

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

mit hausgemachtem **Leberknödel** 5,20

oder hausgemachten **Kräuterfrittaten** 4,90

A|C|G|L

Spezialität des Hauses:

Klöcher Traminercremesuppe 5,80

mit Zimtcroustons

Klöcher Traminer vom hauseigenem Weingut Domittner

A|G|O

Vegetarisch & Vegan

Thai-Gemüsecurry (vegan) 14,50

auf Basmatireis und Kokosmilch

O

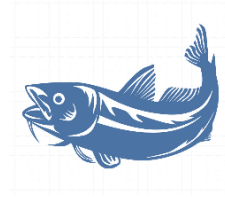
Knuspriger Gemüse-Kartoffelpuffer 13,90

mit Hausdressing-Dip, Rucola, Tomaten und Parmesan

Bio-Kartoffeln von der Familie Pircher aus Goritz

A|B|C|G|O

heimischer Fisch



Saiblingsfilet gegrillt

23,50

mit Linguine, Babyspinat und frische Kräuter

Saibling von der Fischzucht Schlein in Weixelbaum

A|B|C|D|G

Rind / Schwein / Kalb / Huhn

Steira Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein

18,50

mit Schinken-Topfencreme-Kräuter-Kren-Bergkäsefülle,
in der Kürbiskernpanade gebacken mit Kräuterreis und Gemüse

A|C|G



Wienerschnitzel vom Vulkanlandschwein

15,50

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Bio-Kartoffeln von der Familie Pircher aus Goritz

A|C|G

Wienerschnitzel vom Kalb

23,50

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Bio-Kartoffeln von der Familie Pircher aus Goritz

A|C|G

Beiriedschnitte vom Donauland Rind 29,00
Rotwein-Zwiebel-Preiselbeer-Chutney, Merlotsaft,
Kartoffelgebäck und Knoblauch-Kräuterbutter
A|C|G|L

Medaillons vom Vulkanlandschwein im Speckmantel 19,50
an Pilzsauce und Tagliatelle
A|C|G|M|O

„Klöcherhof“ Grillteller 19,80
zweierlei Schwein, Kalb, Huhn und Speck
mit Pommes frites, Grillgemüse und Curry-Kräuterbutter
G

½ Steirisches Backhendl 15,50
1 Ganzes Steirisches Backhendl 29,00
in der **Kürbiskernpanade** gebacken (Aufpreis: 0,50 / 0,80)
A|C|G



Hühnerfilet natur 17,50
mit Kräuter-Frischkäse gefüllt, cremiger Polenta,
Rote Rüben und Granatapfelsauce
G|L|O

Salate

*Unsere Salate werden mit Steirischem Kürbiskernöl
von Bauern aus der Region angerichtet.*

Backhendlsalat 14,80

gebackene Hendlstreifen, auf großem
gemischtem Salat mit Kürbiskernöl

Hühnerfleisch vom Geflügelhof Janitsch aus Kalch

A|C

Tipp: Hühnerfilet gerne auch gegrillt möglich

Gemischter Salat 6,20

mit Kürbiskernöl

Blattsalat 5,50

C|M

Kartoffelsalat hausgemacht 5,80

Bio-Kartoffeln von der Familie Pircher aus Goritz

A|C

Süßes / Desserts

Eispalatschinke 7,50

mit Schokoladesauce und Schlagobers

A|C|G|H

Topfennockerln im Haselnussmantel 7,50

mit Früchtegarnitur, Schlagobers und Amaretto

A|C|G

Schoko Dreierlei 7,50

Schokoladekuchen, Milkschokoladeneis

und Schokoladesauce garniert mit Schlagobers

A|C|F|G|H

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.**