

Empfehlungen aus unserer Kochwerkstatt

REGIONAL & MEDITERRAN - NUR FÜR KURZE ZEIT !

GEBRATENE KALBSLEBER, (A/L/M/B)
mit karamellisierter Birne und Erdäpfelrösti
EUR 15,50

MEERESFRÜCHTE-PASTA (A/B/C/R/O)
Spaghetti mit gebratenen Garnelen, Muscheln und Calamari
EUR 17,00

MIT ARZBERGER KÄSE GEFÜLLTE ERDÄPFELKNÖDEL (A/C/G/L/O)
auf Wirsinggemüse
EUR 12,50

HAUSGEMACHTE DRINKS



Bio-Äpfel-Aronia-Saft
mit Soda und Zitrone,
0,3 l EUR 3,40



Heidelbeer-Direktsaft (aus Mitterdorf)
mit vitalisiertem Leitungswasser,
0,3 l EUR 3,40



Bloders Apfelwasser-Sprizz
Saft aus roten Äpfeln mit Sodawasser
0,3 l EUR 3,40

Limette-Minze-Soda
Limettensirup mit Soda, Limette und frischer Gartenminze,
0,3 l EUR 3,40



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
Brot & Gebäck
Erdäpfel
Fisch
Freilandeier
Gemüse aus Bio-Anbau
Erdbeeren
Hendl
Käse
Kürbiskernöl
Lamm
Mehl, Getreide & Cerealien
Saibling
Schwein
Wild

Familie Grabenhofer, St. Kathrein a.O.
Bäckerei Tengg, Weiz
Familie Brodtrager, Gleisdorf
Kulmer Fisch, Haslau-Birkfeld
Kulmland-Ei, Pischelsdorf
Familie Müller, Wollsdorf
Bauers Beeradies, Wollsdorf
aus dem Vulkanland
Almenland Stollenkäse, Arzberg
Sigrid Christandl, Dietmannsdorf
Weizer Schafbauern, Weiz
Watzl Mühle, St. Ruprecht
Fischzucht Kulmer, Haslau
aus dem Vulkanland
aus den heimischen Wäldern



Alle Preise inkl. gesetzlicher MWSt.
und allen Abgaben.





Kochen ist meine Leidenschaft und mein Auftrag im Garten-Hotel! Gemeinsam mit meinem engagierten Küchenteam sind wir tagtäglich für Sie mit viel Herzblut bei der Arbeit und möchten Ihre Geschmacksnerven „verzaubern“. Die sorgfältig ausgewählten Zutaten unserer ausschließlich hausgemachten Gerichte sind von bester Qualität und echt regional, immer saisonal und zwischendurch mediterran.

JOHANN UNGER, KÜCHENCHEF – SEIT 27 JAHREN IM TEAM

APERITIF – EMPFEHLUNGEN:



Grätzer Bier „Johann“
0,33 l Flasche EUR 4,10



Bloders Apfelwasser-Cider
0,33 l Flasche EUR 4,20



Alois Grätzer hat 2002 seine Leidenschaft zum Beruf gemacht und die Brauerei Grätzer gegründet – die erste „Co2 neutrale Brauerei“!

*Obertiefenbach 26,
8224 Tiefenbach bei Kaindorf*

GEDECK

Preise in EUR

SAISONELLE HAPPEN

aus den steirischen Genuss-Regionen

2,50

SUPPEN

OCHENSBERGERS FISCHSUPPE (A/B/G/L/R)

mit Gemüse, Garnelen, Lachs und Muscheln

dazu Knoblauchbrot

als Vorspeise

7,50

als Hauptspeise

15,00

KÜRBIS-CREMESUPPE (A/C/G/O/L)

mit knuspriger Gemüsesteigrolle

4,90



Diese Suppe bereiten wir auf Wunsch auch vegan zu!

