

# Mahlzeit im Stainzerhof

WIRTSCHAUS  
STAINZERHOF

## ZUR VORSPEISE

Regionales Gedeck auf Wunsch  
EUR 3,00 pro Person

ENDIVIENSALAT  
Ei | Kartoffel | Speck  
EUR 8,50

WACHTELBRUST  
Kürbis | Pilze  
EUR 14,00

GEFLÄMMTE SALATHERZEN  
Seesaibling | Karotte | Zwiebel  
EUR 13,00

## AUS DEM SUPPENTOPF

RINDSUPPE MIT LEBERPOFESEN  
EUR 4,50

KÜRBIS – APFELCREMESUPPE  
Schwarzbrot | Kernöl  
EUR 6,00

STAINZER SUPPENTOPF  
Mark | Gemüse | Fleisch | Frittaten | Knödel  
EUR 9,00

## GENUSS-Tipp!

Unser Küchenchef überrascht Sie gerne mit einem  
4- oder 5-Gänge Menü!

4 Gänge - EUR 46,00 / 5 Gänge – EUR 56,00  
Gedeck pro Person : EUR 3,00

Bitte beachten Sie, dass unsere Gerichte Allergene enthalten können – fragen Sie einfach unser Team,  
wir informieren Sie gerne persönlich darüber, danke.

## **ZUR HAUPTSPEISE**

### KALBSTAFELSPITZ

Speckbuchtel | Mais | Ratatouille

EUR 20,50

### HIRSCHRÜCKEN

Schnittlauchknödel | Rotkraut | Kohlsprossen

EUR 26,00

### SCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN

Kartoffelsalat | Preiselbeeren

EUR 13,50

### WIENER SCHNITZEL VOM KALB

In Butterschmalz | Petersilienkartoffel | Preiselbeere

EUR 22,50

### WEISSES WALLERFILET

Bierrettich | Kraut | Rübe

EUR 19,50

### GEBACKENES KÜRBISRISOTTO

Kürbiskerne | Parmesan | Kräuteröl

EUR 15,00

## **ZUM DESSERT**

### WILLIAMSBIERNE

Schokolade | gesalzene Karamelleis

EUR 8,50

### ZWETSCHKE

Kuchen | Sorbet | Thymian

EUR 8,50

### WESTSTEIRISCHES KÄSE QUARTETT

von der Hofkäserei Deutschmann | hausgemachtes Chutney

EUR 9,50

## **Unsere Produzenten & Partner**

Eier: Moser, Eibiswald | Fisch: Windisch, St. Stefan ob Stainz | Kalbfleisch: Müller, St. Nikolai / Sausal |  
Kernöl: Moser, Eibiswald | Marmelade: Edlinger, Tomberg | Gemüse: Glockengießer, Deutschlandsberg |  
Lamm: Lämmerhof Lenz, Deutschlandsberg | Honig: Franz Bonstingl, St. Stefan ob Stainz |  
Wurstwaren: Messner, Stainz