



Mahlzeit im Stainzerhof

WIRTSCHAUS
STAINZERHOF

ZUR VORSPEISE

KALBSBRIES Thymianpanier Rucola	EUR 16,00
KÄFERBOHNENSALAT Ei Krenn Kernöl	EUR 5,90
BURRATA Rucola Tomaten Basilikum Balsamico	EUR 11,80
GEMISCHTER BLATTSALAT 	EUR 5,90
GEMISCHTER SALAT  Kernöl Essig	EUR 7,80

UNSERE SUPPENKREATIONEN

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE Trüffel Schwarzbrot	EUR 7,80
TOMATENCREMESUPPE  Kräuter Crème fraîche	EUR 6,50
STAINZER SUPPENTOPF Frittaten Rindfleisch Wurzelgemüse Grießnockerl	EUR 8,90



= vegetarisch

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, Schwamberg | **Reinischkogel Honig:** 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
GEBACKENES REHSCHNITZEL Selleriesalat Walnuss Preiselbeer-Senfsauce	EUR 21,70
KNUSPRIGER KARFIOL  Humus Petersilienpesto Pistazie	EUR 15,80
TRÜFFELRISOTTO  Asmonte Schnittlauchöl Kräuter	EUR 22,00
WILDKRÄUTERPASTA Asmonte Zitronenöl Balsamico	EUR 17,00
GEGRILLTE HÜHNERBRUST Salatherzen Räucherforellendressing Radieschen	EUR 21,80
BACKHENDLSALAT Kürbispanade ausgelöste Oberkeule Erdäpfelsalat Blattsalat Kernöl	EUR 19,00
GEGRILLTE BERGKÄSELAIBCHEN Basilikumöl Balsamico Blattsalat	EUR 16,20
SAIBLING IM GANZEN GEBRATEN Im Sterzmehl Petersilienerdäpfel Knoblauchbutter	EUR 27,80
SCHWARZER HEILBUTT Rahmspinat Erdäpfellecken Tomatenessenz	EUR 22,50

ZUM DESSERT

HOLUNDER-MELISSENPARFAIT Himbeersauce	EUR 9,50
TOPFEN-JOGHURT NOCKERL Herzkirschragout	EUR 8,50
COOKIE EIS Schokoladensauce Weiße Schokolade Obers	EUR 12,40