

## Vorspeise & Suppen

**Carpaccio** vom Rindsfilet 13,50  
sautierte Pilze, frischer Parmesan, Blattsalat  
Balsamico-Vinaigrette, Toast und Butter  
*Rindfleisch aus dem Naturpark Almenland oder Donauland*  
A|G

**Klare Rindsuppe** 5,20  
mit hausgemachtem Leberknödel  
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

## Vegetarisch & Vegan

**Vegetarischer Nudelteller** 15,50  
mit Kürbis, Zucchini, Pilze

**Knuspriger Gemüse-Kartoffelpuffer** 14,90  
mit Hausdressing-Dip, Rucola, Tomaten und Parmesan  
*Bio-Kartoffeln aus der Region*  
A|C|G



## Rind / Schwein / Huhn

**Wienerschnitzel** vom Vulkanlandschwein 15,90  
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren  
*Bio-Kartoffeln aus der Region A|C|G*



**Steira Cordon Bleu** vom Vulkanlandschwein 19,50  
mit **Schinken-Käse-Kürbisfülle**, in der **Kürbiskernpanade** gebacken  
mit Butterreis und Gemüse A|C|G

**„Klöcherhof“ Grillteller** 19,80  
zweierlei vom Vulkanlandschwein, Kalb, Huhn und Speck  
mit Pommes frites, Grillgemüse und Curry-Kräuterbutter |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  
von Bauern 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 gegrillt 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 / Erbsenreis

Bandnudeln / Spaghetti

Butter-Gemüse

pro Portion/Beilage € 5,00



## Süßes / Desserts

**Eispalatschinke** 8,50

mit Vanilleeis, Schokoladesauce und Schlagobers

A|C|G|H

**Topfennockerln** im Haselnussmantel 8,90

mit einer Kugel Fruchteis, Schlagobers und Amaretto

A|C|G

**Schoko Dreierlei** 8,50

Schokoladekuchen, Milkschokoladeneis

und Schokoladesauce, garniert mit Schlagobers

A|C|F|G|H

**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.**

