

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-Bergkäsefülle, in der **Kürbiskernpanade** gebacken
mit Kräuterreis 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

Backhendlsalat 15,90

gebackene Hendlstreifen, auf großem
gemischtem Salat mit Kürbiskernöl A|C|G

Hühnerfleisch vom Geflügelhof Janitsch aus Kalch



**Dazu empfehlen wir unseren Klöcher Traminer Xero
vom Weingut Günther Domittner.**



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 5,90

mit Zimtroutons

Klöcher Traminer vom hauseigenem Weingut Domittner

A|G|O

Vegetarisch & Vegan

Thai-Gemüsecurry (vegan) 15,50

auf Basmatireis und Kokosmilch

Knuspriger Gemüse-Kartoffelpuffer 14,90

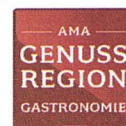
mit Hausdressing-Dip, Rucola, Tomaten und Parmesan

Bio-Kartoffeln aus der Region

A|C|G



Tagesempfehlungen



Suppe

Bärlauchcremesuppe

€ 5,50

Hauptgerichte

Schweinefilet im Speckmantel
mit Pilzsauce und Bandnudeln

€ 21,50

Zanderfilet Natur gebraten
Bio Bärlauchkartoffeln und Gemüse

€ 19,50

Hühnerfilet Natur gebraten
Rahmpolenta, Brokkoli, Pilze und Parmesan

€ 18,20

Für unsere Kleinen

„Pumuckl“
Kleines Wiener Schnitzerl mit Pommes frites

€ 11,30

Fischstäbchen
Bio Petersilienkartoffeln

€ 11,30

Spaghetti Bolognaise

€ 9,50



Süßes / Desserts

Eispalatschinke

7,50

mit Schokoladesauce und Schlagobers

A|C|G|H

Topfennockerln im Haselnussmantel

8,90

mit einer Kugel Fruchteis, Schlagobers und Amaretto.

A|C|G

Schoko Dreierlei

7,50

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.