KRÄFTIGE RINDSUPPE (A/C/G/L)

mit Leberknödel

4,20

mit Kräuterfrittaten

3,90



Bloders Apfelwasser-Cider

Ist aus steirischen, rotfleischigen Äpfeln, er hat dadurch seine fesche rote Farbe und den fein säuerlichen, fruchtigen Geschmack. Der Cider ist mit 4 Vol.% ein besonders spritziges Getränk für „einfach soooo...“ zu einem guten Essen oder einer deftigen Jause besonders trendig.

Fam. Bloder, Wolfgruben 25, 8181 St. Ruprecht/Raab



Alle Preise inkl. gesetzlicher MWSt. und allen Abgaben.





*Ihren Lieblingswein für Zuhause
oder zum Verschenken!*

*Beinahe alle Weine auf unserer
Weinkarte erhalten Sie zu
attraktiven Vinothekpreisen
in unserer Weinbar !*



STEIRNESS Selection

*Unser Küchenchef kreiert regionale
Köstlichkeiten mit ausschließlich
natürlichen Inhaltsstoffen im Glas.
Zum Verschenken im hübschen
Karton verpackt.
Bitte melden Sie sich an der
Hotelrezeption!*

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Preise in EUR

LACHSFORELLENFILET GEBEIZT IM SAFT DER ROTEN BEETE, (A/D/G/L/O) auf Urkarottencarpaccio und Schwarzbrotchips	12,90
BEEF TATAR VOM PÖLLAUER JUNGRIND (C/F/G/M/L/O) mit gesalzener Butter, fermentierten Schalotten und Rucola	12,50
TERRINE VON DER KAROTTE (A/C/G/L/O) mit eingelegtem Ingwer und mariniertem Glasnudelsalat	10,50
BUNTER MARKTSALAT (A/C/O) mit gegrillten oder gebackenen Hühnerbruststreifen	10,20
BUNTER MARKTSALAT (G/O) mit gegrilltem Almenland-Ziegenkäse in Rohschinken	
als Vorspeise	9,00
als Hauptspeise	12,00
VOGERSALAT (O) mit gebratenem Speck, Erdäpfel und Kürbiskernöl	6,50



Sigrids Kürbiskernöl

*„Das echt steirische Kürbiskernöl stellen wir in unserem
landwirtschaftlichen Betrieb in Dietmannsdorf in kleinen
Mengen her. Durch die Frische hat das Öl einen besonders
intensiven nussigen Geschmack! Die echt steirische
Verfeinerung bei Salaten, Vorspeisen und Suppen. Zum
Mitnehmen ist es in verschiedenen Flaschengrößen auch an
der Hotelrezeption erhältlich.“*

**SIGRID CHRISTANDL,
RESTAURANTFACHFRAU - SEIT 30 JAHREN IM TEAM**



Alle Preise inkl. gesetzlicher MWSt.
und allen Abgaben.



WEINEMPFEHLUNG

Zweigelt, 2014
Weingut Thaller, Maierhofen
1/8l EUR 4,20

Blafränkisch, 2014
Weingut Leberl, Großhöflein
1/8l EUR 4,20

Pinot Noir 2015
Weingut Verus, Slowenien
1/8l EUR 4,80

Cabernet Sauvignon, 2015
Weingut Pittnauer, Gols
1/8l EUR 4,80

Cuvée „Eruption“, 2013
Weingut Hutter, Feldbach
1/8l EUR 4,90



Ochsenbergers Weinbauernabend

Weingut Anne Grießbacher, St. Anna
am Aigen

Ein namhafter Winzer oder
Sommelier führt persönlich durch den
Abend, präsentiert seinen Betrieb,
kommentiert die eigenen Weine zu 6
regionalen Gängen und ist für alle
Fachfragen offen. Freuen Sie sich auf
6 Verkostungsproben und auf eine
raffinierte regional-saisonale
Speisenbegleitung mit 6 Gängen.

