

Zum Einklang – ein Aperitif:

EUR

*Hausaperitif – feiner Schuss Holunderblüten
oder Erdbeermark, aufgegossen mit Sekt*

3,80

Prosecco

3,40

Martini mit Eis

3,30

Aperol mit Weißweinspritzer

3,50

Aperol mit Sekt

4,20

Cynar mit Eis

3,20

Sherry von Don Pablo – medium dry

3,30

Portwein von Sandeman “Ruby Porto”

3,90

Porto Boplaas „Cape Tawny“ aus Süd Afrika

4,50

Porto von Allesverloren „the old Vintage“ aus Süd Afrika

4,50

Porto von Fonseca „Ruby Port“

4,50

Pernod mit Eis oder Wasser

3,30

Campari Orange oder Soda

3,50

Aus dem Suppentopf:

	<i>EUR</i>
<i>Bouillon mit Grießnockerl oder Leberspätzle</i>	<i>3,20</i>
<i>Fritattensuppe</i>	<i>3,20</i>
<i>Knoblauchrahmsuppe</i>	<i>3,95</i>
<i>Gulaschsuppe mit Brot</i>	<i>3,95</i>

Variationen vom Salat:

<i>„Bauernsalat“ - Blattsalate mit gegrilltem Speck und geriebenem Bergkäse an Balsamico Vinaigrette</i>	<i>8,50</i>
<i>„Fitness-Salat“ - gemischte Salate mit Cocktaildressing und gegrillte Putenstreifen</i>	<i>9,50</i>
<i>„Steirischer Salat“ - gebackene Hühnerbrüstchen auf Blattsalaten an Balsamico Dressing und Kürbiskernöl</i>	<i>10,50</i>

*Frische Salate entnehmen Sie bitte unserem Salatbuffet:
Brot & Butter im Preis enthalten!*

<i>Salat groß</i>	<i>4,20</i>
<i>Salat klein</i>	<i>3,10</i>

Etwas Kleines - Toast

EUR

„Ladytoast“ – gegrillte Hühnerbrüstchen auf Toast mit hausgemachter Cocktailsauce und knackigen Gärtnersalaten 9,50

„Hüttenttoast“ – Schweinerückensteak mit Champignonrahmsauce, serviert mit Toastecken, angereichert mit vielen bunten Salaten 11,50

Aus den Gewässern

Gegrillte Dorade mit Cocktailtomate und Zitrone, serviert mit Gemüsebouquet und Petersilienkartoffeln 17,50

Ein Hauch Italien.....Tutto bene??

Penne mit geräuchertem Lachs, grünen Erbsen und Tomaten an Weißweinsauce 11,50

Spaghetti mit Schinken-Petersilienrahmsauce 9,50

Allerlei Feines aus Topf und Pfanne:

EUR

*Wiener Schnitzel im „Duo-Pack“ vom „Ländleschwein“
.....der Klassiker mit Pommes Frites* *9,20*

*„s Nenzinger Gericht“der Renner schlechthin.....
Zarte Schweinefilets auf hausgemachten Eierspätzle,
Champignonsauce und Gemüse* *15,40*
Kleine Portion *13,90*

*„Entrecote vom Grill“ mit Pfefferrahmsauce,
dazu Gemüsebouquet und Röstinchen* *18,50*

*„Panüler Rösti“ mit Speck, Schinken, Käse, darüber ein Spiegelei
.....schmackhaft & nahrhaft* *8,50*

*„Käsknöpfle i da Brenta“ mit Röstzwiebeln und Blattsalat
.....echt gsibergerisch* *9,20*

Vom Grill:

EUR

*„Fuhre Mist“kaum mehr weg zu denken
Verschiedenes gegrilltes und gebackenes Fleisch in
der Schubkarre angerichtet, dazu Kräuterbutter, Grillsauce
und Pommes Frites* *14,20*

*„Gegrillter Garnelenspieß“
auf leichtem Currygemüse und Reis* *17,50*

*„Gegrillte Hühnerbrust“ 150 Gramm.....
für den Kalorienbewussten
angerichtet mit Broccoli, Petersilienkartoffeln
und Rieslingrahmsauce* *12,50*

Unsere Hausspezialität:

*„Familienplatte“ - verschiedenes Fleisch
vom Grill & aus der Pfanne mit Kräuterbutter, Saucen,
Spätzle, Kroketten, Pommes Frites & Gemüsebouquet
für 2 Personen* *29,50*
jede weitere Person zusätzlich *14,80*
**extra Kuvert* *2,50*

Etwas Leckeres, Süßes zum Nachtisch ??

