

# Ochsenbergers Spezialitäten

NUR FÜR KURZE ZEIT!

## SUPPE

**STEIRISCHE SCHWAMMERLSUPPE** <sup>AGLM</sup> EUR 6,90  
mit Heidensterz EUR 8,90

## HAUPTSPEISEN



**LACHSFORELLE AUS DER HASLAU** <sup>AGLM</sup>  
auf Estragon-Kohlricreme mit Topfen-Blinis  
EUR 19,90

**FILETSTEAK VOM PÖLLAUTALER JUNGRIND** <sup>ACGLM</sup>  
auf Steinpilz-Sauce mit Kürbiskern-Kroketten und gelben Rüben  
250g EUR 31,00



**ROSA GEBRATENE KEULE VOM WEIZER BERGLAMM** <sup>ACGLM</sup>  
mit Polenta-Taler und Kürbisgemüse  
EUR 29,00



**MEDAILLONS VOM VULKANLANDSCHWEIN IN WHISKY-SAUCE** <sup>ACGLM</sup>  
mit Kürbiskern-Kroketten und Grillgemüse  
EUR 17,50

## VEGETARISCH



**ERDÄPFEL-SCHUPFNUDELN** <sup>ACGLM</sup>  
mit mariniertem Schafskäse und Kürbisgemüse  
EUR 13,90

## DAS KULINARIUM

Regionalität, Vielfältigkeit und Nachhaltigkeit ist gelebte Grundhaltung.  
Bei der Auswahl unserer Zutaten achten wir auf natürliche, regionale Produkte aus dem „Garten Österreichs“

Almenland Ziegenkäse	Familie Grabenhofer, St. Kathrein a.O.
Brot & Gebäck	Bäckerei Tengg, Weiz
Erdäpfel	Familie Brodtrager, Gleisdorf
Fisch	Kulmer Fisch, Haslau-Birkfeld
Freilandeier	Kulmland-Ei, Pischelsdorf
Gemüse aus Bio-Anbau	Familie Müller, Wollsdorf
Erdbeeren	Bauers Beeradies, Wollsdorf
Hendl	aus dem Vulkanland
Käse	Almenland Stollenkäse, Arzberg
Kürbiskernöl	Sigrid Christandl, Dietmannsdorf
Lamm	Weizer Schafbauern, Weiz
Mehl, Getreide & Cerealien	Watzl Mühle, St. Ruprecht
Saibling	Fischzucht Kulmer, Haslau
Schwein	aus dem Vulkanland
Wild	aus den heimischen Wäldern

Alle Preise in EUR inkl. gesetzlicher MwSt. und allen Abgaben.



## APERITIF – EMPFEHLUNGEN:

**Vermouth Tonic**  
Schweppes Tonic, steirischer  
Vermouth, Eis, Kräuterzweig  
EUR 5,50

**Gartenbräu**  
Schladminger Bio-Zwickl  
0,3l EUR 3,80

**Gin Berry**  
Bombay Sapphire Gin, Schweppes  
Wildberry Tonic, frische Beeren  
EUR 5,90

## Events

*25.09.2020 | Whisky Tasting  
mit Diplom- & Edelbrandsommelier  
Erhard Ruthner  
(www.raise-your-spirits.at)*

*Verkostung in Kooperation mit der  
Destillerie Franz Bauer. Freuen Sie  
sich auf 6 Verkostungsproben und auf  
eine raffinierte regional-saisonale  
Speisenbegleitung mit 6 Gängen.  
Preis pro Person: EUR 45,-  
Beginn: 19.30 Uhr*

*18.10. - 01.11.2020 | Genusswochen  
Spezialitäten vom heimischen  
Wildbret  
Ochsenbergers Wildbretwochen  
starteten vor 40 Jahren und waren  
damals die ersten dieser Art in  
unserer Region. Unser frisches  
heimisches Wildbret erhalten wir  
noch heute großteils von unseren  
Jägern aus der Region. Die „Profis“ in  
unserer Kochwerkstatt sind  
spezialisiert auf Wildbret und  
verwöhnen mit raffinierten „wilden“  
Köstlichkeiten.*

*02.11. - 22.11.2020 | Genusswochen  
"GanS wild auf Ente"  
Freuen Sie sich auf herbstliche  
Spezialitäten von der knusprig  
gebratenen Ente und der  
Oststeirischen Weidegans!*

## GEDECK

**SAISONELLE HAPPEN** <sup>ABGLR</sup>  
aus den steirischen Genuss-Regionen

Preise in EUR

2,50

## SUPPEN

**OCHENBERGERS FISCHSUPPE** <sup>LDRGM</sup>  
mit Wurzelgemüse, Garnelen, Haslauer Lachsforelle und Muscheln,  
dazu Knoblauch-Kräuter-Ciabatta

als Vorspeise 8,50  
als Hauptspeise 16,00

**CREMESUPPE VOM MUSKATKÜRBIS** <sup>LGM</sup>  
mit Kürbiskernöl verfeinert

4,90

 **Auf Wunsch gerne vegan!**

**KRÄFTIGE RINDSUPPE** <sup>ACGL</sup>

mit Leberknödel 4,20  
mit Kräuterfrittaten 4,00

## VORSPEISEN

**CARPACCIO VOM PÖLLAUTALER JUNGRIND** <sup>ACOG</sup>  
auf Steirer-Dip, Rucola, Balsamico-Schalotten,  
Arzberger Montanaro und knusprigem Baguette

