

# Als Aperitif empfehlen wir

## Drinks for appetizers



**Hugo (Soda, Prosecco, Hollersirup, Limette, Minze)** € 7,90

Soda, Prosecco, Elder Syrup, Lime, Mint

**Lillet Rose mit Prosecco, Soda, Rosensirup, Minze** € 7,90

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, cranberries € 17,20

## **Holz hacker 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-beans

## **Kurz gebratener Zwiebelrostbraten**

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

Roast Beef with onions, bacon-beans 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

## **Rinderfilet Steak 220g**

Ofenkartoffel, Grillgemüse, Pfefferrahmsauce A/G/L/M/O

Beef Steak with oven-potatoes, grilled-vegetables, pepper-sauce € 38,90

# 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 bacon, 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

## **Rinderfilet-Wok**

mit Chili und Ingwer, dazu Jasminreis A/B/C/D/F/G/L/O  
Beef-Filet „Wok“ with chili, ginger and jasmine rice

€ 24,90

## **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

## **Spaghetti Bolognese**

mit frischen Parmesan A,C,G,L

€ 12,90

Spaghetti Bolognese with fresh Parmesan

## Vegetarish-Vegan/Vegetarian-vegan

**Gemüse-Grünkorn-Burger mit Pommes**  € 17,90

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 white cabbage salad

**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 uns nicht hausgemacht, daher ist eine Beilagen Änderung NICHT möglich

**Margherita A/G** € 9,90  
Tomatensauce, Käse, Oregano

Tomato sauce, cheese, oregano

**Diavolo (mittelscharf) A/G** € 12,90  
Tomatensauce, Käse, Salami, Pfefferoni, Oregano

Tomato sauce, cheese, Salami, pepperoni, oregano

**Schinken A/G** € 12,90  
Tomatensauce, Käse, Schinken, Oregano

Tomato sauce, cheese, ham, oregano

**Kinder Wiener vom Schwein A/C/G** € 11,90  
mit Pommes und Ketchup

Small pork “schnitzel” with French fries

**2 Stk. Grillwürstel mit Pommes A** € 9,90

Grilled sausage with French Fries

**Portion Pommes** € 6,50

# 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** € 7,60  
mit Schokoladesauce und Schlag  
Pancakes with ice cream, chocolate sauce and cream



**Gemischtes Eis A/C/E/F/G/H** € 4,80  
(Erdbeer, Schoko, Vanille)  
mit Schlag € 5,50  
Mixed ice cream (Strawberry, Chocolate., Vanille)



**Coupe Danmark A/C/G** € 7,503  
Kugel Vanilleeis, Schlagobers, Schokosauce  
Vanilla ice cream with chocolat sauce and cream



## 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 Sesamenerzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite
- P** Lupine und Lupinenerzeugnisse
- R** Weichtiere

## Die Kulinarwerk Familie!!



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