

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 Zimtcroustons

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

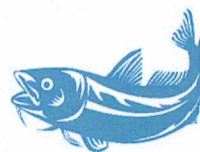
mit Hausdressing-Dip, Rucola, Tomaten und Parmesan

Bio-Kartoffeln aus der Region

A|C|G



heimischer Fisch



Saiblingsfilet gegrillt

24,50

an Safransauce, mit Linguine, frische Kräuter, Cashewkerne und Babyspinat

Saibling von der Fischzucht Schlein in Weixelbaum

A|B|C|D|E|G|L|O

Rind / Schwein / Kalb / Huhn

Steira Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein

19,50

mit Schinken-Topfencreme-Kräuter-Kren-Bergkäsefülle,

in der **Kürbiskernpanade** gebacken mit Kräuterreis und Gemüse

A|C|G



Wienerschnitzel vom Vulkanlandschwein

15,90

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Bio-Kartoffeln aus der Region

A|C|G

Kalbsschnitzel gebacken vom Rücken

25,50

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Bio-Kartoffeln aus der Region

A|C|G

Hühnerfilet natur

18,20

mit Kräuter-Frischkäse gefüllt, cremiger Polenta,

Rote Rüben und Granatapfelsauce

G|L|O



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

Medaillons vom Vulkanlandschwein im Speckmantel 21,50
an Pilzsauce und Tagliatelle
A|C|G|M|O

„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



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



Salate

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

Backhendlsalat

15,90

gebackene Hendlstreifen, auf großem
gemischtem Salat mit Kürbiskernöl

Hühnerfleisch vom Geflügelhof Janitsch aus Kalch

A|C|G

Tipp: Hühnerfilet gerne auch gegrillt möglich

Gemischter Salat

6,70

G

Blattsalat

5,50

C|M

Kartoffelsalat hausgemacht

6,50

Bio-Kartoffeln aus der Region

A|C|L|M

Beilagen

Pommes frites

Bratkartoffeln

Basmati Reis / Erbsenreis

Bandnudeln / Spaghetti

Butter-Gemüse

pro Portion/Beilage € 5,00



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.