12,90

**TARTAR VON DER LACHSFORELLE AUS DER HASLAU UND DER KAROTTE** <sup>DFGHL</sup>  
mit eingelegten Eierschwammerl und Kernöldip

12,90

## SALATE

**HERBSTLICHER MARKTSALAT MIT KERNÖLDRESSING, KIRSCHTOMATEN,  
FERMENTIERTEM KÜRBIS UND JUNGZWIEBEL** <sup>MO</sup> 

7,90

- mit gegrillten **ODER** gebackenen Hühnerstreifen <sup>AMO</sup> 11,90
- mit gegrilltem Ziegenfrischkäse im Speckmantel <sup>AMO</sup> 12,90

**VOGERLSALAT** <sup>MO</sup>

mit gebratenem Speck, Erdäpfel und Kürbiskernöl

als Vorspeise 7,90  
als Beilage 5,90

## WEINEMPFEHLUNG

**Zweigelt, 2015**  
Weingut Thaller, Maierhofen  
1/8l EUR 4,30

**Blaufränkisch, 2015**  
Weingut Leberl, Großhöflein  
1/8l EUR 4,30

**Cuvée Deep Purple, 2017**  
Weingut Deutsch, Weiz  
1/8l EUR 4,90

**Cuvée „Eruption“, 2015**  
Weingut Hutter, Feldbach  
1/8l EUR 5,10

## WEINEMPFEHLUNG

**Weißburgunder 2019**  
Weingut Frauwallner, Straden  
1/8l EUR 4,50

**Gelber Muskateller 2019**  
Südsteiermark DAC  
Weingut Skringer, Eichberg  
1/8l EUR 4,60

**Sauvignon Blanc "Tradition" 2019**  
Weingut Riegelnegg | Olwitschhof,  
Gamlitz  
1/8l EUR 4,70



### Das Vulkanlandschwein

*Bäuerliche Familienbetriebe im Umkreis von maximal 40km halten das Vulkanlandschwein. Die Verarbeitung dieses hochwertigen Fleisches erfolgt zur Gänze im Steirischen Vulkanland. Dieser regionale Gedanke sorgt für eine hervorragende Ökobilanz und macht das Steirische Vulkanlandschwein zur authentischen Qualitätsmarke.*

## SPEZIALITÄTEN VOM ROST

**FILETSTEAK VOM PÖLLAUTALER JUNGRIND** <sup>AGLO</sup> 150 g 24,00  
mit Kräuterdäpfel, Grillgemüse 220 g 29,50  
und Pfeffersauce **ODER** Kräuterbutter 300 g 33,50

**RUMPSTEAK VOM PÖLLAUTALER JUNGRIND** <sup>AGLO</sup> 220 g 24,00  
mit Kräuterdäpfel, Grillgemüse 300 g 29,50  
und Pfeffersauce **ODER** Kräuterbutter

**RIB EYE STEAK VOM PÖLLAUTALER JUNGRIND** <sup>AGLO</sup> 300 g 28,00  
mit Kräuterdäpfel, Grillgemüse  
und Pfeffersauce **ODER** Kräuterbutter

### MIXED GRILL <sup>CGL</sup>

Filets vom steirischen Rind, Vulkanlandschwein und Huhn,  
mit mediterranem Grillgemüse, Kürbiskernbällchen  
und Knoblauchbutter 17,00

### CALAMARI VOM ROST <sup>AGFR</sup>

würzig, in Knoblauchbutter, dazu Kräuterdäpfel  
**ODER** knuspriges Ciabatta 17,00

## HAUPTGERICHTE

**1/2 AUSGELÖSTES BACKHENDL** <sup>ACGO</sup> 14,50  
dazu ein Vogerlsalat mit Erdäpfel und Kürbiskernöl

**ZWIEBELROSTBRATEN VOM PÖLLAUTALER JUNGRIND** <sup>ALMO</sup> 17,00  
mit Braterdäpfel und knusprigen Zwiebelringen

### STEIRER CORDON BLEU <sup>ACG</sup>

vom Vulkanlandschwein in der Kürbiskernpanier,  
gefüllt mit Weizer Mulbrat, Kernötopfen, Steirerkäse und Kren,  
dazu Petersilienerdäpfel 13,90

**WIENER SCHNITZEL** <sup>ACG</sup> mit Preiselbeeren und einer Beilage Ihrer Wahl  
vom Kalb 17,90  
vom Huhn **ODER** vom Vulkanlandschwein 11,90

