



28. Steirerstöckl Ganslessen
10. Oktober bis 08. Dezember
Dienstag, 11. Nov. geöffnet (Martini)

Hausgemachte Teigtascherl steirischer Art
Salzig & Süß
01. Jänner bis 29. März

Steirische Backhendlwochen 2026
01. Jänner bis 19. April

Das Ganslmenü 2025

Die steirische Kürbiscremesuppe & Kernöl 8.90

Das gebratene Gansl 38.90
Blaukraut / Serviettenknödel / Glacierte Kastanien /
Maschansker-Bratapfel mit Preiselbeeren

Das Kastanienmousse (im Glasl serviert) 10.90
Köröser Sauerkirschen

MENÜ 58.00

Rotwein-Rarität - Jahrgangskarte
SALZBERG, Wg. Heinrich Gols Neusiedlersee Burgenland

Salzberg 2007	185,00
Salzberg 2012	165,00
Salzberg 2013	145,00
Salzberg 2015	145,00
Salzberg 2016	160,00
Salzberg 2017	145,00

Für einen Digestif bestellen Sie bitte unsere Schnapskarte.

APERITIF

Prosecco Masottina Calmaggioire extra dry	Treviso Venetien	6.50
SektPreiselbeer		6.90
SektHolunder		7.50
Schilcherfrizzante	Klug, Hochgrail, St.Stefan/Weststmk.	7.50

Vorspeisen

Kräftige Rindsuppe mit Kräuterfrittaten	6.70
Die steirische Kürbiscremesuppe & Kernöl	8.90
Die Ganssuppe & Bröselknöderl NEU	8.90
Sulzerl vom Duroc Schwein	14.50
Zwiebel-Kernöldressing / Steirerkren / Kernöl	
Der herbstliche Bauersalat	9.90
Gemischte Blattsalate / Käferbohnen / Erdapferl / Schwarzer Rettich/ Mangalitzaspeck	
Die feine Gansleberpastete (im Glasl serviert) NEU	18.90
Wildpreiselbeeren & Getoastetes Bauernbrot	

Wermut-Spritzer

Wermut Leithakalk Wine Estate Großhöflein	7.90
Welschriesling- Holunder-Soda	
ResiSpritzer	7.90
Welschriesling- Soda- Prosecco -Preiselbeersirup -Minze	
Schilcher 2024 Wg. Klug Hochgrail 1/8 Gl.	4.20
Rosé 2024 Wg. Scheucher, Südstmk. 1/8 Gl.	5,90

Averna /Eis & Zitrone

Gin-Tonic	7.90
Gin Bootleggers Manufaktur, Wien	
Lobster Tonic Water Fl. 0.2l	12.90
Wermut Tonic	9.50
Wermut Leithakalk Wine Estate Großhöflein	
Lobster Tonic Water Fl. 0.2l	

Säfte/Wasser

BioHolunderblüten Saft	3.20
Wallner Grasschuh/Weststmk.	
Naturüber Apfelsaft aus Streuobst	3.50
Litzellachner Abetzdorf/Kematen	
Hausgemachter Preiselbeersaft	3.20

ALKOHOLFREI

Verjus apero Tement	6.90
Soda / Minze / Zitrone	
Mayer am Pfarrplatz ALKOHOLFREI	6.90
Gemischter Satz aus Riesling, Grünen Veltliner, Welschriesling und Weißburgundertrauben	
Rampensau IPA Alkoholfrei Brew Age	4.70

Dafür sind wir bekannt

Schweinsbraten vom Duroc Schwein	22.90
Kümmelnatursaftl / Grammel-Sauerkraut / Schwarzbrot-Serviettenknödel	
!Der Schweinsbraten wird jeden Vormittag frisch eingebraten – Deswegen: Solange der tägliche Vorrat reicht!	
Das Schweinefleisch liefert uns die Fleischerei Höllerschmid aus Walkersdorf	
Gebackenes Kürbiskernschnitzerl vom Duroc Schwein	22.90
Petersilerdapferl / Gebratener Bonapfel & Preiselbeere	
Das Schweinefleisch liefert uns die Fleischerei Höllerschmid aus Walkersdorf	

Die Erdäpfel und Zwiebel liefert uns der Bio Bauernhof Familie Böhm aus dem Waldviertel