EUR

<i>Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel</i>	3,20
<i>Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Eis und Sahne</i>	4,20
<i>Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Vanillesauce</i>	4,50
<i>Dessertvariation – Rotweinzwetschgen, Sauerrahm, Vanilleeis und Schokoladesauce, Strudelschnitte</i>	6,50
<i>Hausgemachte Kokoseispraline (2 Stück)</i>	4,60
<i>Mini Mohr im Hemd</i>	
<i>Der klassische Mohr im Hemd mit Schokosauce im Miniformat</i>	4,50
<i>Oma's Traum – Apfelkuchen mit cremigem Vanilleeis und warmer Vanillesauce</i>	3,90

Diverse Eisbecher:

Verlangen Sie bitte unsere separate Dessertkarte!

Kaffee & Schokospezialitäten:

<i>Hauskaffee – Kaffee verziert mit Gebäck, Kaffeelikör mit Sahnehäubchen & Schälchen Vanilleeis</i>	4,30
<i>Kaffee</i>	2,20
<i>Latte Macchiato</i>	2,90
<i>Kaffee Amaretto</i>	3,50
<i>Espresso</i>	2,20
<i>Milchkaffee</i>	2,80
<i>Capuccino</i>	2,80
<i>Irish Coffee</i>	4,90
<i>Schokolade</i>	2,50
<i>Cocochino</i>	2,50

Getränkekarte

Aperitif

<i>Hausaperitif / feiner Schuss Holunderblüten oder Erdbeer aufgegossen mit Sekt</i>		3,80
<i>Aperolsekt</i>		4,20
<i>Prosecco</i>		3,40
<i>Aperolspritzer</i>		3,50
<i>Martini mit Eis</i>		3,30
<i>Sherry von Don Pablo – medium dry</i>		3,30
<i>Portwein von Ramos Pinto Quinta da Ervamoira 10 Jahre alt</i>		5,90
<i>Porto Boplaas „Cape Tawny“ aus Süd Afrika</i>		4,50
<i>Porto von Allesverloren „the old Vintage“ aus Süd Afrika</i>		4,50
<i>Taylor's Port Ruby Select Reserve</i>		4,20
<i>Porto Fonsesca BIN 27 Fine Reserva</i>		4,90
<i>Ruby Port von Sandeman</i>		3,90
<i>Pernod mit Eis oder Wasser</i>		3,30
<i>Campari Orange oder Soda</i>		3,50
<i>Alkoholfreie Getränke</i>		
<i>Mineralwasser</i>	0,33	2,30
<i>Cola, Fanta, Spezi, Citro</i>	0,25	2,20
<i>Apfelsaft</i>	0,25	2,00
<i>Apfelsaft gespritzt</i>	0,25	2,00
	0,5	2,90
<i>Orangensaft</i>	0,25	2,20
<i>Johannisbeer, Bitter Lemon, Tonic</i>	0,2	2,40
<i>Cola light - Almdudler</i>	0,25	2,80
<i>Bier</i>		
<i>Frastanzer Gold Spezial</i>	0,25	2,30
<i>Frastanzer Gold Spezial</i>	0,5	3,20
<i>Franziskaner Weizen</i>	0,3	2,60
<i>Franziskaner Weizen</i>	0,5	3,50
<i>Claustaler (alkoholfrei)</i>	0,5	3,20
<i>Wein</i>		
<i>Grüner Veltliner/Zweigelt/Rosé</i>	0,125	2,30
	0,25	4,40

**Verlangen sie unsere separate Weinkarte mit vielseitigem Angebot oder wählen sie ihren
Lieblingstropfen direkt von der Hobelbank (international) oder aus dem Weinkasten (Österreich)!*