

Wirtshaus Steirerstöckl

Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen:

- Schilcherfrizzante, Wg. Markus Klug, Hochgrail / St. Stefan, Weststeiermark
- Sekt mit steirischem Holunderblütensaft
- Sekt mit steirischem Melissensaft
- Preiselbeersekt
- Brötchen belegt mit hausgemachten steirischen Spezialitäten
(G'selchtes, Mangalzaspeck, Leberpastete, Verhackertes, Käse, Aufstrich je nach Saison, usw.)

Als Mitternachtsjause:

- Steirisches Erdäpfelgulasch mit Braunschweiger
- Käseplatte mit feinen steirischen Käsesorten

Sie haben die Möglichkeit, pro Gang 2 Speisen als Alternative zu wählen

VORSPEISEN

- Gemischter steirischer Vorspeisenteller (Schafskäseterrine-Grammeltascherl-Waldschweinsulzerl)
- Carpaccio vom Weizer Almochsen auf frischem Ruccola mit Grana
- Gegrillte Schafskäsetascherl im Mangalitza – Speckmantel, auf Spinatsalat und Rotweinkirschen
- Sulzerl vom Reinischkogler Waldschwein mit Zwiebel-Kernöldressing auf gemischtem Blattsalat
- Geräuchertes steirisches Bergbachforellenfilet mit Oberskrengurken und getoastetem Weißbrot
- Tartar von der Lachsforelle aus dem Breitenauer Tal mit roten Rüben & gekochtem Eierl

SUPPEN

- Kräftige Rindsuppe mit (bitte auswählen)
 - Kräuterfrittaten oder
 - Leberknödel oder
 - Griesnockerl
- Steirische Zwiebelsuppe mit Kaspressknödel
- Cremesuppe nach Saison

Wirtshaus Steirerstöckl

HAUPTSPEISEN

- Waldschweinschnitzerl mit Petersilerdäpfel & Preiselbeerapfel
- Steirische Rindsroulade in Zwiebel-Rotweinsauce, dazu hausgemachte Schupfnudeln
- Hendlbrust vom Steirerhuhn mit Spinat & Schafskäse gefüllt, dazu Wildreis
- Zander – Butterschnitzerl mit Kräuterbutter überbacken auf Erdäpfel – Vogersalat
- Gekochtes weißes Schulterscherzerl, mit Roten Rüben - Bandnudeln und Steirerkrensauc
- Reinischkogler Waldschweinbraten im Kümmelsaftl mit Grammelsauerkraut & Serviettenknödel
- Gebratenes Filet von der steirischen Bergbachforelle auf Dillgurkengemüse & Erdäpfel-Krenpüree

(Vegetariern bieten wir sehr gerne vor Ort unsere vegetarischen Speisen aus der aktuellen Tageskarte an.)

NACHSPEISEN

- Ofenfrischer Blechkuchen nach Jahreszeit
- Schneenockerl auf Erdbeer-Vanillesauce
- Steirerstöckl's Haustorte nach Jahreszeit
- Kürbiskernparfait mit Kürbiskernkrokant
- Schokoladenmousse & Kirschen
- Apfelscheiterhaufen mit warmer Vanillesauce
- Frischer Strudel nach steirischem Rezept, nach Jahreszeit

(Unsere Kuchen, Torten und Strudel variieren je nach Saison.
Gerne können Sie eine Woche vor Veranstaltung erfragen, welchen Kuchen, Strudel bzw. welche Torte wir für Sie frisch zubereiten)

KINDERMENÜ für _____ Kinder

- Rindsuppe mit Backerbsen
- Schnitzerl vom Waldschwein oder Bio Henderl mit Braterdapferl und Ketchup
- Hausgemachte Bandnudeln mit Paradeisersauce
- Kleines Gemischtes Eis mit Schlagobers