

Vorspeise & Suppen

Carpaccio vom Rindsfilet 14,80

sautierte Pilze, frischer Parmesan, Blattsalat

Balsamico-Vinaigrette, Toast und Butter

Rindfleisch aus dem Naturpark Almenland oder Donauland

A|G|L

Klare Rindsuppe

mit hausgemachtem Leberknödel 5,20

oder hausgemachten Kräuterfrittaten 4,90

A|C|G|L

Spezialität des Hauses:

Klöcher Traminercremesuppe 5,90

mit Zimtcroustons

Klöcher Traminer vom hauseigenem Weingut Domittner

A|G|O|L

Vegetarisch & Vegan

Gemüsecurry (vegan) 15,90

auf Basmatireis und Kokosmilch

H

Knuspriger Kartoffel-Gemüsepuffer 15,50

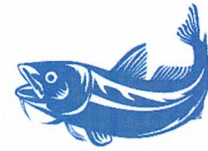
mit Hausdressing-Dip, Rucola, Tomaten und Parmesan

Bio-Kartoffeln aus der Region

A|C|G|L



Fisch



Zanderfilet natur

cremige Rollgerste, Fenchelgemüse

A|C|G|L|O

21,50

Rind / Schwein / Huhn



Steira Cordon Bleu vom Vulkanland Schwein

mit Schinken-Käse-Kürbisfülle, in der Kürbiskernpanade gebacken

Kräuterreis, buntes Gemüse

A|C|G|L

20,50

Wienerschnitzel vom Vulkanland Schwein

Petersilienkartoffeln, Preiselbeergarnitur

Bio-Kartoffeln aus der Region

A|C|G|L

15,90

Hühnerfilet natur vom Geflügelhof Janitsch

gefüllt mit Kräuter-Frischkäse, Polenta und Cremespinat

G|L|O

18,20

Filetspitzen von Rind & Schwein

in Pilzsauce, Tagliatelle, buntes Gemüse

A|G|L|O

23,50





Rind / Schwein / Huhn

Rostbraten vom Donauland Rind 25,50
an Zwiebelsauce, Speckbohnen, Kartoffelgratin
A|C|G|L|O|S

Medaillons vom Vulkanland Schwein 22,80
im Speckmantel gebraten, grüne Pfeffersauce
Zucchini und Kartoffelkroketten
A|C|G|M|O|L

„Klöcherhof“ Grillteller 20,50
zweierlei vom Vulkanland Schwein, Huhn, Cevapcici, Speck
Pommes frites, Grillgemüse und Curry-Kräuterbutter
Zwiebel Ketchup
G

½ Steirisches Backhendl 16,50
auf Wunsch in der **Kürbiskernpanade** gebacken (Aufpreis: 1,00)
Hühnerfleisch vom Geflügelhof Janitsch aus Kalch
A|C|G

„Steirer Fusion“ 32,00
Unser Spezial-Backhendl – ½ klassisch, ½ in der Kürbiskernpanade
Regional. Knusprig. Unwiderstehlich
A|C|G



**Dazu empfehlen wir unseren
Klöcher Traminer Xero
vom Weingut Günther Domittner.**



Salate

Unsere Salate werden mit steirischem Kürbiskernöl aus der Region angerichtet.

Backhendlsalat 15,90

gebackene Hendlstreifen, auf großem
gemischtem Salat mit Kürbiskernöl
Hühnerfleisch vom Geflügelhof Janitsch aus Kalch
A|C|G

Tipp: Hühnerfilet gerne auch *g e g r i l l t* möglich

Gemischter Salat 6,70

G

Blattsalat 5,50

C|M

Kartoffelsalat hausgemacht 6,50

Bio-Kartoffeln aus der Region
A|C|L|M

Beilagen

Pommes frites
Bratkartoffeln
Basmati Reis
Bandnudeln
Buntes-Gemüse

pro Portion/Beilage € 5,00



Süßes / Desserts

Eispalatschinke 8,50

Vanilleeis, Schokoladesauce
Mandelblättchen, Schlagobers
A|C|G|H|L

Topfennockerln im Haselnussmantel 8,90

Fruchteis, Schlagobers mit Amaretto
A|C|G|H

Dreierlei von der Schokolade 8,50

Schokoladekuchen, Milkschokoladeneis
Schokoladesauce, garniert mit Schlagobers
A|C|F|G|H|L

**Tipp: Werfen Sie auch einen Blick in unsere Eiskarte -
unser Team verrät Ihnen gern das Dessert des Tages!**

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

*Bei Feierlichkeiten, berechnen wir für das **Gedeck** und für mitgebrachte **Kuchen** je € 2,50 pro Person. Bei **Umbestellungen** oder **Beilagen-Änderung** berechnen wir einen Aufpreis von € 1,00 pro Änderung (sonntags sind keine Umbestellungen möglich).*

***Zahlungen mit EC- oder Kreditkarten** werden ab einem Betrag von € 30,00 akzeptiert.
Bei einem kleineren Betrag kommt ein Zuschlag von € 1,50 hinzu.*

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.**

