

Vorspeisen

Carpaccio vom Rindsfilet **9,80**

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

A|G

Suppen

Klare Rindsuppe

mit hausgemachtem **Leberknödel**

3,50

oder **Kräuterfrittaten**

3,10

A|C|G|L

Klöcher Traminercremesuppe

4,50

mit Zimtcroustons

A|G|O

Knoblauchcremesuppe

4,50

mit gerösteten Brotwürferln

A|C|G|O

Aus Fluss und Teich

Saiblingsfilet gebraten **15,90**

Kürbisbandnudeln, überbackene Tomaten
und Petersiliencreme

A|C|D|G|O

Calamari aus der Pfanne **14,80**

in Curry-Knoblauchbutter
auf cremigem Gemüserisotto

B|G|O

Hausgemacht

Kräuterrahmspätzle-Pfanne **8,90**

mit Schinken, Käse und Pilzen

A|C|D|G|O

**Dazu empfehlen wir: ein Glas Zweigelt Hochwarth
erinnert an reife dunkle Beeren, kompakt, vollmundig und dicht am Gaumen**

O



...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

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

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.**