

## Vorspeisen

### **Carpaccio vom Rindsfilet**

9,80

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

A|G

## Suppen

### **Klare Rindsuppe**

3,70

mit hausgemachtem **Leberknödel**

A|C|G|L

### **Klare Rindsuppe**

3,30

mit **Kräuterfrittaten**

A|C|G|L

### **Klöcher Traminercremesuppe**

4,70

mit Zimtcroustons

A|G|O

## Aus Fluss und Teich

**Saiblingsfilet** gebraten 17,20  
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** 10,50  
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

### Vegetarisch:

**Knuspriger Kartoffelpuffer** 9,80  
mit Rosengemüse und Pilzsauce  
A|C|G



## ...vom Vulkanlandschwein

**Filet vom Schwein** im Ganzen gebraten 14,90

auf Zweigelt-Rosinensafterl, Rahmpolenta und junges Gemüse

G | O

### Der Klöcherhof-Hit:

**Steira Cordon Bleu** 13,50

Schnitzerl vom Vulkanlandschwein

mit Schinken-Käse-Kürbisfülle

in der Kürbiskernpanade gebacken und Butterreis

A|C|G

**„Klöcherhof“ Grillspieß** 13,90

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

**Wienerschnitzel vom Schwein** 9,80

mit Petersilienkartoffeln vom Biobauern

A|C|G

# Variationen von Huhn & Pute

**Puten-Hendl-Spieß** gegrillt 12,20  
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** 10,70  
in der **Kürbiskernpanade + 0,30**  
A|C|G

## Salate

**Backhendlsalat** 9,80  
gebackene Hendlstreifen, auf großem  
gemischtem Salatteller mit Kürbiskernöl  
A|C

**Gemischter Salat nach Saison** 4,50  
mit Kürbiskernöl

**Blattsalate nach Saison** 4,20  
mit Kürbiskernöl

# Desserts



Zu unseren Desserts empfehlen wir ein Glas Gewürztraminer Klöch  
oder Gewürztraminer Spätlese.

0

**Dessertteller „Klöcherhof“** 6,80

Topfenockerln im Haselnussmantel,  
Holunderparfait auf Hollerröster mit Fruchteis und Schlagobers  
A|C|G

**Eispalatschinke** 5,20

mit Schokoladesauce und Schlagobers  
A|C|G|H

**Topfenockerl** 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.**