

Mahlzeit im Stainzerhof



Regionales Gedeck auf Wunsch: EUR 4,80 pro Person

ZUR VORSPEISE

VOGERLSALAT	EUR 9,90
Kartoffelrösti gebackenes Ei Kernöl mit gebeizter Forelle	EUR 14,90
KARAMELISIERTER SCHAF-FRISCHKÄSE	EUR 14,80
Schilchergelee Mais Kürbiseis	
BEEF TATAR	EUR 18,80
Trüffelbutter gebeizter Eidotter Schalottenmarmelade	
GEMISCHTER BLATTSALAT	EUR 4,80
als Beilage	

UNSERE SUPPENKREATIONEN

SPARGELCREMESUPPE	EUR 6,80
Gemüsepfesen	
CONSOMMÉ	EUR 7,20
Sherry Morchelravioli	
RINDSUPPE	EUR 4,90
Palatschinkenroulade	



LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!

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

4 Gänge: EUR 57,00

5 Gänge: EUR 67,00

Auf Wunsch mit Weinbegleitung: 4 Gänge: EUR 34,00 | 5 Gänge: EUR 39,00

Gedeck pro Person: EUR 4,80

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

ZUR HAUPTSPEISE

WIENER SCHNITZEL VOM KALB EUR 24,90
in Butterschmalz | Petersilienkartoffel | Preiselbeere

SCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN EUR 16,80
in Butterschmalz | Petersilienkartoffel | Preiselbeere

BACKHENDLSALAT EUR 17,50
Kürbiskernpanade | ausgelöste Oberkeule | Kartoffelsalat | Blattsalat | Kernöl

SPARGEL BOWL EUR 19,80
Kokos | Wilder Brokkoli | Paradeiser | Jasminreis

KALBSRAHMGULASCH EUR 19,80
Sauerrahm | Zitrone | Kräuterspätzle

LAMM EUR 26,80
Bärlauchknödel | Karotte | Rosmarinjus

SAIBLINGSFILET EUR 26,80
Kohlrabi | Erdnuss | Basilikum

ZUM DESSERT

SCHOKOLADE EUR 10,90
Passionsfrucht | Minze | Himbeeren

TOPFEN EUR 11,80
Rhabarber | Erdbeere | Spargeleis

HAUSGEMACHTES SORBET EUR 3,80

KÄSE AUS DER REGION EUR 12,80



Eier & Kernöl: Moser, Eibiswald | Fisch: Windisch, St. Stefan ob Stainz | Kalb: Müller, St. Nikolai im Sausal | Gemüse: Glockengießer, Deutschlandsberg | Lamm: Lämmerhof Lenz, Deutschlandsberg | Schwein: Kainacher, Eibiswald | Wurstwaren: Messner, Stainz