Als Vorspeise empfehlen wir:

Hauseigener Rohschinken mit Frischkäsebällchen
A,O,G

Marinierter Vogerlsalat mit Kartofferl und Speck
C,L,O

Salate

Gemischter Salat mit Kürbiskernöl
L,M,G,O

Marinierter Blattsalat mit Kürbiskernöl
O

Kartoffelsalat
L,M

Aus unserem Suppentopf:

Die kräftige Rindsuppe

mit Frittaten, Kaspressknödel, Fleischstrudel
A,C,L,G,O

oder der Semriacher Suppenstrudel
A,C,L,G,O

Unsere Klassiker:

Ein halbes Backhenderl (auf Vorbestellung)
A,C,G

Das gebackene Schweinsschnitzel mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
A,C,G,O

Das „Bauerncordon Bleu“ gefüllt mit Geselchtem, Bergkäse, Zwiebeln, Kren und als Beilage Erbsenreis
A,C,G,O

Unsere Fleischgerichte:

Das Naturschnitzel vom Schwein mit Knoblauchsafterl und Erbsenreis
A,L,G,O

Der Grillteller vom Schwein, Huhn und Rind mit Pommes frites, Grillgemüse und Dipsauce
L,M,G,O

Die gebackenen Hühnerstreifen auf mariniertem Blattsalat
A,C,G,O

Schweinemedaillons in Pfefferrahmsauce mit Kroketten und Bohnenpilzgemüse
A,C,L,G,O

Fisch aus „Iglers“ Fischzucht

Klassische Forelle gebraten mit Petersilienkartoffeln und Knoblauchbutter
D,G,O

Saibling gegrillt mit Bandnudeln in Kräutersauce und Grillgemüse
A,C,D,G,O

Aus der vegetarischen-Küche:

Die Gebackenen Austernpilze mit Petersilienkartoffeln und Kräuterdip
A,C,G,O

Asiatisches Gemüse- Curry mit Reis
L,N,E,G,O

Darf es ein Dessert sein?

Unsere traditionelle „Möstlwirt“ Haustorte
A,C,G,O

Fragen Sie nach unseren hausgemachten Strudeln
A,C,E,G,H,O

Liebe „Steirisches Wirtshaus“ Gutscheinheft Besitzer!

Alle Speisen sind mit € 12,- limitiert

Steirisches WIRTSHAUS