Preis pro Person: EUR 39,-
Beginn: 19.30 Uhr



Sichern Sie sich rechtzeitig
Ihre Reservierung für unsere
genussreichen Termine – für Sie im
Veranstaltungs-Kalender
zusammengefasst.

STEAK-SPEZIALITÄTEN

vom Pöllauer Jungstier

Preise in EUR

Alle Steak-Spezialitäten servieren wir mit Erdäpfelgratin,
in Butter gebratenem, frischem Gemüse,
und Pfeffersauce ODER Kräuterbutter (C/G/L/M/O)

FILETSTEAK VOM ROST	150 g	23,00
	220 g	28,00
	300 g	32,00
RUMPSTEAK	250 g	25,00



Das Jungrind aus Pöllau

Das Fleisch für unsere Steakspezialitäten stammt von höchstens ein Jahr alten Jungrindern, die ausschließlich in der naturnahen „Mutterkuhhaltung“ aufwachsen, sich also von der Milch ihrer Mütter sowie von Gräsern, Heu und Getreidefuttermitteln ernähren. Dieses Fleisch ist zwar kein Kalbfleisch mehr, hat aber dennoch eine besonders zarte Struktur und einen besonders feinen Rindfleischgeschmack.

Wir beziehen das 21 Tage lang gereifte Jungrinderfleisch von der Fleischerei Pichler in St. Ruprecht/Raab.



Ochsenbergers Buffetfrühstück auch für Tagesgäste!

Viele Gäste nennen es „das beste Frühstück in der Region“ – darüber freuen wir uns sehr. Starten Sie Ihren freien Tag besonders genussreich mit vielen regionalen Zutaten: Gebäck und Brot der Bäckerei Tengg in Weiz, Käsevielfalt und Joghurt, Honig vom Imker Martin Gschweidl, Müsli und Cerealien der Watzlmühle in St. Ruprecht, Heumilchprodukte aus dem Almenland, Fruchtsäfte der Obstbauern in der Region und vieles mehr!

Preis pro Person: Eur 19,50
(Täglich von 7-10h – bitte denken Sie an Ihre Reservierung im Voraus!)



Alle Preise inkl. gesetzlicher MWSt.
und allen Abgaben.



Preise in EUR

WEINEMPFEHLUNG

WeiBburgunder 2017

Weingut Deutsch, Karberg/Weiz
1/8l EUR 4,20

Morillon „Marienkreuz“ 2017

Weingut Muster, Gamlitz
1/8l EUR 4,50

Sauvignon Blanc "Tradition" 2017

Weingut Potzinger, Ratsch/Weinstraße
1/8l EUR 4,50



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.



KULMER
SEIT 1722

Kulmer Fisch

In glasklarem, vom Almenland kommenden Wasser, werden Kulmers Fische bis zu ihrer Speise Fertigkeit großgezogen. Mit viel Liebe zum Handwerk kümmert sich Franz Kulmer und Schwiegersohn Gernot um die Teichanlagen.

Haslau 63, 8190 Birkfeld

WIENER SCHNITZEL (A/C/G)

mit Preiselbeeren und einer Beilage Ihrer Wahl
vom Kalb
vom Huhn oder vom Vulkanlandschwein

16,90
11,20

MIXED GRILL (C/G/L)

Filets vom steirischen Rind, Vulkanlandschwein und Huhn, serviert mit Rosmarinerdäpfel, Röstgemüse und Salsa

16,00

ZWIEBELROSTBRATEN (L/M/O)

gedünstet, mit Braterdäpfel und knusprigen Zwiebelringen

15,50

MEDAILLONS VOM VULKANLANDSCHWEIN (A/C/G/L/O)

mit hausgemachten Erdäpfelknödel und Speckfisolen

15,50

STEIRER CORDON BLEU (A/C/G)

vom Vulkanlandschwein in der Kürbiskernpanier, gefüllt mit Weizer Mulbrat, Kernöltopfen, Steirerkäse und Kren, dazu Petersilienerdäpfel

