

Vorspeisen

Carpaccio vom Rindsfilet **9,80**

sautierte Pilze, frischer Parmesan, Blattsalate
Balsamicovinaigrette, Toast und Butter

A|G

Suppen

Klare Rindsuppe

mit hausgemachtem **Leberknödel**

3,50

oder **Kräuterfrittaten**

3,10

A|C|G|L

Klöcher Traminercremesuppe

4,20

mit Zimtcroustons

A|G|O

G´selchte Rahmsuppe

4,50

mit Kartoffeln, Speck und Grammeln

A|C|G



....vom Vulkanlandschwein

Wienerschnitzel vom Schwein 9,80

mit Petersilienkartoffeln vom Biobauern

A|C|G

Der Klöcherhof-Hit:

Steira Cordon Bleu 13,20

Schnitzerl vom Vulkanlandschwein

mit Schinken-Käse-Kürbisfülle

in der Kürbiskernpanade gebacken und Butterreis

A|C|G

„Klöcherhof“ Grillspieß 13,50

von Schwein, Pute und Huhn,

mit Speck, Pommes frites, Grillgemüse und Curry-Kräuterbutter

G

Dazu empfehlen wir: Typisch steirisch - Sauvignon Blanc

pikant, würzig, lustvoll - probier's doch!

O

Medaillons vom Vulkanland-Schweinefilet 14,90

mit Schafskäsehaube, Kartoffelgebäck, Gemüse und Pilzsauce

G



Vulkanlandschwein trifft Vulkanlandwein



Steirisches Krenfleisch

11,80

mit Bio-Röstkartoffeln und Apfelkren

Dazu empfehlen wir: ein Glas Weissburgunder

harmonisch ausgewogen, nussig und würzig im Abgang

o

Szegediner Krautfleisch

10,90

mit Semmelknödel und Creme fraiche

Dazu empfehlen wir: ein Glas Welschriesling

o

Schweinsröllchen

12,50

mit Spinat-Mozzarellafülle

Süßkartoffelpüree und Tomatenpesto

Dazu empfehlen wir: ein Glas Klöcher Traminer „Xero“

harmonisch ausgewogen

o

Allergeninformation auf Anfrage beim Servicepersonal !



Vulkanlandschwein trifft Vulkanlandwein



Hausgemachte Breinwurst **10,90**

mit Sauerkraut und Knödel

Dazu empfehlen wir: Typisch steirisch - Sauvignon Blanc

pikant, würzig, lustvoll - probier's doch!

0

Saftiger Schweinsbraten **10,90**

mit Sauerkraut und Knödel

Dazu empfehlen wir: ein Glas Chardonnay

0

Kaskotelette **11,90**

mit Champignons, Zwiebel

und Kartoffelspalten

Dazu empfehlen wir: ein Glas Gelber Muskateller

0

Gerösteter Semmelknödel mit Ei **8,90**

gemischter oder grüner Salat

Dazu empfehlen wir: ein Glas Welschriesling

0

Allergeninformation auf Anfrage beim Servicepersonal !

Variationen von Huhn & Pute

Puten-Hendl-Spieß gegrillt **11,20**

mit Steirischem Apfel, Polenta und Brokkoli
auf Balsamicosafterl

A|G |L|O

Hühnerbrüstchen gebacken **10,20**

in der Kürbiskernpanade, Erbsenreis und Preiselbeer-Pfirsich

A|C|G

½ Steirisches Backhendl **10,50**

in der Kürbiskernpanade + 0,30

A|C|G

Salate

Backhendlsalat **9,20**

gebackene Hendlstreifen, auf großem
gemischtem Salatteller mit Kürbiskernöl

A|C

Gemischter Salat nach Saison **4,20**

mit Kürbiskernöl

Blattsalate nach Saison **3,80**

mit Kürbiskernöl

Desserts



**Zu unseren Desserts empfehlen wir ein Glas Gewürztraminer „Tradition“
oder Gewürztraminer Spätlese.**

verführerisches Duftspiel, süßer Fruchtschwall, mächtig und lieblich

O

Dessertteller „Klöcherhof“ 6,80

Topfennockerln im Haselnussmantel,
Holunderparfait auf Hollerröster mit Fruchteis und Schlagobers

A|C|G

Eispalatschinke 5,20

mit Schokoladesauce und Schlagobers

A|C|G|H

Topfennockerl im Haselnussmantel 6,20

mit Früchtegarnitur, Schlagobers und Amaretto

A|C|G

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.**