

## Vorspeisen

### **Carpaccio vom Rindsfilet**

10,80

sautierte Pilze, frischer Parmesan, Blattsalat  
Balsamico-Vinaigrette, Toast und Butter

*Rindfleisch aus dem Naturpark Almenland oder Donauland*

A|G

## Suppen

### **Klare Rinderbouillon**

4,20

mit hausgemachtem **Leberknödel**

A|C|G|L

### **Klare Rinderbouillon**

3,80

mit hausgemachten **Kräuterfrittaten**

A|C|G|L

### **Spezialität des Hauses:**

### **Klöcher Traminercremesuppe**

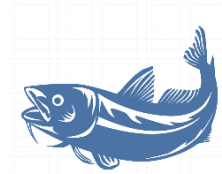
4,90

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** gedämpft 18,50  
an Wurzelgemüse mit Kren und Bio-Kartoffeln  
*Saibling von der Fischzucht Schlein in Weixelbaum*  
G|O

**Forelle** im Ganzen (grätenlos) 16,80  
mit Petersilienkartoffeln und Knoblauch-Mandelbutter  
*Forelle vom Kulmer Fisch aus Birkfeld*  
A|D

## Vegetarisch

**Knuspriger Kartoffelpuffer** 10,80  
mit Rosengemüse und Pilzsauce  
*Bio-Kartoffeln von der Familie Pircher aus Goritz*  
A|C|G|O

**Vegetarischer Nudelteller** 10,50  
mit Tomaten, knackiges Gemüse, frischem Kräuter-Pesto  
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 15,80  
an Pilzsauce mit buntem Gemüse und Kartoffelgebäck  
G|O

**Der Klöcherhof-Hit:**

**Steira Cordon Bleu** vom Vulkanlandschwein 14,90  
mit Schinken-Käse-Kürbisfülle  
in der Kürbiskernpanade gebacken, Butterreis  
und buntes Gemüse  
A|C|G

**„Klöcherhof“ Grillspieß** 14,20  
von Schwein, Pute und Huhn,  
mit Speck, Pommes frites, Grillgemüse und Curry-Kräuterbutter  
G

**Wienerschnitzel** vom Vulkanlandschwein 11,50  
mit Petersilienkartoffeln  
*Bio-Kartoffeln von der Familie Pircher aus Goritz*  
A|C|G

**„Klöcherhof“ Rostbraten** 16,90  
mit Kräuterspätzle und knackiges Gemüse  
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.*

**Piccata Milanese von der Pute** 14,80

auf Rucolaspaghetti mit mediterranem Gemüse

A|C|G

**Hühnerbrüstchen** gebacken 11,80

in der Kürbiskernpanade, Erbsenreis und Preiselbeer-Pfirsich

A|C|G

**½ Steirisches Backhendl** 12,50

in der Kürbiskernpanade + 0,50

A|C|G

**1 Ganzes Steirisches Backhendl** 24,00

in der Kürbiskernpanade + 0,80

A|C|G

**1 Ganzes Brathendl** 24,00

nur auf Vorbestellung möglich

G



# Salate

*Unsere Salate werden mit Steirischem Kürbiskernöl  
von der Familie Fuchs aus Pölten oder der Weinhandl-Mühle  
aus Straden angerichtet.*

<b>Backhendlsalat</b> gebackene Hendlstreifen, auf großem gemischtem Salatteller mit Kürbiskernöl <i>Hühnerfleisch vom Geflügelhof Janitsch aus Kalch</i> A C	11,20
<b>Gemischter Salat</b> mit Kürbiskernöl	4,80
<b>Blattsalate</b> mit Kürbiskernöl	4,50
<b>Kartoffelsalat</b> mit Kürbiskernöl <i>Bio-Kartoffeln von der Familie Pircher aus Goritz</i> A C	4,50

# Desserts

## Dessertteller „Klöcherhof“ 7,20

Topfenockerln im Haselnussmantel,  
Fruchtparfait auf Hollerröster mit Marillensorbet und Schlagobers  
A|C|G

## Eispalatschinke 5,50

mit Schokoladesauce und Schlagobers  
A|C|G|H

## Topfenockerl im Haselnussmantel 6,50

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.**