

Vorspeisen

Carpaccio vom Rindsfilet 11,80

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

Rindfleisch aus dem Naturpark Almenland oder Donauland

A|G

Suppen

Klare Rinderbouillon 4,50

mit hausgemachtem **Leberknödel**

A|C|G|L

Klare Rinderbouillon 4,20

mit hausgemachten **Kräuterfrittaten**

A|C|G|L

Spezialität des Hauses:

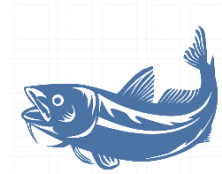
Klöcher Traminercremesuppe 4,90

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 20,50
an Wurzelgemüse mit Kren und Bio-Kartoffeln
Saibling von der Fischzucht Schlein in Weixelbaum
G|O

Forelle im Ganzen (grätenlos) 18,80
mit Petersilienkartoffeln und Knoblauch-Mandelbutter
Forelle vom Kulmer Fisch aus Birkfeld
A|D

Vegetarisch

Knuspriger Kartoffelpuffer 11,50
mit Rosengemüse und Pilzsauce
Bio-Kartoffeln von der Familie Pircher aus Goritz
A|C|G|O

Vegetarischer Nudelteller 11,50
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 15,50
mit Schinken-Käse-Kürbisfülle
in der Kürbiskernpanade gebacken, Butterreis
und buntes Gemüse
A|C|G

„Klöcherhof“ Grillspieß 14,80
von Schwein, Pute und Huhn,
mit Speck, Pommes frites, Grillgemüse und Curry-Kräuterbutter
G

Wienerschnitzel vom Vulkanlandschwein 11,90
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 15,50

auf Rucolaspaghetti mit mediterranem Gemüse

A|C|G

Hühnerbrüstchen gebacken 12,80

in der Kürbiskernpanade, Erbsenreis und Preiselbeer-Pfirsich

A|C|G

½ Steirisches Backhendl 13,00

in der Kürbiskernpanade + 0,50

A|C|G

1 Ganzes Steirisches Backhendl 25,00

in der Kürbiskernpanade + 0,80

A|C|G

1 Ganzes Brathendl 25,00

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.*

| | |
|--|-------|
| Backhendlsalat | 11,80 |
| gebackene Hendlstreifen, auf großem gemischtem Salatteller mit Kürbiskernöl <i>Hühnerfleisch vom Geflügelhof Janitsch aus Kalch</i> A C | |
| Gemischter Salat | 5,20 |
| mit Kürbiskernöl | |
| Blattsalate | 4,50 |
| mit Kürbiskernöl | |
| Kartoffelsalat | 4,80 |
| mit Kürbiskernöl <i>Bio-Kartoffeln von der Familie Pircher aus Goritz</i> A C | |

Desserts

Dessertteller „Klöcherhof“ 7,90

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

Eispalatschinke 5,80

mit Schokoladesauce und Schlagobers
A|C|G|H

Topfennockerl im Haselnussmantel 6,80

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.**