

Mahlzeit im Stainerhof

WIRTSCHAUS
STAINERHOF

ZUR VORSPEISE

VOGERLSALAT Kernöl Ei Speck Kartoffeln	EUR 9,80
BURRATA Rote Rüben Avocado Pistazien	EUR 14,80
ROASTBEEF Asmonte Rucola eingelegte Buchenpilze	EUR 16,50
GEMISCHTER BLATTSALAT	EUR 5,20

UNSERE SUPPENKREATIONEN

KÜRBISSUPPE Kernöl Bergkäse	EUR 6,20
ROTE RÜBENSUPPE Kren Apfel Schwarzbrot	EUR 6,90
STAINZERSUPPENTOPF Frittaten Rindfleisch Wurzelgemüse Grießnockerl	EUR 6,20



Gansl Menü

Gansleinmachsuppe
Bröselknödel | Kastanie | Wurzelgemüse

Gebratenes Gansl
Rotkraut | Apfel | Semmelschnitte

Schokoladen - Tiramisu
Amaretto | Heidelbeere | Kaffee

Euro 43,00

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

ZUR HAUPTSPESI

GEGRILLTER KÜRBIS Granatapfel Feta Jungzwiebel Salbei	EUR 14,80
TAFELSPITZ Schnittlauchsauce Semmelkren Röstkartoffel	EUR 18,00
TAGLIOLINI Trüffel Pinienkerne Asmonte	EUR 21,80
SEESAIBLING Wirsing Kartoffel Haselnuss	EUR 18,80
WIENER SCHNITZEL VOM KALB In Butterschmalz Petersilienkartoffel Preiselbeeren	EUR 24,90
SCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN In Butterschmalz Petersilienkartoffel Preiselbeeren	EUR 16,80
BACKHENDLSALAT Kürbispanade ausgelöste Oberkeule Kartoffelsalat Blattsalat Kernöl	EUR 17,50
HIRSCHKALBSRÜCKEN ROSA GEBRATEN Rotkraut Kohlsprossen Semmelschnitte	EUR 26,80

ZUM DESSERT

CHEESCAKE Himbeer Karamell	EUR 12,80
STAINZERHOF-TIRAMISU Kernöl Schilcher	EUR 9,90
HASELNUSSEIS Weichsel Cookies Schoko	EUR 7,50
REGIONALER KÄSE	EUR 12,80



Eier und 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 | Würstel: Messner, Stainz