

Als Aperitif empfehlen wir

Drinks for appetizers



Hugo (Soda, Prosecco, Hollersirup, Limette, Minze) € 7,50

Soda, Prosecco, Elder Syrup, Lime, Mint

Lillet Rose mit Prosecco, Soda, Rosensirup, Minze € 7,50

Lillet Rose with Prosecco, Rose Syrup soda, Mint

Aperol Sprizz € 8,20

Soda, Prosecco, Aperol, Orange

Prosecco Superior Extra Dry, Villa Sandi 0,2 € 9,50

Gin Tonic € 9,20

4cl Gin, Limette

Organics Tonic



Weinempfehlung

Weißburgunder " Südsteiermark DAC" € 28,80 1/8 € 4,80

Weingut Gerngross, Kitzack/Südsteiermark

Dichte kraftvolle Nase nach Südfrüchten, Walnüsse und mit fruchtig reifer Stilistik; trocken

Sauvignon Blanc/Amadé Weiß € 31,20 1/8 € 5,20

Weingut Skoff, Südsteiermark

Grünfruchtig, saftige Birnen, auch Anklänge von schwarzen Johannisbeeren und Cassislaub. Herkunftstypisch, frisch und klar mit angenehmer Säure.



Cabernet Sauvignon/Amadé Rot € 31,20 1/8 € 5,20

Weingut K+K, Kirnbauer/Deutschkreuz

Tiefdunkles Violett, typischer Duft nach schwarzen Ribiseln und rotem Pfeffer, am Gaumen mächtig süßliche Herbe, tolle Komplexität, fein abgerundet durch Karamelltöne und tollen Eichentouch.



Hill Side Red € 31,20 1/8 € 5,20

Weingut Hillinger, Burgenland

Kirschnoten, Zwetschkenfrucht und Gewürzanklänge, am Gaumen saftig und rund.

Vorspeisen & Salat/ Starters & Salad

Klassisches Beef Tartare 110g/200g

mit Zwiebelringen und Kapernbeeren,
dazu Toastbrot A/C/M

€ 15,90/21,90

Beef Tartare with butter, capers, onion and toast bread

Fingerfood Asia

4 Minifrühlingsrollen, 4 Knuspergarnelen

Sweet Chili & Sojasauce A/B/C/D/F

€ 11,90

4 spring rolls, 4 crispy shrimps sweet chili sauce & soya sauce

Gemischter Salat G/M/O Small mixed salad



€ 6,50

Gemischte Blattsalate G/M/O Mixed green salad

€ 5,50

Suppen/ soup



Frittatensuppe A/C/G/L/O

€ 5,60

Clear soup with sliced pancakes

Nudelsuppe A/C/G/L/O

€ 5,20

Clear soup with noodles

Knoblauchcremesuppe

mit Croutons A/G/L/O

€ 6,20

Garlic cream soup

Hausgemachte Gulaschsuppe

€ 7,20

mit Gebäck A/G/L

Gulasch soup with bread

Traditionelles/Traditional

Backhendlstreifen auf Blattsalat, Kernöl A/C/G/M/O

Fried chicken on green salad with Styrian pumpkin seed oil € 15,90

Backhendlstreifen auf gemischtem Salat, Kernöl A/C/G/M/O

Fried chicken on mixed salad with Styrian pumpkin seed oil € 17,90

Gordon Bleu vom Schwein

mit Petersilienkartoffel, Preiselbeere A/C/G/L € 18,90

Cordon Bleu from the pork with parsley potatoes and cranberries

Wienerschnitzel vom Schwein

mit Petersilienkartoffel, Preiselbeeren A/C/G/L

Wiener Schnitzel from the pork with parsley potatoes € 17,20

Holzacker Steak

Schweinerückensteaks mit Speck, Zwiebelringen und

Kräuterbutter dazu Speckbohnen und Pommes L/O € 21,90

Grilled pork loin steak with French fries, herb butter, bacon and green beans

Kurz gebratener Zwiebelrostbraten

mit Speckbohnen und Butternockerl A/C/G/L/M/O € 24,90

Roast Beef with onions, green beans with bacon and small dumplings

Stadlpfandl

Schweine Medallions/Pfefferrahmsauce/Butternockerl/Speckbohnen
A/G/L/M/O

Fillet of Pork, pepper sauce, small dumplings, bacon-beans € 24,90

Stadltoast

Gegrillte Beiried Schnitte auf Toastbrot, Zwiebel, Speckscheiben

Salatgarnitur A/G/M/O

Grilled rump steak on toast, with bacon, onion, and salad garnish € 23,90

dazu servieren wir ihnen gerne
1/8 Chardonnay, Weingut Hillinger, Burgenland
€ 4,90

International und Trendig

Beef Burger 200g im Sesambrötchen

Knuspriger Speck, Zwiebel und Pikanter Sauce,
Pommes A/C/G/M/N

€ 17,90

Beef Burger in sesame bread,
crispy ham, onions, burger sauce, with French fries



Burger „Spicy Chicken“

Hühnerfilet gegrillt im Rosmarin-Brötchen, Tomaten,
Mozzarella, dazu Pommes A/C/G

€ 18,90

Burger "Spicy Chicken" in rosemary-bread
grilled chicken filet, tomato, mozzarella, with French fries

Pikante Schweinsripperl

mit Ofenkartoffel, Grillsaucen G/L/M/O
Spareribs with oven-potatoes and sauce dips

€ 19,50

dazu servieren wir ihnen gerne
1/8l Blaufränkisch, Weingut Hillinger, Burgenland
€ 4,80

