




Mahlzeit im Stainzerhof

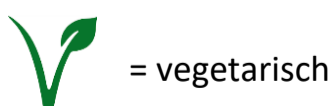


ZUR VORSPEISE

VOGERLSALAT Kernöl Ei Speck Erdäpfel	EUR	9,80
ENDIVIENSALAT  Kernöl Erdäpfel Knoblauch Croutons	EUR	8,40
SAURES RINDFLEISCH mit Zwiebel	EUR	14,80
AVOCADO- GATSCH  Paradeiser Schnittlauch Walnussöl Schwarzbrottoast	EUR	12,40
GEMISCHTER BLATTSALAT 	EUR	5,20

UNSERE SUPPENKREATIONEN

KNOBLAUCHCREMESUPPE  Schwarzbrot Jungzwiebel Kümmel	EUR	6,20
KÜRBISSUPPE  Curry Chili Blätterteigstangerl	EUR	6,90
KRENSUPPE Grammeln Erdäpfel Schnittlauch	EUR	6,50
STAINZERSUPPENTOPF Frittaten Rindfleisch Wurzelgemüse Grießnockerl	EUR	7,20



ZUR HAUPTSPEISE

GEGRILLTER KÜRBIS  EUR 14,80
Granatapfel | Feta | Jungzwiebel

WIENER SCHNITZEL VOM KALB EUR 24,90
Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

STEIERSCHNITZEL EUR 19,80
gefüllt mit Österkron, Geselchtes, Champignons und Jungzwiebel
Kürbispanade | Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

BACKHENDLSALAT EUR 17,50
Kürbispanade | ausgelöste Oberkeule | Erdäpfelsalat
Blattsalat | Kernöl

BREINWURST VOM KREINER EUR 16,50
Erdäpfel | Sauerkraut | Zwiebelsenf

ZWIEBELROSTBRATEN EUR 21,50
Speck | Bohnschadl | Rösti

BAUERNPFANDL  EUR 17,80
mit Schweinsfilet oder vegetarisch | Spätzle | Champignon Sauce | Brokkoli

KALBSBEUSCHERL VOM MÜLLER EUR 19,90
Serviettenknödel | Sauerrahm | Kräuter

FORELLE IM GANZEN GEBRATEN VOM WINDISCH EUR 25,50
in Sterzmehl oder mit Knoblauch-Kräuteröl | Petersilienerdäpfel

ZUM DESSERT

BSOFFENE LIESL  EUR 7,40
mit Schilcher

GRIEBFLAMMARIE EUR 9,80
Zwetschke | Tonkabohne | Zimt

PALATSCHINKE  JE STÜCK
mit hausgemachter Marmelade oder Nougat – Nuss Creme EUR 4,00

4 SORTEN DEUTSCHMANNKÄSE  EUR 14,80
von mild bis Kräftig-perfekt für Sie abgestimmt
dazu 2 verschiedene Gelees vom Kleindienst.



Eier und Kernöl: Moser, Eibiswald | Fisch: Windisch, St. Stefan ob Stainz |
Kalb: Müller, St. Nikolai im Sausal | | Schwein: Steirerfleisch, Wolfsberg im
Schwarzautal Huhn: Steirerhuhn, Lugitsch, Paldau | Würstel: Messner, Stainz |
Gemüse: Glockengießer, Deutschlandsberg | Honig: Peter Freydl, Niedergrail | Käse:
Käserei Deutschmann, Schamberg |