

Vorspeise & Suppen

Carpaccio vom Rindsfilet 14,80
sautierte Pilze, frischer Parmesan, Blattsalat
Balsamico-Vinaigrette, Toast und Butter
Rindfleisch aus dem Naturpark Almenland oder Donauland
A|G|L

Klare Rindsuppe
mit hausgemachtem Leberknödel 5,20
oder hausgemachten Kräuterfrittaten 4,90
A|C|G|L

Spezialität des Hauses:

Klöcher Traminercremesuppe 5,90
mit Zimtcroustons
Klöcher Traminer vom hauseigenem Weingut Domittner
A|G|O|L

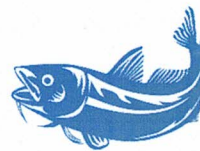
Vegetarisch & Vegan

Gemüsecurry (vegan) 15,90
auf Basmatireis und Kokosmilch
H

Knuspriger Kartoffel-Gemüsepuffer 15,50
mit Hausdressing-Dip, Rucola, Tomaten und Parmesan
Bio-Kartoffeln aus der Region
A|C|G|L



Fisch



Zanderfilet natur

21,50

cremige Rollgerste, Fenchelgemüse

A|C|G|L|O



Vulkanlandschwein / Huhn

Steira Cordon Bleu vom Vulkanland Schwein

20,50

mit Schinken-Käse-Kürbisfülle, in der Kürbiskernpanade gebacken

Kräuterreis, buntes Gemüse

A|C|G|L

Wienerschnitzel vom Vulkanland Schwein

15,90

Petersilienkartoffeln, Preiselbeergarnitur

Bio-Kartoffeln aus der Region

A|C|G|L

Hühnerfilet natur vom Geflügelhof Janitsch

18,20

gefüllt mit Frischkäse & Cremespinat, Polenta

G|L|O

Filetspitzen vom Vulkanland Schwein

23,50

in Pilzsauce, Tagliatelle, buntes Gemüse

A|G|L|O





Rind / Schwein / Huhn

Rostbraten vom Donauland Rind 25,50
an Zwiebelsauce, Speckbohnen, Kartoffelgratin
A|C|G|L|O|S

Medaillons vom Vulkanland Schwein 22,80
im Speckmantel gebraten, grüne Pfeffersauce
Zucchini und Kartoffelkroketten
A|C|G|M|O|L

„Klöcherhof“ Grillteller 20,50
zweierlei vom Vulkanland Schwein, Huhn, Cevapcici, Speck
Pommes frites, Grillgemüse und Curry-Kräuterbutter
Zwiebel Ketchup
G

½ Steirisches Backhendl 16,50
auf Wunsch in der **Kürbiskernpanade** gebacken (Aufpreis: 1,00)
Hühnerfleisch vom Geflügelhof Janitsch aus Kalch
A|C|G

„Steirer Fusion“ 32,00
Unser Spezial-Backhendl – ½ klassisch, ½ in der Kürbiskernpanade
Regional. Knusprig. Unwiderstehlich
A|C|G

*Dazu empfehlen wir unseren
Klöcher Traminer Xero
vom Weingut Günther Domittner.*



Salate

Unsere Salate werden mit steirischem Kürbiskernöl aus der Region angerichtet.

Backhendsalat

15,90

gebackene Hendlstreifen, auf großem
gemischtem Salat mit Kürbiskernöl

Hühnerfleisch vom Geflügelhof Janitsch aus Kalch

A|C|G

Tipp: Hühnerfilet gerne auch *g e g r i l l t* möglich

Gemischter Salat

6,70

G

Blattsalat

5,50

C|M

Kartoffelsalat hausgemacht

6,50

Bio-Kartoffeln aus der Region

A|C|L|M

Beilagen

Pommes frites

Bratkartoffeln

Basmati Reis

Bandnudeln

Buntes-Gemüse

pro Portion/Beilage € 5,00



Süßes / Desserts

Eispalatschinke 8,50

Vanilleeis, Schokoladesauce
Mandelblättchen, Schlagobers
A|C|G|H|L

Topfennockerln im Haselnussmantel 8,90

Fruchteis, Schlagobers mit Amaretto
A|C|G|H

Dreierlei von der Schokolade 8,50

Schokoladekuchen, Milkschokoladeneis
Schokoladesauce, garniert mit Schlagobers
A|C|F|G|H|L

**Tipp: Werfen Sie auch einen Blick in unsere E i s k a r t e -
 unser Team verrät Ihnen gern das Dessert des Tages!**

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

*Bei Feierlichkeiten, berechnen wir für das **Gedeck** und für mitgebrachte **Kuchen** je € 2,50 pro Person. Bei **Umbestellungen** oder **Beilagen-Änderung** berechnen wir einen Aufpreis von € 1,00 pro Änderung (sonntags sind keine Umbestellungen möglich).
Zahlungen mit EC- oder Kreditkarten werden ab einem Betrag von € 30,00 akzeptiert.
Bei einem kleineren Betrag kommt ein Zuschlag von € 1,50 hinzu.*

Allergeninformation gemäß Codex: A= Gluthaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

*** Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.**

