



„DIE KOCHWERKSTATT IST MEINE MOTIVATION & INSPIRATION
...WEIL KOCHEN MEINE LEIDENSCHAFT IST“

Mitten im „Garten Österreichs“ zu arbeiten, bietet die besten Voraussetzungen nachhaltig zu kochen, in dem wir unsere Zutaten großteils von regionalen Anbietern beziehen. Ich will mich jedoch nicht ausschließlich darauf beschränken, sondern blicke auch gerne über unsere Grenzen hinaus. Hochwertige Fischlieferanten versorgen uns auch mit besten Produkten aus der Adria – und unsere Calamari z.B. sind einfach nicht wegzudenken und erfreuen viele Gaumen!

Ich wünsche Ihnen viel Genuss und Gaumenfreuden!
Johann Unger / Küchenchef

GEDECK

SAISONELLE HAPPEN

aus den steirischen Genuss Regionen

EUR 2,50

SUPPEN

OCHENSBERGERS FISCHSUPPE (A/B/D/I/N)

mit Gemüse, Garnelen, Lachs und Muscheln,
dazu Knoblauchbrot

als Vorspeise

EUR 7,50

als Hauptspeise

EUR 15,00

CREMESUPPE VOM MUSKATKÜRBIS (G/I)



mit gerösteten Kürbiskernen, einer Gemüseteigrolle
und „Kernölspur“

EUR 4,90

Diese Suppe bereiten wir auf Wunsch auch vegan zu!

KRÄFTIGE RINDSUPPE (A/C/G/I/L)

mit Leberknödel

EUR 3,90

mit Kräuterfrittaten

EUR 3,70



APERITIF – EMPFEHLUNGEN:

Gratzer Bier „Johann“

0,3 l Flasche EUR 3,90

Johann Cider „süß“ oder „herb“

0,33 l Flasche EUR 3,60

Balis – Basilikum-Ingwer-Drink mit Limette, alkoholfrei

EUR 3,50



Die Brauerei Gratzer ist eine private Kleinbrauerei aus Kaindorf – von Braumeister Alois Gratzer vor 10 Jahren gegründet.



Balis Basilikum Ingwer Drink ist die richtige Balance zwischen Süße und Schärfe. Ein Getränk, das erfrischend anders und überraschend vielfältig ist. Als Balis Prosecco oder als Balis Mule mit Gin oder Vodka.



DER EDEL-CIDER MIT STIEL.

Reinsortiges Genusserelebnis in den Sorten Herber und Süßer Apfel.
Regionales Handwerk vom Obstbauern - natürlich ohne Zusätze, mit 4,5% vol.

Eine edle Alternative zum Spritzer.
Zurücklehnen und genießen.

Hans-Jörg Loder, 8181 Etzersdorf



Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und allen Abgaben.



SÄFTE

Heidelbeersaft und Orangenektar
mit Minzeblättern und
Orangenscheibe
EUR 3,70

Pfirsich-Cranberry-Sprizz
Pfirsich und Cranberrysaft mit Soda
EUR 3,70

Apfel-Aronia-Sprizz
Apfel-Aronia-Saft mit Soda,
Minzeblättern und Zitronenscheibe
EUR 3,30

Heidelbeer-Direktsaft
mit Leitungswasser auf 0,5l
EUR 4,00



Der Heidelbeersaft von Markus Unger kommt von den Früchten der Heidelbeerefelder aus der Nachbargemeinde Mitterdorf und ist ein 100%-iger Direktsaft aus regionalen Früchten ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe. Auf rund 9 Hektar mit über 70.000 Pflanzen wird das „Beerenstoake“ Superfood geeght und gepflegt.

KALTE UND WARME VORSPEISEN

BEEF TATAR VOM HEIMISCHEN RIND (A/C/F/G/I/J)
mit Kernölmayonnaise, in Essig eingelegten Steinpilzen
und getoastetem Brioche
EUR 12,50

STEIRISCHE VORSPEISEN-VARIATION (A/C/D)

- Nockerl vom Räucherlachs-Karotten-Mousse
- Käferbohnen-Strudel
- Schafskäse Crème brûlée

EUR 11,50

BLUNZEN-TÜRMCHE (A/C/D)
serviert mit Rote-Rüben-Carpaccio, Sauerrahm-Creme
und Steirerkren
EUR 10,50

VOGERSALAT (0)
mit warmen Erdäpfel, Speckstreifen und Kernöl
EUR 6,50

ENDIVIENSALAT
mit warmen Grammeln, Erdäpfel und Kernöl
EUR 6,50

BUNTER MARKTSALAT (A/C/O)
mit gegrillten oder gebackenen Hühnerbruststreifen
EUR 9,90

BUNTER MARKTSALAT (G/O)
mit gegrilltem Almenland-Ziegenkäse in Rohschinken
als Vorspeise EUR 9,00
als Hauptspeise EUR 12,00



Alle Preise inkl. gesetzlicher MWSt.
und allen Abgaben.



WEINEMPFEHLUNG

Weißburgunder 2016
Weingut Deutsch, Karberg/Weiz
1/8l EUR 3,80

Grauburgunder 2016
Weingut Tropper, Straden
1/8l EUR 4,10

Sauvignon Blanc 2016
Weingut Triebel, St. Anna
1/8l EUR 4,10



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.

