

Als Vorspeise empfehlen wir:

Hauseigener Rohschinken mit Frischkäsebällchen G,O	10,50
Herbstlicher Blattsalat mit Rinder-Beiried Streifen O,M,L	17,50
Marinierter Vogerlsalat mit Kartoffel und Speck O,M,C	8,20

Salate

Gemischter Salat mit Kürbiskernöl L,M,G,O	4,80
Marinierter Blattsalat mit Kürbiskernöl O	4,40
Kartoffelsalat L,M	4,20

Aus unserem Suppentopf:

Die kräftige Rindsuppe

mit Frittaten, Kaspressknödel, Fleischstrudel, Leberknödel A,C,L,G,O	4,60
oder der Semriacher Suppenstrudel A,C,L,G,O	4,80

Unsere Klassiker:

Ein halbes Backhenderl (auf Vorbestellung) A,C,G	13,-
Das gebackene Schweinsschnitzel mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren A,C,G,O	14,50
Das „Bauerncordon Bleu“ gefüllt mit Schinken, Bergkäse, Zwiebeln, Kren und als Beilage Erbsenreis A,C,G,O	16,50

Unsere Fleischgerichte:

Das Holsteinschnitzel mit Spiegelei, Pommes frites, Reis und Gemüse A,L,G,O	14,90
Der Grillteller vom Schwein, Huhn und Rind mit Pommes frites, Grillgemüse und Dipsauce L,M,G,O	16,50
Die gebackenen Hühnerstreifen auf mariniertem Blattsalat A,C,G,O	13,50
Schweinefilet gebraten in Pfefferrahmsauce mit Kräuterrisotto und Speckbohnen A,C,L,G,O	17,90

Fisch aus „Iglers“ Fischzucht

Klassische Forelle gebraten mit Petersilienkartoffeln und Knoblauchbutter D,G,O	16,90
Saibling gegrillt mit Bandnudeln in Kräutersauce und Grillgemüse A,C,D,G,O	17,50

Aus der vegetarischen-Küche:

Die Gebackenen Austernpilze mit Petersilkartoffeln und Kräuterdip A,C,G,O	14,20
Das Linsen Curry mit Gemüse und Reis (kann wahlweise auch mit einer gebratenen Hühnerbrust bestellt werden) L,N,E,G,O	13,50 16,50

Darf es ein Dessert sein?

Unsere traditionelle „Möstlwirt“ Haustorte A,C,G,O	4,50
Fragen Sie nach unseren hausgemachten Strudeln A,C,E,G,H,O	4,40

Liebe“ Steirisches Wirtshaus“ Gutscheineft Besitzer!

Alle Speisen sind mit € 12,-



limitiert !!