

Herzlich willkommen im Stainzerhof

Fische treffen Frühlingswiesenkräuter: März 2012

Lamm trifft Spargel: 26. April 2012

„Flaschendreher“ im Hotel Stainzerhof: 31. Mai 2012

Das Styriarte Menü zu Gast im Stainzerhof: ab 21. Juni 2012

Schilchersekt Langmann Glas € 3,80

Muskateller Harkamp Glas € 4,10

Stainzerhof Hausbier 0,3l € 2,70
Forstner-Kalsdorf: erfrischende Grapefruit-Töne

Prosecco mit Rhabarbersorbet Glas € 4,10

4-gängiges Überraschungsmenü

Lassen Sie sich überraschen!

Entspannen Sie sich und genießen Sie die Vorfreude auf das, was kommen mag.
Unser Küchenchef Michael Markovec und das gesamte Team
wünschen Ihnen vollen Genuss.

mit Brot . Butter . Erfrischung € 48,00

inklusive Weinbegleitung € 63,00

Sehr gerne stellen wir Ihnen ein vegetarisches Menü zusammen.

Vorspeisen / Suppen

Landsalat

Kräuter / Körner / Samen

mit Erdäpfelstrudel / Urkarotte (V) € 6,90

mit Bio-Hendl / Edelschimmelkarree / Schafskäse € 9,90

Karree von Messner „Absolut Steirisch“

Stainzerhof Beef gehackt

Paprikasorbet / Schmorkarottenmus / Kernöl-Brot

€ 12,90

als Hauptgericht € 18,90

Klare Rindsuppe

Frittaten oder Leberknödel

€ 3,50

Kressecreme-Suppe (V)

Knuspriges Wachtelei

€ 4,90

Mittendrin

Lammeuschel

Sauerampfer-Knödel / Kapern

Lamm von Zotter (Teichalm)

€ 9,80

€ 14,80

Quinoa (V)

Bärlauch Blini / Löwenzahn / Pilze / Ofen Schalotten / Belper Knolle *als Hauptgericht* € 14,80

€ 9,80

Rhabarber Püree

Waldhonigschaum

€ 3,90

(V) steht für Vegetarisches Gericht

Abendgedeck 3,60 Euro pro Person

Hauptgerichte

Wiener oder Schnitzel gebacken	Bio Schwein	€ 9,80
Petersilienerdäpfel / Preiselbeeren	Kalb	€ 17,90
Geschmorte Rindsschulter		€ 17,80
Gespickt / Kren-Polenta / Sautierter Junglauch		
Filetsteak mit Wiesenkräuterkruste		€ 24,80
Bratkartoffeln / Kernöl-Eierspeis / Spinat / Grüner Hafer-Jus		

Fische

treffen Frühlingswiesenkräuter

Wels Carpaccio		€ 12,90
Apfel-Staudensellerie Gazpacho / Bierrettich Wels vom Gut Hornegg (Preding)		
Karpfen Ravioli		€ 10,50
Grammeln / Wildkräuter	als Hauptgericht	€ 15,50
Karpfen vom Gut Hornegg (Preding) / Grammeln vom Messner (ums Eck)		
<hr/>		
Fish 'n' Chips		€ 14,90
Gebackener Amur Karpfen / Gemüse Chips / Erdäpfel-Vogerlsalat / Kräuter-Mayo Amur Karpfen vom Gut Hornegg (Preding)		
Saiblings Filet gedämpft		€ 17,90
Höllerhansl Aufguss / Berglinsen / Rote Rüben / Gewürz Kräuter Saibling von Windisch (St. Stefan) / Höllerhansl-Tee vom Bioladen (Stainz)		
Szegediner Hecht gebraten		€ 17,90
Frühkraut / Ziegenkäse-Taschen / Liebstockpesto Hecht vom Gut Hornegg (Preding)		

Desserts / Käse

Topfenknödel Hollersorbet / Kräuterbrösel	€ 7,90
Buttermilchschnitte Ilse Apfel / Kardamon-Vanilleeis	€ 7,90
Heiße 100 % vom Zotter 100 % Kakao / Rauch-Mandel Parfait / Karamell Zotter Schokoladen, Riegersburg	€ 9,80
Käse Bio-Hofkäserei Deutschmann, Frauental	€ 8,90

Digestif / Süßweine

Moscatel de Setubal Alambre 1996	1/16	€ 3,40
Beerenauslese Tschida Illmitz	1/16	€ 5,50
Cuvée Apfel/Birne Neurath Höfler	2 cl	€ 4,20
Zwetschken Zigarrenbrand Jöbstl	2 cl	€ 6,20

Fragen Sie unbedingt nach unserem Schnapswagen!