Z´erst oda a Happerl zwischn durch:

Vorspeisen und Salatvariationen:

Schafsfrischkäse im Speckmantel / Salat mit Kernöl	13,50
Schafsfrischkäse in Kürbiskernpanier / Salat mit Kernöl	13,50
Steirer Caprese / Paradeiser / Mozzarella /Kernöl	12,00
Carpaccio vom Rinderfilet	13,50
Gemischter oder Grüner Salat mit Kernöl, Olivenöl od. Joghurtdressing	5,50
„STEIRER" Blattsalate/Käferbohnen/warme Erdäpferl/ Speck / Grammeln/ pikante Kürbiskerne	8,50
Steir. Vogerlsalat / warme Erdäpfel/ Speck/ Grammeln/ Kürbiskerne	8,50
Gebackene oder Gebratene Hühnerstreifen auf Salat / gemischter Salat	15,50

A Supperl:

Frittatensuppe	klein	4,80
	groß	5,80
Hausgemachte Fleischstrudelsuppe		6,50
Cremesuppe / Spezialitätensuppe		5,80

Wir verwenden für unsere gebackene Speisen nur transfettfreie Öle und backen sie frisch in der Rein (Pfanne).

Steirisches WIRTSHAUS

Kulinarium STEIERMARK

Vegetarisch oda Vegan:

Gefüllter Erdapfel / Gemüse / hausgemachtes Pesto oda Dip	14,50

Die Hauptspeis

Wiener Schnitzel vom Schwein	15,00
Wiener Schnitzel vom Steirischen Maishendlfilet	16,50
Cordon Bleu vom Schwein	17,00

Diese Speisen servieren wir mit Pommes frites, Erdäpfel oder Reis als Beilage!

Sollten Sie das Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu auf STEIRER ART wünschen, verrechnen wir 1 Euro pro Portion Aufschlag

Grillteller - nach Art des Hauses	18,50
Schweinemedaillons / Grillgemüse / Erdapfel mit Dip	22,50
Gefüllter Erdapfel mit Hühnerfleisch vom steir. Maishendl / Gemüse / Dip	16,50

Fisch

Zander gebraten / Trüffelpolenta / Grillgemüse / hausgemachtes Pesto	24,80

Wir verwenden für unsere gebackene Speisen nur transfettfreie Öle und backen sie frisch in der Rein (Pfanne).

Steirisches WIRTSHAUS

Kulinarium STEIERMARK