Chicken Cesar

gegrilltes Hendlfilet auf Eisberg-Salat, Cherrytomaten, Croutons,
Parmesanblätter, Cesar-Dressing A/G/L/M/O

€ 16,90

grilled chicken fillet on lettuce, cherry tomatoes, croutons,
parmesan-chavings, Cesar dressing

Cesar mit gegrillten Garnelen (5 Stück)

gegrillte Garnelen auf Eisberg-Salat, Cherrytomaten, Croutons,
Parmesanblätter, Cesar-Dressing A/G/L/M/O

€ 26,90

gilled shrimp on lettuce, cherry tomatoes, croutons,
parmesan-chavings, Cesar dressing

Beilagen Änderung €1,00/Side dishes changing €1,00

Vegetarish-Vegan/Vegetarian-vegan

Gemüse-Grünkorn-Burger mit Pommes  € 15,90

Avocado-Dip, Tomate, Salat, Zwiebel A/C/G/L

Vegetable-Burger with Avocado dip, tomato, lettuce, onions, French fries

Kasnock´n mit Steirerkäse,  € 16,90

dazu Krautsalat A/C/G/O

“Kasnock´n” dumplings with Ennstaler Styrian Cheese and coleslaw

Ofenkartoffel mit Grillgemüse  € 12,90

mit Käse überbacken, dazu Sauerrahmdip A/G/L/O

Baked potatoes with grilled vegetables, cheese and sour cream

Pizza by & Kids/ Pizza and Kids

Die Pizzen werden bei und nicht hausgemacht, daher ist eine Beilagen
Änderung NICHT möglich

Margherita A/G
Tomatensauce, Käse, Oregano € 9,90
Tomato sauce, cheese, oregano

Diavolo (mittelscharf) A/G
Tomatensauce, Käse, Salami, Pfefferoni, Oregano € 12,90
Tomato sauce, cheese, Salami, pepperoni, oregano

Schinken A/G
Tomatensauce, Käse, Schinken, Oregano € 12,90
Tomato sauce, cheese, ham, oregano

Kinder Wiener vom Schwein A/C/G
mit Pommes und Ketchup € 11,90
Small pork “schnittel” with French fries

2 Stk. Grillwürstel mit Pommes A € 9,90
Grilled sausage with French Fries

Portion Pommes € 6,50

Beilagen Änderung €1,00/Side dishes changing €1,00

Dessert & Eis

Apfelstrudel/mit Schlag A/E/G € 5,20/ € 5,90
Apple Strudel / with cream

Kürbistiramisu A/C/G € 6,50
Pumpkin sees tiramisu

Kaiserschmarren A/C/G/O € 13,50
mit Apfelmus with applesauce

Eispalatschinke A/C/G
mit Schokoladesauce und Schlag
Pancakes with ice cream, chocolate sauce and cream



€ 7,60

Gemischtes Eis A/C/E/F/G/H
(Erdbeer, Schoko, Vanille)
mit Schlag
Mixed ice cream (Strawberry, Chocolate., Vanille)



€ 4,80

€ 5,50

Coupe Danmark A/C/G
3 Kugel Vanilleeis, Schlagobers, Schokosauce
Vanilla ice cream with chocolat sauce and cream



€ 7,50

Extras

Portion Ketchup oder Mayo/Stück € 0,30

Portion Preiselbeeren (Glas 42g)/Stück € 1,20

Allergeninformation lt. LIV-Gesetz

A Weizen, Glutenthaltiges Getreide, daraus hergestellte Erzeugnisse

B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

C Eier und Eierzeugnisse

D Fisch und Fischerzeugnisse

E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F Soja und Sojaerzeugnisse

G Milch und Milcherzeugnisse, Lactose

H Schalenfrüchte

L Sellerie

M Senf und Senferzeugnisse

N Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupine und Lupinenerzeugnisse

R Weichtiere

Hinweis

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass eine genaue Dokumentation der Allergene in der Küche zur Einsicht aufliegt, für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an einen unserer geschulten Mitarbeiter.

Alle unsere Gerichte sind ausdrücklich nicht allergenfrei, für Spuren Allergiker haben wir leider keine Gerichte auf unserer Speisekarte.

Unsere Partner & Wir setzen auf Regionalität & Nachhaltigkeit

- Schweinefleisch, Firma Steirerglück - AMA Zertifiziert, 4xAT
- Rindfleisch, Firma Marcher, Alpenrind, Weizer Rind – AMA Zertifiziert, 4xAT
- Hendlfleisch, Huber´s Landhendl, Titz, Wech – AMA Zertifiziert
- Trockensortiment, Gemüse, Obst, TK, Fisch – Firma Eurogast & Kröswang
- Gemüse, Obst – Firma Gastro Express
- Div. Fleisch & Wurstwaren – Spanberger, Gröbming
- Kernöl – Firma Brauchart
- Steirische Fruchtsäfte – Firma Muhr
- Wein – teilweise direkt von Weingut Heinrich & Weingut Primus Polz
- Restliche Getränke komplett – Brauerei Schladming

Wir versuchen unsere Einkäufe so gut als möglich zu bündeln, damit vermeiden wir sinnlose Anfahrten für Kleinmengen.

Bei Obst und Gemüse setzen wir je nach Verfügbarkeit auf steirische Produkte(Käferbohnen, Ennstaler Kartoffel, Blattsalate, Tomaten, Gurken, etc.)

Die Kulinarwerk Familie!!



Beilagen Änderung €1,00/Side dishes changing €1,00