

Vorspeisen

Carpaccio 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

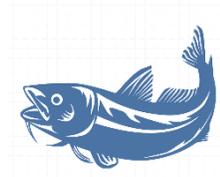
Klare Rindsuppe mit hausgemachtem Leberknödel A C G L	4,70
---	------

Klare Rindsuppe mit hausgemachten Kräuterfrittaten A C G L	4,50
--	------

Spezialität des Hauses:

Klöcher Traminercremesuppe 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

Tip: 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.**