

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:

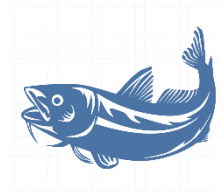
Klöcher Traminercremesuppe 4,90

mit Zimtcroustons

Klöcher Traminer vom 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

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

vom Fleischhof Raabtal aus Kirchberg an der Raab. Die Marke „Steirisches Vulkanlandschwein“ steht für bäuerliche Familienbetriebe, Regionalität, Nachhaltigkeit und Wertschätzung der Region.

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

Der Klöcherhof-Hit:

Steira Cordon Bleu 13,50
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 10,50
mit Petersilienkartoffeln
Bio-Kartoffeln von der Familie Pircher aus Goritz
A|C|G

Dry-Aged Schweinerücken 250 g 16,50
mit frischen Pilzen, Bratkartoffeln und Gemüse der Saison
Bio-Kartoffeln von der Familie Pircher aus Goritz
G



Variationen von Huhn & Rind



*Unser Hühnerfleisch beziehen wir vom Geflügelhof Janitsch aus Kalch
und das Rindfleisch vom Donauland Rind.*

„Klöcherhof“ Rostbraten

15,90

gebratene Polentaschnitte und Wurzelgemüse

A|G|L|M|O

Hühnerbrüstchen gebacken

10,70

in der Kürbiskernpanade, Erbsenreis und Preiselbeer-Pfirsich

A|C|G

½ Steirisches Backhendl

10,80

in der Kürbiskernpanade + 0,50

A|C|G

1 Ganzes Steirisches Backhendl

21,60

in der Kürbiskernpanade + 0,80

A|C|G

1 Ganzes Brathendl

22,00

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 9,80

gebackene Hendlstreifen, auf großem
gemischtem Salatteller mit Kürbiskernöl
Hühnerfleisch vom Geflügelhof Janitsch aus Kalch
A|C

Gemischter Salat 4,80

mit Kürbiskernöl

Blattsalate 4,50

mit Kürbiskernöl

Kartoffelsalat 4,50

mit Kürbiskernöl
Bio-Kartoffeln von der Familie Pircher aus Goritz
A|C

Vogerl-Kartoffel-Salat je nach Saison 5,50

mit Ei, Speck und Kürbiskernöl
Bio-Kartoffeln von der Familie Pircher aus Goritz
A|C

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.**