

Mahlzeit im Stainerhof

WIRTSCHAUS
STAINERHOF

ZUR VORSPEISE

RÄUCHERFORELLENMOUSSE

Spargel-Orangensalat | Kaviar

EUR 13,00

VOGERLSALAT

Erdäpfel | Speck | Ei

EUR 13,90

BÄRLAUCHTERRINE

Vogersalat | Kirschtomaten | Balsamico

EUR 12,80

GEMISCHTER BLATTSALAT



EUR 5,90

GEMISCHTER SALAT



Kernöl | Essig

EUR 7,80

UNSERE SUPPENKREATIONEN

BÄRLAUCHCREMESUPPE

Schwarzbrotcroutons | Creme Fraiche

EUR 6,80

SPARGELCREMESUPPE



Petersilienöl | Croutons

EUR 7,20

STAINZER SUPPENTOPF

Frittaten | Rindfleisch | Wurzelgemüse | Grießnockerl

EUR 9,00



= vegi

Eier und Kernöl: Moser, Eibiswald | **Fisch:** Windisch, St. Stefan ob Stainz

Kalb: Müller, St. Nikolai im Sausal | | **Schwein:** Steirerfleisch |

Huhn: Steirerhuhn | **Frankfurter & Käsekrainer:** Messner, Stainz

Käse: Käserei Deutschmann, Schamberg | **Schilcher-Krenn-Senf:** Lukashof, Grafendorf

Reinischkogelhonig: Freydl Peter, Niedergrail



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

ZUR HAUPTSPEISE

GEBACKENES SCHWEINESCHNITZEL Petersilienerdäpfel Preiselbeeren	EUR 18,50
GEFÜLLTES SCHWEINESCHNITZEL Schinken Käse Spargel Petersilienerdäpfel Preiselbeer-Senfsauce	EUR 21,70
HENDL-SPARGELRAGOUT Basmatireis Erbsen	EUR 18,40
SPARGEL Hollandaise Espuma Petersilienerdäpfel	EUR 20,50
SPARGEL Schnittlauchsauce Stainzer-Rohschinken Petersilienerdäpfel	EUR 22,50
RINDERROULADE Erdäpfel-Püree Honig-Zwiebelsauce	EUR 23,00
BACKHENDLSALAT Kürbispanade ausgelöste Oberkeule Erdäpfelsalat Blattsalat Kernöl	EUR 19,00
GEGRILLTE BERGKÄSELAIBCHEN Bärlauchöl Balsamico Blattsalat	EUR 16,20
BÄRLAUCHRISOTTO Asmonte Tomatenessenz Kräuter	EUR 15,70
GEGRILLTE GARNELEN Radicchio Bärlauchpasta	EUR 24,50

ZUM DESSERT

SPARGEL PANNA COTTA Erdbeersauce Karamel		EUR 10,50
TOPFEN-JOGHURT NOCKERL Beerenragout		EUR 8,50
ZWEIERLEI SCHOKOLADE Rhabarber-Erdbeersauce		EUR 12,40