

Radlermenü

16,90

Kürbiscremesuppe

mit Sahnehaube und gerösteten Brotchips

A|C|G

* * *

Puten- & Hendlsteak gegrillt

mit Bio-Bratkartoffeln, gebackenem Gemüse
und Sauce Béarnaise

A|C|G|O

* * *

Salat nach Saison



Tagesempfehlungen

Zarte Lammkrone rosa gebraten

22,90

Kürbischutney, Steinpilzgratin und gegrillter Kürbis

G|L|O

Filetsteak vom Donauland Rind medium gebraten

25,50

mit gefüllten Champignons, Reis-Kürbispralinen

Rotwein-Kräuteressenz

A|G|L|O

Klassischer Hirschbraten vom heimischen Wild

14,80

Apfelrotkraut, Kartoffelkroketten, Preiselbeerbirne

L|O

Unser Weintipp: Blauer Zweigelt 2014

trocken - RZ 2,7 g/l | Säure 5,0 g/l | Alk. 12,5% vol

Vorspeisen

Carpaccio vom Rindsfilet 9,50

sautierte Pilze, frischer Parmesan, Blattsalate

Balsamico-Vinaigrette, Toast und Butter

A|G

Suppen

Klare Rindsuppe

mit hausgemachtem **Leberknödel 3,30**

oder **Kräuterfrittaten 2,90**

A|C|G|L

Kürbiscremesuppe 3,90

mit Kernöl-Obershaube

A|C|G

Klöcher Traminercremesuppe 3,90

mit Zimtcroustons

A|G|O

Allergeninformation gemäß Codex: A= Gluthaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier,
D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie,
M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

*** Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.**

Klöcherhof Genussreich

Vegetarisch:

Knuspriger Kartoffelpuffer 8,20

mit Rosengemüse und Pilzsauce
A|C|G

Vegi Nudel-Wok 7,50

Nudelteller mit knackigem Gemüse,
Pilze, Tomaten, Sojasauce und Parmesan

Der Weissburgunder

harmonisch ausgewogen, nussig und würzig im Abgang
O



Cremiges Kürbisrisotto vom 8,50

mit Kernöl und gegrilltem Kürbis 
G|O

Steaktoast "Styria" 9,50

gegrillter Schweinerücken mit Tomate und Käse überbacken,
Speck, Zwiebel, Kartoffelwedges und Kernölmayonnaise

Salatgarnitur

A|C|G|H|M

Aus heimischen Gewässern & MEE(H)R

Zanderfilet 13,50

in der Kartoffelkruste
leichte Kräutersauce und Gemüse garnitur
A|C|D|G|O

Calamari aus der Pfanne 14,80

in Curry-Knoblauchbutter
auf cremigem Gemüserisotto
B|G|O

Saiblingsfilet gebraten 15,80

aus *heimischer Fischzucht – Fam.Schlein* Weixelbaum
mit Kürbisbandnudeln und überbackene Tomate auf Petersiliencreme
A|C|D|G

Aus der Pfanne

Kräuterrahmspätzle 8,20

mit Schinken, Pilzen und Käse gratiniert
A|C|D|G|O

ein Glas Zweigelt Hochwarth
erinnert an reife dunkle Beeren, kompakt, vollmundig und dicht am Gaumen

...vom Vulkanlandschwein



Wienerschnitzel vom VULKANLANDSCHWEIN 9,20

mit Petersilienkartoffeln vom Biobauern Pircher, Goritz b. Radkersburg
A|C|G

Der Klöcherhof-Hit!

Steira Cordon Bleu 12,50

Schnitzerl vom VULKANLANDSCHWEIN
mit Schinken-Käse-Kürbisfülle
in der Kürbiskernpanade gebacken, Butterreis
A|C|G

„Klöcherhof“ Grillspieß 13,20

von Schwein, Pute, Huhn und Speck
Pommes frites, Grillgemüse und Curry-Kräuterbutter
G

Typisch steirisch - Sauvignon Blanc
pikant, würzig, lustvoll - probier's doch!

O

Medaillons vom VULKANLAND-Schweinefilet 14,90

mit Schafskäsehaube
Kartoffelgebäck, Gemüse und Pilzsauce
G

„Mediterranes Cordon Bleu“ 11,80

Schweinsschnitzerl mit Salami-Ruccola-Mozzarellafülle,
Tomatenreis auf Natursafterl
G|L|O

Variationen von Huhn & Pute

Puten-Hendl-Spieß gegrillt 10,80

mit steirischem Apfel

Polenta und Brokkoli auf Balsamicosafterl

A|G |L|O

Hühnerbrüstchen gebacken **9,80**

in der Kürbiskernpanade

Erbсенreis und Preiselbeer-Pfirsich

A|C|G

Puten- & Hendlsteak gegrillt **11,80**

mit Bio-Bratkartoffeln, gebackenes Gemüse

und Sauce Béarnaise

A|C|G|O

Hühner-Lasagne 8,50

auf Tomatensauce

A|C|G

½ Steirisches Backhendl 10,50

in der Kürbiskernpanade + 0,40

A|C|G

Salate

Backhendlsalat 8,90

gebackene Hendlstreifen
auf großem, gemischtem Salatteller mit Kürbiskernöl
A|C

Gemischter Salat nach Saison 3,90

mit Kürbiskernöl

Blattsalate nach Saison 3,60

mit Kürbiskernöl

Desserts



Ein Glas Gewürztraminer Tradition oder Gewürztraminer Spätlese,
verführerisches Duftspiel, süßer Fruchtschwall, mächtig und lieblich

Panna Cotta 5,80

auf Traubengelee
C|G|O

Eispalatschinke 4,80

mit Schokoladesauce, Schlagobers
A|C|G|H

Topfenockerl im Haselnussmantel 6,20

Früchtegarnitur Amarettosahne
A|C|G

Dessertteller „Klöcherhof“ 6,80

Topfenockerln im Haselnussmantel und Hollerröster
& Holunderparfait auf Fruchtspiegel
A|C|G

Inklusivpreise