



Ein herzliches Grüß Gott...

SCHÖN, dass du da bist!



Bei uns genießen Sie regionale Wirtshaus-Küche, weil bei uns das Kochen mit "regionalen und saisonalen Produkten" im Mittelpunkt steht.
Wir nehmen auch gerne Rücksicht auf Unverträglichkeiten. Fragen Sie einfach nach!

GENIESS Maria's HAUSGARTEN:

Unsere Mama und Gastgeberin ist eine Gartenliebhaberin.
Die Liebe zur Natur spiegelt sich in unserer Speisekarte wieder.
Wir lieben und leben unser Motto:

"Vom Garten auf den Teller!"

Es sind die **AUGENBLICKE**, die zählen, nicht die Dinge...

GENIESS die GARTEN-TERRASSE

Abseits vom Straßenlärm, mit Blick auf den Feldbacher Kirchturm, sowie unseren biologischen Hausgarten, können Sie sich vom Alltagsstress verabschieden und Energie tanken. Durch eine **fixe Überdachung, sowie Verglasung ist die Terrasse wetterfest** und bietet Platz bis zu 55 Personen.

GENIESS mit deiner Familie

Unser Kinderspielplatz befindet sich anschließend zu unserer Garten-Terrasse. Rutsche, Schaukel, Sandkiste, Trampolin, und Co. warten auf ihre Kids.

GUT HOLZ...

Unsere 3 Kegelbahnen im Haus sind immer eine beliebte Gelegenheit sich spielerisch und sportlich zu betätigen. Die Jukebox sorgt dabei für gute Musik.

GENIESS das Radfahren – E-Bike-Verleih direkt im Hotel!

GENIESS deinen Drink

Unter dem Motto – **Feiern mitten in der Stadt** – führt unser Big Boss Gerhard „Das Tanzcafe PINOCCHIO“ bereits über 40 Jahre.

Nur 150m entfernt können Sie dort das Tanzbein schwingen oder gemütlich einen Drink genießen.

(Mittwoch – bis Samstag geöffnet! Änderungen vorbehalten!)

Folgen Sie uns auf...





Der Küchenchef empfiehlt

Pilzcremesuppe

allergenfrei 6,90

TIPP:

GENIEßEN Sie die Suppe mit einer Portion Heidensterz* allergenfrei 3,50
* steirische Spezialität, aus Buchweizenmehl hergestellt

Ragout vom heimischen Reh*

Schupfnudeln aus der Hausmanufaktur | Preiselbeeren

A,C,G,L 20,90

„Piccata Milanese“

Pariser Schnitzel vom Steirerhuhn auf Paradeiser-Spaghetti | Parmesanspäne

A,C,G 18,90

Steira' Cordon-Bleu | Vulkanlandschwein | in Knusperpanade
gefüllt mit Eierschwammerln, Hauspeck und Zwiebel

Erbsenreis

A,C,G,H 18,90

Vom Garten
auf den Teller

„Zucchini Cordon-Bleu“

an einer bunten Salatvariation | Zitronen-Knoblauchdip

A,C,G,L 16,90

„Sommer Pasta“

Nudeln vom Prasslhof | Kräuterpesto aus der Hausmanufaktur

Grillparadeiser | Parmesanspäne A,C,G,H 15,90

Eierschwammerlgulasch
mit Serviettenknödel

A,C,G, 18,90

nach Verfügbarkeit

TIPP

**Das Wildfleisch beziehen wir
von den Jägern aus dem steirischen Vulkanland.*



Aus dem SUPPENTOPF

Rindsuppe | Frittaten A,C,G,L 4,50

Rindsuppe | Leberknödel A,C,G,L 5,00

Rindsuppe | Wildfleischstrudel A,C,G,L 5,00

Rindsuppe | Grießnockerl
mit steirischem Reisgrieß *glutenfrei* C,G,L 5,50

Cremesuppe von Sommergartenkräutern | Blätterteigstangerl
A,C,G,L 5,90

Tomatencremesuppe | Reis
glutenfrei, L 5,50

Hendleinmachsuppe | Steirerhuhn | Bröselknödel
A,C,G,L 5,90



LIEB | LINGS | ES | SEN

Speise, die satt und fröhlich macht;
Anzahl der freigesetzten Glückshormone meist
proportional zu den enthaltenen Kalorien.



