

Wirtshaus Steirerstöckl

Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen:

- Schilcherfrizzante, Wg. Markus Klug, Hochgrail / St. Stefan, Weststeiermark
- Sekt mit steirischem Holunderblütensaft
- Sekt mit steirischem Melissensaft
- Preiselbeersekt

Um den ersten Hunger zu stillen werden gerne unsere kleinen belegten Brötchen bestellt:

- Brötchen mit hausgemachten steirischen Spezialitäten Preis pro Person / 2 Stk.
(G'selchtes, Mangalzaspeck, Leberpastete, Verhackertes, Käse, Aufstrich je nach Saison, usw.)

Als Mitternachtsjause:

- Steirisches Erdäpfelgulasch mit Braunschweiger Preis pro Person
- Käseplatte mit feinen steirischen Käsesorten Preis pro Person

Bitte entscheiden Sie sich für zwei Speisen pro Gang.

Unsere Servicemitarbeiter nehmen dann vor Ort die gewählte Speisenfolge Ihrer Gäste auf.
Bitte kreuzen Sie die Speisen je nach der von Ihnen gewählter Menüvariante an:

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 & gemischtem Blattsalat
- Geräuchertes Filet von der steirischen Bergbachforelle mit Oberskrengurken & getoastetem Weißbrot
- Tartar von der Lachsforelle aus dem Breitenauer Tal mit roten Rüben & gekochtem Eierl

SUPPEN

- Kräftige Rindsuppe mit (bitte **eine Einlage** auswählen):
 - Kräuterfrittaten **ODER**
 - Leberknödel **ODER**
 - Griesnockerl
- Steirische Zwiebelsuppe mit Kaspreßknödel
- Cremesuppe nach Saison

HAUPTSPEISEN

Wirtshaus Steirerstöckl

- Reinischkogler Waldschweinschnitzerl mit Petersilerdäpfel & Preiselbeerapfel
- Gebratene Hendlbrust vom Steirerhuhn mit Spinat & Schafskäse gefüllt, dazu Wildreis
- Butterschnitzerl vom heimischen Zander mit Kräuterbutter überbacken auf Erdäpfel-Vogerlsalat
- Waldschweinbutterschnitzerl im Natursaftl mit Erdäpfelpüree & Röstzwiebel
- Rinderbraten auf einer Schilchersauce mit Buttergemüse & Erdäpfel-Kürbiskernlaibchen
- Reinischkogler Waldschweinbraten im Kümmelsaftl mit Grammelsauerkraut & Serviettenknödel
- Gebratenes Filet von der steirischen Bergbachforelle auf Rahmgurken & Erdäpfel-Krenpüree

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

NACHSPEISEN

- Ofenfrischer Blechkuchen nach Jahreszeit
- Schneenockerl mit warmer Vanillesauce
- Steirerstöckl's Haustorte nach Jahreszeit
- Kürbiskernparfait mit Kürbiskernkrokant
- Schokoladenmousse & Kirschen
- Vanilleeis & warme Himbeeren
- Frischer Strudel nach steirischem Rezept, nach Jahreszeit

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 **ODER**
- Hausgemachte Bandnudeln mit Paradeisersauce
- Kleines Gemischtes Eis mit Schlagobers

Um Ihnen und Ihren Gästen ein schönen Abend zu bereiten, liegt uns die Qualität des Essens & Service sehr am Herzen! Wir bitten Sie daher um Verständnis, dass wir aus küchentechnischen Gründen KEINE A la Carte- oder Buffetvorschläge anbieten.