30. Steirerstöckls Ganslwochen
01. Oktober bis 13. Dezember

Steirische Backhendlwochen 2027
01. Jänner bis 30. April
Mittwoch bis Sonntag

30 Jahre Steirerstöckls Ganslwochen

Das Ganslmenü 2026

Die steirische Kürbiscremesuppe & Kernöl 8,90

Das gebratene Gansl 39,90
Blaukraut / Serviettenknödel / Glacierte Kastanien /
Maschansker-Bratapfel mit Preiselbeeren

Das Kastanienmousse (im Glasl serviert) 10,90
Köröser Sauerkirschen

59,00

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

Salzberg 2012	185,00
Salzberg 2013	165,00
Salzberg 2015	165,00
Salzberg 2016	180,00
Salzberg 2017	190,00

Für einen Digestif bestellen Sie bitte unsere Schnapskarte.

APERITIF

Prosecco Masottina Calmaggiore extra dry	Treviso Venetien	6,50
Sekt-Preiselbeer		6,90
Sekt-Holunder		7,50
Schilcherfrizzante	Klug, Hochgrail, St. Stefan / Weststmk.	7,50
Good Feeling Botanical Drink ALKOHOLFREI	Gut Oggau, Burgenland	6,90

Vorspeisen

Kräftige Rindsuppe mit Kräuterfrittaten	7,50
Kräftige Rindsuppe mit Wildstrudel	7,90
Die steirische Kürbiscremesuppe & Kernöl	8,90
Die Ganslsuppe & Bröselknödel	8,90
Das Sulzerl vom Duroc Schwein Zwiebel-Kernöldressing / Steirerkren / Kernöl	16,90
Der herbstliche Bauernsalat Gemischte Blattsalate / Käferbohnen / Erdapferl / Schwarzer Rettich / Mangalitzaspeck	12,00
Die feine Gansllebерpastete (im Glasl serviert) Wildpreiselbeeren & getoastetes Bauernbrot	18,90

Averna / Eis & Zitrone	7,90
Gin-Tonic AEIJST Styrian Pale Gin bio Fever-Tree Tonic Water Fl. 0.2l	12,90
Wermut-Tonic Wermut Scheucher Labuttendorf Fever-Tree Tonic Water Fl. 0.2l	9,50

Wermut-Spritzer Wermut Scheucher Labuttendorf Welschriesling-Holunder-Soda	7,90
Hugo (Holler)-Spritzer Welschriesling-Soda-Prosecco-Hollersaft-Minze	7,90
Resi-Spritzer Welschriesling-Soda-Prosecco-Preiselbeersirup-Minze	7,90
Schilcher 2025 Wg. Klug Hochgrail 1/8 Gl.	4,20

SÄFTE

Soda Himbeere 1/4 Jugendgetränk	2,90
Bio-Holunderblütensaft 1/4 Wallner Grasschuh/Weststmk.	3,20
Naturtrüber Apfelsaft aus Streuobst 1/4 Litzellachner Abetzdorf/Kematen	3,50
Hausgemachter Preiselbeersaft 1/4	3,20

ALKOHOLFREI

Verjus apero Tement Soda / Minze / Zitrone	6,90
Mayer am Pfarrplatz ALKOHOLFREI Gemischter Satz	6,90
Rampensau IPA Alkoholfrei Brew Age	5,70
Good Feeling Botanical Drink Fermentiertes Kräutergetränk Gut Oggau Burgenland	6,90

Dafür sind wir bekannt

Schweinsbraten vom Duroc Schwein 23,90
Kümmelnatursaftl / Grammel-Sauerkraut / Schwarzbrot-Serviettenknödel
! Der Schweinsbraten wird jeden Vormittag frisch eingebraten – Deswegen: Solange der tägliche Vorrat reicht !

Gebackenes Kürbiskernschnitzerl vom Duroc Schwein 23,90
Bio-Petersilerdapferl / Gebratener Bonapfel & Preiselbeere

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

Ottakringer Wiener Original 0,2l	3,70	Ottakringer BIO-Zwickl 0,3l	4,70
Ottakringer Wiener Original 0,3l	4,50	Ottakringer BIO-Zwickl 0,5l	5,90
Ottakringer Wiener Original 0,5l	5,70	Hefeweizen Schneider Weisse 0,5l	6,70
		Hefeweizen Schneider Weisse alkoholfrei 0,5l	6,20

Unsere Klassiker

Der faschierte Hirschbraten 26,90
Wacholder-Rahmsauce / Erdäpfelpüree / Röstzwiebel

Das Butterschnitzerl vom Wels 28,00
Erdäpfel-Gurkensalat / Zitronenkräuterbutter
Den Wels liefert uns das Gut Dornau aus Leobersdorf

Das Gemüse-Cordon-bleu VEGETARISCH 23,90
Langer Neapelkürbis / Kürbiskernpanier
12 Monate gereifter Bergkäse von Sutterlüty
Petersilerdäpfel / Preiselbeerapfel

Vegetarische Speisen

Das Tartar von der Roten Rübe 16,90 / 19,90
Ruccola / Kürbispesto / Vollkorntoastbrot
LAKTOSEFREI-GLUTENFREI

Die Stainzer Schwarzbrotserviettenknödel 18,90
Blaukraut / Glacierte Kastanien
Maschansker-Bratapfel mit Preiselbeeren
Auf Wunsch mit Ganslsafterl

Innereien

Die geröstete Ganslleber 19,00 /24,00
Rotweinsauce / Bonapfel / Wildreis
LAKTOSEFREI-GLUTENFREI

Nachspeisen

Der Apfel-Zimtstrudel 7.90

Das Kastanienmousse (im Glasl serviert) 10,90
Köröser Sauerkirschen GLUTENFREI

Das steirische Kürbiskernparfait 10,50
Schwarzer Hollerröster / Kürbiskern-Krokant

Der Ennstaler Bauernkrapfen 6,90
Hausgemachter Zwetschgenröster

Das Steirerstöckl-Tiramisu 10,50
Williamsbirne & Karamell

Der Mandelmilch-Reisauflauf 11,90
Waldbeeren
VEGAN-LAKTOSEFREI-GLUTENFREI

Affogato Original (Sizilianischer Espresso & Vanilleeis) 7,40

Selektion von Weich- und Hartkäse
Bio-Hofkäserei Deutschmann
Anton Sutterlüty
Arzberger Stollenkäse 18,00

Ein Glaserl Süßwein dazu:
Beerenauslese Cuvée 2019 Kracher 8,90

LAPHROAIG Quarter Cask 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.

Lärchenwipferl 2cl 5,90
Brennerei Reinischkogel

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

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

Kleiner Brauner / Mocca	4,10
Melange	4,70
Verlängerter braun / Schwarz	4,70
Cappuccino mit Milchschaum	5,70
Großer Brauner / Mocca	5,80
Steirischer Häferlkaffee mit Zimt und Schlagobers	6,50

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 verrechnen wir ein Gedeck von 4,20 Euro pro Person
(Hausgemachte Aufstriche - Bio-Wurzelbrot - Steirisches Bio-Fladenbrot)
Wir bitten um Verständnis, dass wir ab 9 Personen eine Gesamtrechnung legen