SALATECKE

Fitnesssteller

Gegrillte Hendlfiletstreifen an gemischter Salatvariation | Kürbiskernöl

(allergenfrei) 16,90

oder

Gegrillte Hendlfiletstreifen mit Blattsalaten | Kürbiskernöl

(allergenfrei) 14,90

Steira' Bowl

gebackene Hendlfiletstreifen | Salatvariation | Dip | Kürbiskernöl

A,C 16,90

Gemischter Salat mit Kürbiskernöl oder Joghurtdressing G 5,50

Empfehlung:

Knoblauch-
Focaccia 3,90

Grüner Salat mit Kürbiskernöl 4,90

Erdäpfelsalat mit Kürbiskernöl 4,90

FISCH

TIPP

Gebratenes Buntbarschfilet

auf mediterranen Erdäpfel-Gemüse-Gröstl A,C,D,G 19,90

(glutenfrei möglich)

Calamari Wok | Grillgemüse | Sojasoße | Focaccia aus der Hausmanufaktur

A,C,B,G,P 19,90

Gebratenes Forellenfilet

buntes Schmorgemüse | Petersilienerdäpfel | Kräuterbutter

A,C,D,G 21,90

(glutenfrei möglich)

VEGETARISCH

"Steira' Pasta"

Nudeln vom Prasslhof | knackiges Gemüse | Olivenöl | Kürbiskerne

A,C (glutenfrei möglich) 15,90

Käsespätzle | Hexenkäse vom Milchhof Kren

A,C,G 15,90



Für die KLOAN



Donald Duck

kleines Wiener Schnitzel vom Vulkanlandschwein | Pommes | rote Soße
A,C 9,50



Käpt'n Blaubär

Fischstäbchen | Petersilienerdäpfel
A,C 8,00



CLOWN

Gemüsereis | gegrilltes Frankfurter (1 stk) allergenfrei 6,90



Pumuckl

Portion Pommes | rote Soße A 5,50

Kuddelmuddel-Teller

Bandnudeln | kunterbuntes Grillgemüse
A,C 6,50

Räuberteller

Du bekommst deinen eigenen Teller
und stibitzt bei Mama oder Papa
0,00



!!!TIPP!!!
Holunderkracherl
(Familie Christandl
aus Feldbach)

Was Süßes...

Eis-Kasperl

Eis-Sorte nach deiner Wahl
Waffeltüte | Smarties-Augen
A,G 4,20



Palatschinke (1 stk) gefüllt

mit Marmelade aus unserer „Hausmanufaktur“ A,C,G 3,00
oder
mit Schokocreme A,C,F,G,H 3,00



Steirische KLASSIKER

TIPP

Filetpfanne | Vulkanlandschwein
Schweinsmedaillons | Spätzle | Pfefferrahmsoße
A,C,G 20,90

Steak vom Dry Aged Vulkanlandschwein
Speckbohnen | Pommes | Kräuterbutter
A,C,G,M 22,90

Wiener Schnitzel vom Vulkanlandschwein
mit Reis A,C oder Petersilienerdäpfel A,C,G oder Pommes A,C
15,90

Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein
mit Reis oder Petersilienerdäpfel oder Pommes
A,C,G 16,90

Aufpreis auf Huhn 1,00

Rindsgulasch | Premium Rind allergenfrei 12,90



½ steirisches Backhendl | Steirerhuhn A,C 14,50
(Wartezeit ca. 30 Minuten)