Ottakringer Wiener Original 0,2	3.60	Ottakringer BIO-Zwickl 0,3	4.30
Ottakringer Wiener Original 0,3	4.30	Ottakringer BIO-Zwickl 0,5	5.50
Ottakringer Wiener Original 0,5	5.50	Hefeweizen Schneider Weisse 0,5	5.70
		Hefeweizen Schneider Weisse alkoholfrei 0,5	5.20

Unsere Klassiker

Der faschierte Hirschbraten NEU Muskatkürbisgemüse / Erdäpfel-Rosmarinpüree	26.90
Das Rehpfefferl (Nach altem steirischen Rezept) NEU Blaukraut / Kastanien / Dörrzwetschgenbrot-Auflauf	28.00
Das Fischbutterschnitzerl NEU Zitronenkräuterbutter / Erdäpfel-Gurkensalat Den Wels liefert uns das Gut Dornau / Leobersdorf	26.90

Innereien

Die geröstete Gansleber NEU Rotweinsauce / Bonapfel / Wildreis LAKTOSEFREI-GLUTENFREI	18.00 / 24.00
---------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

Nachspeisen

Die Steirerstöckl Haustorte NEU Schokolade & Kastanie	7.90
Das Stainzer Kürbiskernparfait NEU Schwarzer Hollerröster GLUTENFREI	9.50
Die Schneenockerl (Klassiker) NEU Kanarienmilch (Dünne Vanillesauce) / Preiseleersauce GLUTENFREI	8.90
Das Kastanienmousse (im Glasl serviert) NEU Köröser Sauerkirschen GLUTENFREI	10.90
Der Mandelmilch-Reisauflauf Waldbeeren VEGAN-LAKTOSEFREI-GLUTENFREI	10.50
Affogato Original (Espresso aus Sizilien & Vanilleeis)	7.40

SONNENTOR BIO TEE

Earl Grey Organic Black Tea	5.70
China's Finest Organic Bio Green Tea	5.70
Dew-fresh Organic Bio Herbal Tea	5.70
Peppermint Organic Bio Herbal Tea	5.70
Fruit Harmony Organic Bio Fruit Tea	5.70

Vegetarische Speisen

Das rote Rübentartar (Vorpseise)	16.90
Ruccola / Kürbispesto / Vollkorntoastbrot LAKTOSEFREI-GLUTENFREI	
Linsen & Wintergemüse NEU	19.90
Altsteirischer Linsen-Eintopf / Pastinaken / Karotten / Muskatkürbis / Grüne Bohnen LAKTOSEFREI-GLUTENFREI	VEGAN-
Der VEGI-Bauernschmaus NEU	18.90
Blaukraut / Serviettenknödel / Glacierte Kastanien Maschansker-Bratapfel mit Preiselbeeren Auf Wunsch mit Ganslsafterl	
Das Gemüse Cordon bleu VEGETARISCH	22.90
Muskatbürbis / Arzberger Stollenkäse Kürbiskernpanier / Petersilerdäpfel / Preiselbeerapfel	

SELEKTION WEICH- UND HARTKÄSE

Bio-Hofkäserei Deutschmann	
Anton Sutterlüty	
Arzberger Stollenkäse	16.00
Ein Glaserl Süßwein dazu:	
Beerenauslese Cuvee 2019 Kracher	8.90
LAPHROAIG Quarter Casks	14.00
Islay Single Malt Scotch Whisky 4cl	
Honig-Edelkastanienlikör 2cl	5.90
Markus Klug Hochgrail Stmk.	
Schilcherlikör 2cl	5.90
Markus Klug Hochgrail Stmk.	

MISCELA D'ORO SINCE 1946 ORGANIC & FAIR TRADE COFFEE MESSINA ITALIEN

Kleiner Brauner / Mocca	3.90
Melange	4.50
Verlängerter braun/schwarz	4.30
Cappuccino mit Milchschaum	5.40
Großer Brauner / Mocca	5.60
Steirischer Häferlkaffee mit Zimt und Schlagobers	5.90

Unsere Küchenphilosophie:

Wertschätzung, Respekt, Liebe zum Produkt, Qualität und frische Zubereitung.
Wir bitten Sie daher um Verständnis, dass unser küchentechnisches Handwerk Zeit benötigt.

Ab 17.30 Uhr: Gedeck pro Person 3.50

Wir weisen darauf hin, dass wir ab 9 Personen eine Gesamtrechnung legen.