

Steirischer Suppentopf

(Rindsuppe mit Nudeln, Grießnockerl
Gemüse und Rindfleisch)

Steirischer Backhendlsalat mit Käferbohnen und Kernöl

Gebratener Gemüse-Kartoffelstrudel

auf Basilikumsauce und Rotkraut

Vegetarisches Nudelteller

Gefüllte Nudel, Spaghetti mit Tomatensauce, Tagliatelle mit Grana

Kärntner Kasnudeln in Butterschmalz und grüner Salat

Gebackene Polenta Scheiben auf Schwammerlsauce
mit Rotkraut und Preiselbeerbirne

Variation im Glas

Preise im Menü: Suppe € 2,90 Haupt € 10,90 Dessert € 5,00
Für Kinder: unter 6 Jahre, Suppe kostenlos Kindergericht € 5,90

Jausen aus eigener Erzeugung

| | |
|--|--------|
| Thalberghof Jausenteller | € 9,80 |
| Hausgemachter Speck, Schinken, Bratl, Käse und Aufstriche | |
| Gemischtes Saures (Sulz, Rindfleisch, Käferbohne) | € 8,90 |
| Saure Sulz mit Käferbohnen und Kernöl | € 6,90 |
| Rindfleischsalat mit Kernöl | € 8,50 |
| Belegtes Brot | € 7,90 |
| Portion Brot | € 1,60 |
| Gemischtes Speckbrot, Käsebrot | € 6,90 |

Jause auf Bestellung zum Mitnehmen !



Getränke Empfehlung

| | | |
|--|----------|--------|
| Aperitif: Zweigelt Frizzante | Glas | € 3,40 |
| Lavanttaler Apfelsaft Naturtrüb | 0,25 lt. | € 2,70 |
| Sauvignon Blanc vom Krikler | 1/8 lt. | € 3,40 |
| Sämling vom Skoff (Gamnitz) | 1/8 lt. | € 3,20 |
| Naturtrüber roter Traubensaft | 0,25 lt. | € 3,20 |

Saisonaes

| | |
|---|---------|
| Vogersalat mit gebratenem Speck und Kartoffel | € 5,90 |
| Murtaler Käs Suppe mit Kren und Kernöl | € 4,70 |
| Spargel Cremesuppe mit Weißbrotkrustel | € 4,70 |
| Gebratene Garnelen mit Knoblauchbutter frische Bärlauchspaghetti und Parmesan | € 18,90 |
| Rosa Kalbsfilet mit Bärlauchcreme Frühlingsgemüse und Venere-Risotto | € 17,90 |
| Gegrillte Beiriedschnitte (220 g) mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Ofenkartoffel | € 18,90 |
| Zweierlei Filet von der Rachauer Forelle mit Krensauce und Wurzelgemüse auf Nudeln gebraten mit Kräuterbutter auf Gemüse | € 16,90 |
| Gebratene frische Forelle aus der Rachau mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffel | € 13,90 |

SPINDLERs Spezialitätenbrände

Quitte, Waldhimbeere, Haselnuss, Butterbirne
Pannonia Dry Gin, Tresterbrand „Ruta“ 2 cl € 4,20

Steirischer Suppentopf

(Rindsuppe m. Nudeln, Grießnockerl
Gemüse und Rindfleisch)

Braten vom Almochsen mit Wurzelsauce
Rotkraut, Serviettenknödel und Preiselbeerbirne

Cordon Bleu oder Wiener Schnitzel vom Schwein
Petersilienkartoffeln und gemischter Salat

Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuter-Tomatenbutter
auf Tagliatelle in Bärlauchsauce, frischer Grana

Piccata Milanese von der Pute auf Tomatensauce
mit Butterspaghetti und Parmesan

Grillteller mit Kräuterbutter, Pikanter Garnitur
Wedges und Speckbohnen

Gebratene Putenmedaillons mit Schwammerlsauce
frisches Gemüse und Butterreis

Variation im Glas

Preise im Menü: Suppe € 2,90 Haupt € 13,90 Dessert € 5,00
Für Kinder: unter 6 Jahre, Suppe kostenlos Kindergericht € 6,90

Desserts Hausgemacht

| |
|--|
| Kaiserschmarren kleine Portion € 5,90 groß € 8,80 mit Zwetschgenröster und Staubzucker |
| Marinierte Waldbeeren mit Vanilleeis , Sahne € 5,80 |
| Mohr im Hemd mit Vanilleeis € 5,60 viel Schlag und Schokosauce |

Haus Schnäpse

| | |
|--|--------|
| Angesetzter Walnuss, Williams Birne | |
| Weichsel, Zirbe, Marille, Kriecherl 2 cl | € 2,80 |