

## Vorspeisen

### **Carpaccio vom Rindsfilet** 10,80

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

*Rindfleisch aus dem Naturpark Almenland oder Donauland*

A|G

### **Saiblingsfilet** geräuchert 13,50

an Süßkartoffelrösti, Rucola und Kernöldip

*Süßkartoffeln vom Bauernladen Weber in Pölten*

*Saibling von der Fischzucht Schlein in Weixelbaum*

C|D|G|O

## Suppen

### **Klare Rinderbouillon** 3,90

mit hausgemachtem **Leberknödel**

A|C|G|L

### **Klare Rinderbouillon** 3,50

mit hausgemachten **Kräuterfrittaten**

A|C|G|L

### **Spezialität des Hauses:**

### **Klöcher Traminercremesuppe** 4,90

mit ZimtcROUTONS

*Klöcher Traminer vom Weingut Domittner in Klöch*

A|G|O

# Aus Fluss und Teich

**Saiblingsfilet** gebraten 18,50

Kürbisbandnudeln, überbackene Tomaten  
und Petersiliencreme

*Saibling von der Fischzucht Schlein in Weixelbaum*

A|C|D|G|O

**Forelle** im Ganzen (grätenlos) 16,20

mit Petersilienkartoffeln und Knoblauch-Mandelbutter

*Forelle vom Kulmer Fisch aus Birkfeld*

A|D

**Calamari** aus der Pfanne 14,80

in Curry-Knoblauchbutter, auf Gemüserisotto

D

## Hausgemacht:

**Kräuterrahmspätzle-Pfanne** 10,50

mit Schinken, Käse und Pilzen

A|C|G|O

## Vegetarisch:

**Knuspriger Kartoffelpuffer** 10,80

mit Rosengemüse und Pilzsauce

*Bio-Kartoffeln von der Familie Pircher aus Goritz*

A|C|G|O



## Variationen vom Schwein

*Unser Schweinefleisch beziehen wir vom Fleischhof Raabtal aus Kirchberg an der Raab. Das Steirische Vulkanlandschwein ist geprägt von seiner Umgebung und den bäuerlichen Familienbetrieben, die sich in ihrer Arbeit zusammengeschlossen haben. Dieser Name steht für Regionalität und Wertschätzung auf diesem Boden.*

**Filet vom Schwein** im Ganzen gebraten 14,90  
auf Pilzsauce, gebratene Polentaschnitte  
und junges Gemüse  
G | O

### Der Klöcherhof-Hit:

**Steira Cordon Bleu** 13,50  
mit Schinken-Käse-Kürbisfülle  
in der Kürbiskernpanade gebacken, Butterreis  
und Gemüsebouquet  
A|C|G

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

**Wienerschnitzel** 10,50  
mit Petersilienkartoffeln  
*Bio-Kartoffeln von der Familie Pircher aus Goritz*  
A|C|G



## Variationen von Huhn & Pute

*Unser Putenfleisch beziehen wir von der Familie Hütter aus Straden  
und das Hühnerfleisch vom Geflügelhof Janitsch aus Kalch.*

<b>Puten-Hendl-Spieß</b> gegrillt mit Steirischem Apfel, Polenta und Brokkoli auf Balsamicosafterl A G  L O	13,50
<b>Hühnerbrüstchen</b> gebacken in der Kürbiskernpanade, Erbsenreis und Preiselbeer-Pfirsich A C G	10,70
<b>½ Steirisches Backhendl</b> in der Kürbiskernpanade + 0,50 A C G	10,80
<b>1 Ganzes Steirisches Backhendl</b> in der Kürbiskernpanade + 0,80 A C G	21,60
<b>1 Ganzes Brathendl</b> nur auf Vorbestellung möglich G	22,00

# Salate



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

## **„Steirer Teller“** 9,80

mit Käferbohnen, Kren und Rahmgurken,  
Schafskäse, Blattsalat und Gebäck

*Käferbohnen von der Familie Fuchs aus Pölten*

*Kren von der Familie Weber Albert aus Pölten*

A|C

## **Backhendlsalat** 9,80

gebackene Hendlstreifen, auf großem  
gemischtem Salatteller mit Kürbiskernöl

*Hühnerfleisch vom Geflügelhof Janitsch aus Kalch*

A|C

## **Gemischter Salat nach Saison** 4,80

mit Kürbiskernöl

## **Blattsalate nach Saison** 4,50

mit Kürbiskernöl

## **Kartoffelsalat** 4,50

mit Kürbiskernöl

*Bio-Kartoffeln von der Familie Pircher aus Goritz*

A|C

# Desserts

## Dessertteller „Klöcherhof“ 7,20

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

## Eispalatschinke 5,50

mit Schokoladesauce und Schlagobers  
A|C|G|H

## Topfennockerl 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.**