

## Vorspeisen

<b>Carpaccio</b> vom Rindsfilet sautierte Pilze, frischer Parmesan, Blattsalat Balsamico-Vinaigrette, Toast und Butter <i>Rindfleisch aus dem Naturpark Almenland oder Donauland</i> A G	12,80
--	-------

## Suppen

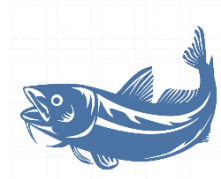
<b>Klare Rindsuppe</b> mit hausgemachtem <b>Leberknödel</b> A C G L	4,70
---	------

<b>Klare Rindsuppe</b> mit hausgemachten <b>Kräuterfrittaten</b> A C G L	4,50
--	------

### **Spezialität des Hauses:**

<b>Klöcher Traminercremesuppe</b> mit Zimtcroustons <i>Klöcher Traminer vom hauseigenem Weingut Domittner</i> A G O	5,20
--	------

# Aus Fluss und Teich



*Bereits seit 1950 betreibt die Familie Schlein aus Weixelbaum Ihre Fischzucht. Sauerstoffreiches Quellwasser und hochwertiges Futter bilden die Basis für die ausgezeichnete Qualität der Fische.*

## Saiblingsfilet gegrillt

21,50

an Safrancreme, glasiertes Gemüse und Fettuccine

*Saibling von der Fischzucht Schlein in Weixelbaum*

G|O

## Vegetarisch

### Knuspriger Kartoffelpuffer

11,90

mit Rosengemüse und Pilzsauce

*Bio-Kartoffeln von der Familie Pircher aus Goritz*

A|C|G|O

## Der Nudelklassiker

*Wusstest du eigentlich, dass das wohl bekannteste italienische Nudelgericht mit der Tomaten-Fleischsauce eigentlich nicht italienisch ist? In Italien werden zur bekannten ragù alla bolognese häufig kurze oder breite Nudeln serviert. Aber wir lieben unsere Spaghetti-Variante. ☺*

### Spaghetti Bolognese

11,90

mit hausgemachtem Sugo und Parmesan

A|C|G



## Variationen vom Schwein & Rind



*Unser Schweinefleisch beziehen wir vom Fleischhof Raabtal aus Kirchberg an der Raab  
und das Rindfleisch vom Donauland Rind.*

**Filet vom Schwein** im Ganzen gebraten 16,20  
an Pilzsauce mit buntem Gemüse und Kartoffelgebäck  
G|O

**Der Klöcherhof-Hit:**

**Steira Cordon Bleu** vom Vulkanlandschwein 15,80  
mit Schinken-Käse-Kürbisfülle  
in der Kürbiskernpanade gebacken, Butterreis  
und buntes Gemüse  
A|C|G

**Wienerschnitzel** vom Vulkanlandschwein 12,90  
mit Petersilienkartoffeln  
*Bio-Kartoffeln von der Familie Pircher aus Goritz*  
A|C|G

**„Klöcherhof“ Rostbraten** 18,20  
mit Kräuterspätzle und Speckbohnen  
A|C|G|L|M|O



# Variationen von Pute & Huhn



*Unser Putenfleisch beziehen wir von der Familie Hütter aus Straden  
und das Hühnerfleisch vom Geflügelhof Janitsch aus Kalch.*

**Hühnerbrüstchen** gebacken 13,20

in der Kürbiskernpanade, Erbsenreis und Preiselbeer-Pfirsich  
A|C|G

**„Klöcherhof“ Grillteller** 15,80

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

**½ Steirisches Backhendl** 13,50

in der Kürbiskernpanade + 0,50  
A|C|G

**1 Ganzes Steirisches Backhendl** 26,00

in der Kürbiskernpanade + 0,80  
A|C|G

***Tipp: Brathendl sind gerne auf Vorbestellung möglich.***



# Salate

*Unsere Salate werden mit Steirischem Kürbiskernöl  
von der Familie Fuchs aus Pölten oder der Weinhandl-Mühle  
aus Straden angerichtet.*

## **Backhendlsalat** 12,90

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

***Tipp: Hühnerfilet gerne auch gegrillt möglich***

## **Gemischter Salat** 5,50

mit Kürbiskernöl

## **Blattsalat** 4,80

mit Kürbiskernöl

## **Kartoffelsalat** 5,20

mit Kürbiskernöl  
*Bio-Kartoffeln von der Familie Pircher aus Goritz*  
A|C

# Desserts

## Dessertteller „Klöcherhof“ 7,90

Topfennockerln im Haselnussmantel,  
Fruchtparfait auf Hollerröster mit Marillensorbet und Schlagobers  
A|C|G

## Eispalatschinke 5,80

mit Schokoladesauce und Schlagobers  
A|C|G|H

## Topfennockerl im Haselnussmantel 6,80

mit Früchtegarnitur, Schlagobers und Amaretto  
A|C|G

Für mitgebrachte Kuchen verrechnen wir € 1,50 pro Person

### Inklusivpreise

**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.**