

# Herzlich Willkommen



**Das schönste Geschenk ist ZEIT  
Zeit zum Reden  
Zeit zum Zuhören  
Zeit zum Lachen  
Zeit zum Essen und Trinken  
ZEIT ZUSAMMEN**

In diesem Sinne wünschen wir einen guten Appetit und schöne Stunden in unserem Haus  
Andrea und Wolfgang Reinprecht,  
sowie das gesamte Fiwi - Team

## *Begrüßungstrunk*

<i>Glas Prosecco DOC</i>	4,90
<i>Weingut Bosco del Merlo auf Wunsch mit Holundersaft</i>	4,90
<i>Glas Uhdlerfrizzante</i>	5,20
<i>Weingut Scheucher, Südoststeiermark</i>	
<i>Italien Spritz - mit Tonic &amp; Eis   alkoholfrei</i>	5,40

alle alkoholischen Getränke enthalten Sulfite und Sulfate



# Genussmenü

***Hausgebeizter Lachs & gegrillter grüner Spargel***  
*Erdbeeren | Blattsalate | Löwenzahndressing*

\*\*\*

***Kräftige Rindsuppe*** mit hausgemachtem Kaspressknödel aus Pinzgauer Bierkäse

\*\*\*

***Sämiges Spargelrisotto*** | heimischer grüner und weißer Spargel | Asmonte  
mit ***Filet von der steirischen Forelle***

oder

***Maishendfilet*** Steirerhuhn - Lugitsch, Feldbach  
Jus | Bärlauch-Kartoffelstampf | glacierte Karotten

\*\*\*

**Überraschungsdessert**

*Preis Menü: 44,-*

## Vorspeisen

**Carpaccio vom Rinderfilet | mit Basilikumpesto gerollt** 15,30  
Vogerl-Salat | Balsamicodressing | Asmonte - Käse  
Rinderfilet - Südoststeirisches Vulkanland  
A,G,H,O

**Hausgebeizter Lachs & gegrillter grüner Spargel** 15,80  
Erdbeeren | Blattsalate | Löwenzahndressing  
D,G

**Vogerl-Kartoffelsalat** 9,80  
Knoblauch-Kernöldressing | geröstete Speck- und Brotwürferl  
A,G,L,M

## Feine Suppen

**Kräftige Rindsuppe mit hausgemachter Einlage** 5,20  
Frittaten oder Leberknödel  
A,C,G,L

**Hausgemachte Kaspressknödelsuppe** aus Pinzgauer Bierkäse 6,20  
A,C,G,L

**Cremesuppe vom heimischen Spargel** 7,20  
Spargelstücke | Bärlauchstangerl  
G,L,O



## Frischer Fisch & Meeresfrüchte

**Gebratenes Zanderfilet | Bärlauchrahmnudeln** 23,90  
A,C,D,G,L,O

**Sämiges Spargelrisotto | heimischer grüner und weißer Spargel | Asmonte**  
G,L,O

**mit Filet von der steirischen Forelle** 25,50  
D  
oder

**mit Rotgarnelen aus Wildfang** 27,50  
B

**Calamari | Knoblauch-Weißweinsud | Weißbrot** 21,50  
A,L,O,R

**Calamari & Rotgarnelen aus Wildfang | Knoblauch - Weißweinsud | Weißbrot** 27,50  
A,B,L,O,R

**Rotgarnelen aus Wildfang im Pfandl** 29,80  
Knoblauch - Öl mit Chili | Weißbrot  
Aus glasklarem Wasser vor der Patagonischen Atlantikküste, Argentinien  
A,B,O

## Pasta & Vegetarisch

**Fettuccine alla Bolognese | Fleisch - Tomatensugo** 12,90  
A,C,L,O

**Weißer & grüner Spargel** 21,50  
hausgemachte Sauce Hollandaise | Petersilkkartoffeln | Rohschinken  
(Wahlweise mit Brauner Butter oder Butterbröseln)  
C,G,L,O

**Sämiges Risotto mit grünem und weißem Spargel | Asmonte Käse** 18,90  
G,L,M,O

**Fettuccine in Bärlauchrahm mit Schafkäse** 18,50  
A,C,G,L,O

**Gemüse mit Kokos-Curry-Creme | Reis** 16,90  
H





## Aus Topf & Pfanne

**Haus - Cordon bleu vom Schwein** 17,80  
mit Bergkäse & Geselchtem gefüllt | Mohn-Brösel-Panier |  
Petersilerdäpfel | gebackene Apfelscheibe | Preiselbeeren  
Bauernhof Höcher - Rein, