

## Vorspeisen

**Carpaccio** vom Rindsfilet 12,80  
sautierte Pilze, frischer Parmesan, Blattsalat  
Balsamico-Vinaigrette, Toast und Butter  
*Rindfleisch aus dem Naturpark Almenland oder Donauland*  
A|G

## Suppen

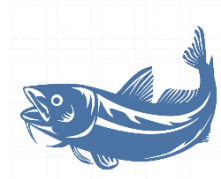
**Klare Rindsuppe** 4,70  
mit hausgemachtem **Leberknödel**  
A|C|G|L

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

**Spezialität des Hauses:**

**Klöcher Traminercremesuppe** 5,20  
mit Zimtcroustons  
*Klöcher Traminer vom hauseigenem Weingut Domittner*  
A|G|O

## 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

# Süßes / Desserts

## Dessertteller „Klöcherhof“ 7,90

Topfennockerln im Haselnussmantel,  
Fruchtparfait auf Hollerröster mit Marillensorbet und Schlagobers

A|C|G

## Eispalatschinke 6,50

mit Schokoladesauce und Schlagobers

A|C|G|H

## Topfennockerl im Haselnussmantel 6,80

mit Früchtegarnitur, Schlagobers und Amaretto

A|C|G

## Schoko Dreierlei 6,50

Schokokuchen, Milchsokoladeneis  
und Schokoladesauce garniert mit Schlagobers

A|C|F|G|H

Inklusivpreise

*Bei Feierlichkeiten, berechnen wir für das Gedeck bzw. für mitgebrachte Kuchen  
€ 2,50 pro Person. 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.**