## VEGETARISCH



### TOPFEN-BLINI <sup>ACGLM</sup>

auf Blattspinat und fermentiertem Kürbis 12,90

## VEGAN



### PIKANTER KRAUT-PAPRIKASTRUDEL <sup>ALM</sup>

mit Erdäpfel-Kräuterragout 12,90





*Almenland Stollenkäse  
ist Weltmeister 2018!  
2 x Gold, 2 x Silber, 2 x Bronze beim  
World Championship Cheese Contest  
in den USA.*

### DIGESTIF-EMPFEHLUNG

**Haselnussbrand**  
Edelbrennerei Peer, Leitring  
2cl EUR 3,90

*NEU: Die Königsklasse des Kaffees  
im Garten-Hotel!*



### Cocktails

**RIBISEL COLADA**  
*Weißer & brauner Rum, Ribiselsaft,  
Sahne, Kokossirup*  
EUR 8,90

**MOJITO**  
*Havana Club, Rohrzucker, Minze,  
Limetten, Soda*  
EUR 8,50

*Bestellung möglich von Mo-Sa  
ab 17:00 Uhr!  
ausgenommen Feiertage*

**After Dinner Drink  
„Ruam Ocka“<sup>G</sup>**  
*Puchheimer Edelbrand Aroniabeere,  
Rote-Rüben-Saft,  
Zitronensaft, Obers, Mandelsirup*  
EUR 9,90

## KÄSE & DESSERTS

Preise in EUR

### ALMENLAND STOLLENKÄSE<sup>GM</sup>

Bellino aus Schafsmilch, Caprissimum aus Ziegenkäse, Heulantscher aus Kuhmilch, würziger Parmesan & Chutney

12,50

### CRÈME BRÛLÉE<sup>ACG</sup>

mit Beeren-Sorbet

8,50

### LAUWARMES SCHOKO-KÜCHLEIN<sup>ACGO</sup>

mit Zweierlei von der Zwetschke (Sorbet und Mousse)

8,50

### APFEL-NUSS-TARTE<sup>ACGH</sup>

mit Zimt-Limettencreme

6,50

### TOPFEN-HEIDELBEER-STRUDEL<sup>ACG</sup>

mit Vanilleeis *Schwindhackl*

4,90

6,60

### GERÜHRTES-ZITRONENSORBET MIT SEKT<sup>G</sup>

5,90

## KAFFEE SPEZIALITÄTEN

### CAFFÈ STEIERNES<sup>CG</sup>

Italienischer Espresso „Hausbrandt“ mit Kürbiskernlikör, Schlagobers und gerösteten Kürbiskernen

4,60

### CAFFÈ AMARETTO<sup>AGHC</sup>

Italienischer Espresso „Hausbrandt“ mit Mandellikör, Schlagobers und Amarettini

4,60

### CAFFÈ AFFOGATO<sup>G</sup>

Italienischer Espresso „Hausbrandt“ mit einer Kugel Vanilleeis

3,70

## SIE SIND BEGEISTERT?

Dann erzählen Sie von uns!





## Schwindhackl

*Sie genießen bei uns  
feinstes Konditoreis der Konditorei  
Schwindhackl in Weiz – bekannt und  
beliebt für die hohe Qualität und für  
den hervorragenden Geschmack!  
Ihr idealer „cooler“ Begleiter.*



*Heimische Erdbeeren  
Frische naturbelassene Erdbeeren in  
Topqualität mit dem unübertroffenen  
Geschmack beziehen wir von „Bauers  
Beeradies“, dem größten Glashaus  
Österreichs in unserer Gemeinde.*



## EISGENUSS

<b>VANILLEEIS MIT FRISCHEN ERDBEEREN</b> <sup>ACGE</sup> und Schlagobers		7,90
<b>BANANENSPLIT</b> <sup>ACG</sup>		7,90
<b>SCHOKO-HIMBEERTRAUM</b> <sup>A0G</sup> Zartbitter-Schokoladeneis, Schlagobers, warme Himbeeren		7,90
<b>FRÜCHTEGARTEN</b> Fruchtsorbets, frische Früchte der Saison		8,50
<b>COUP STEIERNES</b> <sup>ACG</sup> Vanilleeis, Schlagobers, Kürbiskernöl, Kürbiskernkrokant		7,50
<b>EISCAFÉ</b> <sup>ACG</sup>		6,90

Lust auf einen Eisgenuss für Zwischendurch? Wählen Sie aus den feinen  
Sorten der Konditorei **Schwindhackl** !

## DIE EISSORTEN

Vanille <sup>G</sup>	Erdbeere <sup>G</sup>	Zartbitterschokolade <sup>GF</sup>	
Zitrone	Joghurt-Waldbeer <sup>G</sup>	Mango (vegan)	
Naturjoghurt <sup>G</sup>	Pistazie <sup>GE</sup>		
		je Kugel in der Tüte	1,70
		je Kugel im Glas	2,20
		Schlagobers	0,60