25	€ 2,90
Cola, Spezi 0,25	€ 2,90
Cola , Cola light 0,33	€ 3,80
Eistee 0,33	€ 3,80
Almrausch 0,33	€ 3,80
Schweppes Tonic 0,2	€ 4,20
Bitter Lemon 0,2	€ 4,20

Wasser

Soda 0,25	€ 1,30
Soda-Zitrone 0,25	€ 1,90
Mineral-Zitrone 0,33	€ 3,40
Steirerwasser prick. 0,7	€ 4,50
Steirerquelle prick. 0,33	€ 2,90
Quellwasser 0,25	€ 0,70

Wir bitten um Ihr Verständnis, da wir bei allen mit Leitungswasser gespritzten Getränken den gleichen Preis wie mit Soda einheben.

Biere (A)

Murauer Pils 0,5
Murauer Pils 0,3
Murauer Pils 0,2
Weizenbier Fl. 0,3
Radler 0,5
Radler 0,3
Alkoholfreies Bier



€ 4,80
€ 4,20
€ 3,70
€ 5,00
€ 4,80
€ 4,20
€ 4,70

Tafelwein (O)

Mischung weiß 1/4
Mischung rot 1/4

€ 3,00
€ 3,20



ALLERGENINFORMATION

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

A vibrant outdoor cafe scene with a brick path, greenery, and buildings under a blue sky with clouds. The scene is partially obscured by the large text below.

SPENISEKARTE

Kinderkarte



Für unsere großen Kleinen

Erdäpflpuffer | ACGH

Apfelmus

€ 6,50

Hendlgeschnetzeltes | ACL

Reis

€ 7,50

Gebackenes Fischfilet | ACGH

Erdäpfl

€ 8,50

Kinder Wiener Schnitzel (Schwein) | ACGH

Pommes frites

€ 7,50



*Kennst du den Film mit der
berühmten Maus die kochen
kann?*

