

	STEIRISCHE GOURMET-SNACKBAR	
Suppen	Steirische Pinsa	
Rinderbouillon Gemüsejulienne,Bio Backerbsen oder hausgemachte Schöberl, Schnittlauch (A,C,F,G,L) € 5,9	Pinsa mit Salami Pinsa, Tomaten, Mozzarella, Steirische Salami, Kapernbeeren, Olivenöl (A,G,L,M)	€ 14,20
Karottensuppe Ingwer, Shrimp, Kürbiskerne, Chilli (B,D,G,L) € 6,7	Pinsa mit Schinken Pinsa, Tomaten, Mozzarella, Steirischer Bauernschinken, Zwiebel, Artischockenherzen, Olivenöl (A,G,L,M)	€ 15,30
Vegetarisch Steirische Erbsensuppe hausgemachte Kräutercroutons	Pinsa Gourmet Pinsa, Tomaten, Mozzarella, Steirischer Vulcano Schinken, Rucola, Steirischer Parmigiano, Kapernbeeren, Kürbiskern- & Olivenöl (A,G,L,M)	€ 16,80
(A,C,F,G,L,O) € 6,	Pinsa Veggie Pinsa, Tomaten, Mozzarella, Paprika, Zucchini,	
HomeMade Tomatensuppe	Oliven, Basilikum, Olivenöl (A,G,L,M)	€ 12,90

Oliven, Basilikum, Olivenöl (A,G,L,M)

€ 12,90

HomeMade Wedges		Salate im Glas	
Knusprige Kartoffelspalten mit Rosmarin frisch aus dem Ofen		Blatt- und Feldsalat Kräuter, Dressing nach Wahl, HomeMade Bauernbrot (A,G,L,M)	€ 5,90
Dip nach Wahl	€ 5,80	Salat Mix nach Saison Kräuter, Dressing nach Wahl, HomeMade Bauernbrot (A,G,L,M)	€ 5,90
Dip Yoghurt Kräuter (A,G,L,M) Curry Kräuter (A,C,G,L,M) HomeMade Hot Ketchup (A,L,M,P)		Käferbohnensalat Steirische Käferbohnen, Zwiebel, Kräuter, Kernöl, Dressing nach Wahl,	
Dip extra	€ 1,10	HomeMade Bauernbrot (A,G,L,M)	€ 7,10
Pirkers HomeMade Bauernbrot (A) Ruch Sauerteigbrot, dunkles Bauernbrot	€ 3,20	Dressings Yoghurt & Kräuter (G,L,M) Apfelessig hausgemacht & Kürbiskernöl (L,M) Balsamico & Olivenöl (L,M)	

€ 5,40

mit frischem Basilikum (A,C,F,G,L)

Cakes & Dessert		Nudelgerichte	
Ofenfrische Mehlspeisen,		Hausgemachte Lasagne	
Kuchen & Desserts		traditionell (A,C,F,G,L)	€ 12,50
hausgemacht in unserer Konditorei	€ 4,80	vegetario (A,C,F,G,L)	€ 12,50
Ofenwarme Apfel Feigen Nusskrapfen			
Lebkuchenbrösel, zerlassene Butter (A,C,G,H,N,O)	€ 9,10	Penne	
Ofenwarme Marillen-Schlutzkrapfen		mit hausgemachter Tomatensauce	
Butterbrösel, zerlassene Butter (A,C,G)	€ 9,10	und frischem Basilikum (A,C,F,G,L)	€ 9,80
Schlagobers (G)	€ 2,20	mit hausgemachtem Ragù (A,C,F,G,L)	€ 10,80

Allergeninformation:

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere. In unserem Betrieb werden allergenhaltige und allergenfreie Speisen und Getränke frisch zubereitet. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.



Dirvore	Adde Bo	arata

Dunkles Kornbrot Alpenbutter, Schnittlauch, Meersalz (A,G) oder Alpenbutter, Radieschen, Schnittlauch, Meersalz (A,G)	€ 4,90 € 5,40
Ruch Sauerteigbrot	
Alpenbutter, Tomaten, Zwiebel, Schnittlauch, Meersalz (A,G)	€ 5,40
Ruch Sauerteigbrot	
Alpenbutter, Steirischer Vulcano Schinken (A,G,L,M)	€ 8,60
Pirkers Jausen HomeMade Bauernbrot, Alpenbutter, Steirischer Hart- und Weichkäse, Steirischer Bauernschinken, Steirische Walnuss Salami, Essiggurke, Chutney, Pfefferoni (A,E,G,H,L,M)	€ 15,20
Vulcano Brettl HomeMade Bauernbrot, Steirischer Vulcano Schinken, Steirischer Parmigiano, Weinkäse, Oliven, Kapernbeeren, Pesto Rosso (A,G,L,M)	€ 18,90
Gourmet Brettl Steirische Tapas, Oliven, Kapernbeeren (A,E,G,H,L,M)	€ 11,30

Vom Grill	
Steirisches Grillhendl vom Lugitsch mit hausgemachtem Krautsalat	€ 15,50
Steirisches Hühnerbrüst'l Kräuterbutter, Beilage nach Wahl (A,O,F,G)	€ 18,90
Saftige Medaillons vom heimischen Schwein und Rind Kräuterbutter, Knoblauchbrot, Beilage nach Wahl (A,G)	€ 19,90
Zart rosa Medaillons vom heimischen Rind Kräuterbutter, Knoblauchbrot, Beilage nach Wahl (A,G)	€ 21,90

Vegetarisch Gemüsepfanne

Frisches Gemüse nach Saison, Beilage nach Wahl (A,G) € 14,90

Beilagen

HomeMade Wedges, Dip (A) Gemüse aus der Pfanne (F,L) Salat der Saison (F,L,M)

Wurzelfleisch

Allergeninformation:

Steirisches Wurzelfleisch in Boullion,

Knoblauchbrot hausgemacht (A,G,L,M)

Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Kren, Lorbeer (H,L,M) € 16,90

Schlutzkrapfen

Vegan

Schlutzkrapfen mit Kürbisfülle

Kürbiskernöl, Kürbiskerne (A,L) € 11,90

€ 3,50

€ 18,80

Vegetarisch

Schlutzkrapfen mit Spinatfülle

Alpenbutter,

Steirischer Parmigiano,

Salbei (A,G) € 11,90

Schlutzkrapfen mit Steinpilzfülle

Alpenbutter,

Schnittlauch,

Steirischer Parmigiano,

Salbei (A,G) € 14,20

Wiener Schnitzel

gemischtem Salat (A,G,C)

Knuspriges Wiener Schnitzel vom österr. Qualitätsschwein oder -huhn

mit Erdäpfelsalat (A,G,C) € 16,50 mit HomeMade Wedges und

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere. In unserem Betrieb werden allergenhaltige und allergenfreie Speisen und Getränke frisch zubereitet. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.