HAUPTGERICHTE

FILETSTEAK (G/L)

mit Buttergemüse und Rosmarinerdäpfel
wahlweise mit pikanter Tomaten-Salsa oder Pfefferrahmsauce

300 g	EUR 33,00
220 g	EUR 26,50
150 g	EUR 22,50

RUMPSTEAK VOM ROST MIT ZWEIERLEI PFEFFER (A/C/G)

vom heimischen Rind, 220g
mit Rosmarinerdäpfeln und Röstgemüse

EUR 22,00

FILET VOM WEIZER LAMMRÜCKEN (A/C/G)

mit Piment, Kreuzkümmel und Kardamom,
serviert mit Kräuter-Grießknödel und Pak-Choï

EUR 26,00

GEBRATENE ENTENBRUST (A/C)

auf Rote-Rüben-Ragout, serviert mit Topfen-Semmelrolle

EUR 19,00

WIENER SCHNITZEL (A/C/G)

mit Preiselbeeren und einer Beilage Ihrer Wahl

vom Kalb	EUR 16,90
vom Huhn	EUR 11,00
vom Vulkanlandschwein	EUR 10,50

MIXED GRILL (G/C)

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

EUR 16,00

MEDAILLONS VOM VULKANLANDSCHWEIN (A/C/G)

serviert mit Erdäpfelgratin und glacierten Karotten

EUR 15,50

ZWIEBELROSTBRATEN (A/G/C/L)

gedünstet, mit Braterdäpfel und knusprigen Zwiebelringen

EUR 15,50

AUF VORBESTELLUNG:

1/2 STEIRISCHES BACKHUHN AUS DEM VULKANLAND (A/G/C)

EUR 10,00

„ST. RUPRECHTER SCHNITZEL“ VOM VULKANLANDSCHWEIN (A/C/G)

mit Schinken und Käse gefüllt und in Ei gebacken, dazu Erbsenreis
oder Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren

EUR 12,00



Alle Preise inkl. gesetzlicher MWST.
und allen Abgaben.



WEINEMPFEHLUNG

Granat 2013 –ZW/M
Weingut Pock, Straden
1/8l EUR 4,70

Eruption 2012 – BZ/CS/M/SZ
Weingut Hutter, Feldbach 1/8l EUR
4,80



FORELLE IM GANZEN GEBRATEN (D/G)

VON DER KULMER FISCHZUCHT

entgrätet, serviert mit mediterranem Gemüse
und Petersilienerdäpfel

EUR 17,90

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

in Knoblauchöl, dazu Rosmarinerdäpfel
oder getoastetes Weißbrot

EUR 16,00

GLACIERTER MUSKATKÜRBIS (A)

mit Käferbohnen-Laibchen und Vogelerlsalat

EUR 12,50

HAUSGEMACHTE NUDELTASCHEN, MIT KRÄUTERTOPFEN GEFÜLLT (A/C/G)

serviert mit Zucchini-Carpaccio, und Rote-Rüben-Ragout

EUR 12,50

DESSERTS & KÄSE

ALMENLAND STOLLENKÄSE (G/L)

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

EUR 11,00

ÜBERBACKENE TOPFENTORTE (A/C/G/L)

mit Zwergorangen-Ragout

EUR 7,00

CRÈME BRÛLÉE (A/C/G)

mit Apfel-Karamell-Eis

EUR 7,00

SCHOKOLADEN-MARONI-MOUSSE (A/C/G)

dazu Lebkuchen-Zwetschken

EUR 7,00

BAUERS ERDBEEREN AUS BAUERS BEERADIES IN ST. RUPRECHT (G)

mit cremigem Vanilleeis, Minze und Schlagobers

EUR 6,50

ANNELIESES HAUSGEMACHTE KUCHEN

APFELSTRUDEL (A/C/G/L)

EUR 4,50

TOPFEN-HEIDELBEER STRUDEL (A/C/G)

EUR 4,50

KASTANIEN-SCHOKOLADEN SCHNITTE (A/C/G)

EUR 4,90



ALMENLAND STOLLENKÄSE

Im Familienbetrieb Leitner im
Almenland werden einige
Stollenkäse Sorten auf
natürliche Weise aus Heumilch
hergestellt.

Die Laibe lagern anschließend
in Arzberg 100 Meter tief im
Berg, eingebettet in
jahrmillionenalterm Gestein bei
einer konstanten Sommer- und
Wintertemperatur von 10 Grad
Celsius. Das Reifen ist hier ein
absolut natürlicher Prozess.



Alle Preise inkl. gesetzlicher MWSt.
und allen Abgaben.



mit Pistazieneis EUR 5,90

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

CAFFÈ STEIERNESSE (C/G)

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

EUR 4,50

CAFFÈ AMARETTO (A/G/H)

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

EUR 4,50

CAFFÈ AFFOGATO (G)

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

EUR 3,60

SIE SIND BEGEISTERT?
Dann erzählen Sie von uns!



Alle Preise inkl. gesetzlicher MWSt.
und allen Abgaben.

