



Radlermenü € 16,90

Knoblauchcremsuppe

mit Brotwürfeln

A|C|G|O

* * *

Hühnerbrüstchen gebraten

mit Schinken-Topfenfülle

auf Tomaten-Balsamicosafterl

feine Nudeln und Gemüsestifte

A|C|G|O

* * *

Salat nach Saison

Der Gelbe Muskateller

sehr fruchtbetont

O

Vorspeisen

Carpaccio vom Rindsfilet € 9,80

sautierte Pilze, frischer Parmesan, Blattsalate

Balsamicovinaigrette, Toast und Butter

A|G

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.**

Suppen

Klare Rindsuppe

mit hausgemachtem **Leberknödel € 3,50**
oder **Kräuterfrittaten € 3,10**

A|C|G|L

Kürbiscremesuppe € 3,90

mit Sahnehaube und gerösteten Brotchips

A|C|G

Klöcher Traminercremesuppe € 4,20

mit Zimtcroustons

A|G|O

Klöcherhof Genussreich

Vegetarisch:

Knuspriger Kartoffelpuffer € 8,50

mit Rosengemüse und Pilzsauce

A|C|G

Vegi Nudel-Wok € 7,90

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

Der Weissburgunder

harmonisch ausgewogen, nussig und würzig im Abgang

O

Haustoast "Styria" € 9,80

Schweinerücken mit Speck, Zwiebel und Tomate
Kernölmayonnaise, Kartoffelwedges und
Salatgarnitur nach Saison

A|C|G|H|M

Aus heimischen Gewässern & MEE(H)R

Calamari aus der Pfanne € 14,80

in Curry-Knoblauchbutter – im Reisblatt
auf cremigem Gemüserisotto
B|G|O

Saiblingsfilet gebraten € 15,80

aus *heimischer Fischzucht Schleie*
mit Kürbisbandnudeln und überbackene Tomate auf Petersiliencreme
A|C|D|G

Hausgemacht

Kräuterrahmspätzle-Pfanne € 8,20

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

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

O

...vom Vulkanlandschwein



Wienerschnitzel vom Schwein € 9,20

mit Petersilienkartoffeln vom Biobauern

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 und Huhn, 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

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
Erbsenreis und Preiselbeer-Pfirsich
A|C|G

½ Steirisches Backhendl € 10,50

in der Kürbiskernpanade + 0,40
A|C|G

Wir empfehlen... Klöcher Traminer, halbtrocken

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

Eispalatschinke € 4,80

mit Schokoladesauce, Schlagobers
A|C|G|H

Topfenockerl im Haselnussmantel € 6,20

auf Fruchtsauce, Früchtegarnitur, Schlagobers
A|C|G

Dessertteller „Klöcherhof“ € 6,80

Topfenockerln im Haselnussmantel,
Holunderparfait auf Fruchtsauce & Zwetschkensorbet
A|C|G

Inklusivpreise