

Mahlzeit im Stainerhof

WIRTSCHAUS
STAINERHOF

Regionales Gedeck auf Wunsch: EUR 3,00 pro Person

ZUR VORSPEISE

SALATHERZEN Tomaten Rosmarin Focaccia Parmesan	EUR 8,50
CARPACCIO VOM JUNGSTIER Kartoffelkäse eingelegtes Gemüse Leinsamen	EUR 13,00
SEESAIBLING Gurke Schafskäse Wassermelone Dill	EUR 13,50
SALAT ALS BEILAGE Gemischter Blattsalat	EUR 4,50
Gemischter Salat	EUR 5,00

AUS DEM SUPPENTOPF

RINDSUPPE mit Grießnockerl	EUR 4,50
EIERSCHWAMMERL-KRÄUTERRAHMSUPPE mit Entenstrudel	EUR 6,00
STAINZER SUPPENTOPF Mark Gemüse Fleisch Frittaten Knödel	EUR 9,00



LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!

Unser Küchenchef zaubert für Sie ein 4- oder 5-Gänge-Menü!

4 Gänge: EUR 46,00

5 Gänge: EUR 56,00

Auf Wunsch mit Weinbegleitung; 4 Gänge: EUR 28,00 | 5 Gänge: EUR 32,00

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

BACKERL VOM WAOZSCHWEIN Zwiebel Schupfnudel Kraut	EUR 21,00
FILET VOM SIMMENTALER RIND Pastinake Röstkartoffelflan Schalotte	EUR 29,50
WIENER SCHNITZEL VOM KALB In Butterschmalz Petersilienkartoffel Preiselbeere	EUR 21,50
SCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN Rahmgurken-Blattsalat Preiselbeere	EUR 13,50
WEISSES HEILBUTTFILET Linsen Apfel Karfiol Dill	EUR 22,50
HAUSGEMACHTE GNOCCHI Pilze Blattspinat Liebstöckel	EUR 14,50

ZUM DESSERT

TOPFENKNÖDEL & SAUERKIRSCH Mandel Vanille (Wartezeit ca. 10 Minuten)	EUR 8,50
HEIDELBEERE Schafmilch Citrus	EUR 8,00
WESTSTEIRISCHES KÄSE-QUARTETT von der Hofkäserei Deutschmann hausgemachtes Chutney	EUR 9,50



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