13,50

AUSGELÖSTES 1/2 BACKHUHN (A/C/G/L/O)

dazu Jungzwiebel-Erdäpfel-Salat mit Kürbiskernöl

13,50

AUS FLUSS & MEER

GEBRATENES FILET VOM WOLFSBARSCH (A/C/D/O)

serviert auf Sepianudeln mit Safransauce und Urkarottenchips

19,50

CALAMARI VOM ROST, WÜRZIG UND KNUSPRIG (A/G/R)

in Knoblauchöl, dazu Rosmarinerdäpfel
oder getoastetes Weißbrot

16,50

KULMERS FILET VON DER LACHSFORELLE (D/G/O)

mit Weißweinrisotto und Broccoliröschen

12,90

VEGETARISCH

JUNGSPINAT-WEIßWEIN RISOTTO (G/O)

mit Arzberger Montanaro

12,50

VEGAN

ORIENTALISCHER LINSEN-GEMÜSEINTOPF (A/F/L)

serviert mit Erdäpfel-Käferbohnen-Laibchen

12,50



Alle Preise inkl. gesetzlicher MWSt. und allen Abgaben.





Almenland Stollenkäse

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

*Im Familienbetrieb Leitner im
Almenland werden die Stollenkäse
Sorten auf natürliche Weise aus
Heumilch hergestellt. Die Laibe lagern
anschließend in Arzberg, 100m tief im
erg, eingebettet in Jahrmillionen
altem Gestein bei einer konstanten
Sommer- und Wintertemperatur von
10 Grad Celsius. Das Reifen ist hier
ein absolut natürlicher Prozess.*



*Der Heidelbeersaft von Markus Unger
kommt von den Früchten der
Heidelbeerfelder aus der
Nachbargemeinde Mitterdorf und ist
ein 100%-iger Direktsaft aus
regionalen Früchten ohne
Konservierungsstoffe*



Intensives Kaffee Erlebnis

*Piazza d'Oro wird aus dem
Italienischen mit „der goldene Platz“
übersetzt und soll so den Anspruch
des Espresso – Konzeptes
verdeutlichen:
Gold: Wärme, Sonne, Leidenschaft
Platz: Treffpunkt, Geselligkeit*

KÄSE & DESSERTS

Preise in EUR

ALMENLAND STOLLENKÄSE (G/L)

Bellino aus Schafsmilch, Argentum aus Kuhmilch, Heulantscher aus Kuhmilch, würziger Parmesan & Chutney

12,00

WEIBES SCHOKOLADENMOUSSE (C/G/O)

mit Blutorangensorbet

7,00

CRÈME BRÛLÉE (C/G)

mit Bourbon-Vanilleeis und frischen Früchten

7,00

APFEL-ZIMT SCHNITTE (A/C/G/O)

mit Tonkabohnen-Topfeneis

7,00

WARME RUM-HEIDELBEEREN (A/C/G/O)

mit Bourbon Vanilleeis und Schlagobers

6,50

ANNELIESES HAUSGEMACHTE KUCHEN

KASTANIEN-SCHOKO-SCHNITTE (A/C/G)

4,90

APFELSTRUDEL (A/C/G)

4,50

TOPFENSTRUDEL (A/C/G/O)

4,50

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

CAFFÈ STEIRNESS (C/G)

Italienischer Espresso „Crema d'Oro“ mit Kürbiskernlikör, Schlagobers und gerösteten Kürbiskernen

4,50

CAFFÈ AMARETTO (A/G/H)

Italienischer Espresso „Crema d'Oro“ mit Mandellikör, Schlagobers und Amarettini

4,50

CAFFÈ AFFOGATO (G)

Italienischer Espresso „Crema d'Oro“ mit einer Kugel Vanilleeis

3,60

SIE SIND BEGEISTERT?
Dann erzählen Sie von uns!



Alle Preise inkl. gesetzlicher MWSt.
und allen Abgaben.