Dazu passt:
Erdäpfelsalat mit
Kürbiskernöl 4,90

Aufpreis ohne Haut 1,00



Für NASCHKATZEN

Vom Garten
auf den Teller

Maria's gezogener Obststrudel

mit Obst aus unserem biologischen Hausgarten A,C,G 4,90

+ Portion Schlagobers 1,00

Panna Cotta | Pfirsichspiegel glutenfrei möglich, G 6,90

Kastanienreis | Schokosoße | Preiselbeeren | Schlagobers glutenfrei, G 7,50

Warmer Schokokuchen | Schokosoße | Schlagobers A,C,F,G,H 6,90

Palatschinke (1stk) gefüllt

... mit Marmelade aus unserer „Hausmanufaktur“ A,C,G 3,00

... mit Schokocreme A,C,F,G,H 3,00

Eispalatschinke

Vanilleeis | Schokosoße | Mandelsplitter | Schlagobers A,C,F,G,H 6,50

TIPP

Kürbiskernparfait

Feldbacher Honig | Bauernkernöl | Kürbiskerne glutenfrei,C,G 7,50

Cremiges Prosecco-Sorbet | Zitroneneis glutenfrei, O 6,90

Eiskaffee G 7,90

Bananensplit G 7,90

Heiße Liebe G 8,90

Gemischter Eisbecher (3 Kugeln) G

ohne Schlag | mit Schlag

6,30

7,30

Eis-Sorten - 1 Kugel 2,10

Vanille G | Erdbeere G | Joghurt-Himbeere G

Zitrone laktosefrei | Schokolade G | Stracciatella G



Da wir großen Wert auf Regionalität und Saisonalität legen, beziehen wir einen Großteil unserer Produkte von heimischen Betrieben.

Schweinefleisch: Vulkanlandschwein | Fleischhof Raabtal GmbH | 8324 Berndorf

Rindfleisch: österreichisches Premium Rind | Transgourmet | 8330 Feldbach

Geflügel: Steirerhuhn | Firma Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mBH | 8330 Gniebing

Vulcano Schinken: Vulcano Schinkenmanufaktur GmbH & Co KG

Wild: Jäger unseres Vulkanlandes

Weidegans: Familie Pucher | Gnas

Fisch: Tomberger Kühlkost GmbH | 8330 Feldbach

Karpfen: Vulkanland Fischzentrum Oliver Pilzek | 8330 Feldbach

Forelle: Kulmer Fisch | 8190 Birkfeld

100%iges steirisches Kernöl: Familie Kaufmann | 8350 Höflach

Steirerkren: Fruit Partners GmbH | 8330 Feldbach

Freiland Eier: EderEi - Bernhard Eder | 8330 Mühldorf bei Feldbach

Joghurt: div. Käsesorten | 8330 Raabau

Erdäpfel: Bauernhof Wagner | 8200 Brodingberg bei Gleisdorf

Nudeln: Prasslhof | 8330 Feldbach

Im Sommer und Herbst: Gemüse | Kräuter | Salate von unserem biologischen Hausgarten mit „Herz“

Honig: Imkerei Alois Rauch | 8330 Feldbach

Obst: wie zB Äpfel | Birnen | Weingartenpfirsiche | Zwetschken | Weintrauben | Kirschen | Weichseln | Brombeeren | Himbeeren | Ribisel von unserem biologischen Obstgarten

Marmelade: „Hausmanufaktur“ von unseren geernteten biologischen Früchten

Gebäck: Mehilveredelung Uller | 8330 Feldbach

Fruchtsäfte: Obsthof Reindl | 8350 Höflach, Obstbau Christandl | 8330 Feldbach

Steirisches Bier: Brauunion | 8330 Feldbach, Lava Bräu | 8330 Auersbach

Steirische Weine: Naturweingut Hutter 8330 Reiting b. Feldbach, Weinhof Platzer 8355 Tieschen, Weinbau Lamprecht | 8492 Klösch

Schnäpse: Obsthof Stangl | 8332 Edelsbach, Imkerei Alois Rauch | 8330 Feldbach

Familie Kaplan mit Team

Küchenöffnungszeiten

Dienstag - Samstag: 11:00 Uhr bis 13:30 Uhr und 17:30 Uhr bis 19:30 Uhr

Sonn- und Feiertag: 11:00 Uhr bis 13:00 Uhr

Änderungen vorbehalten!

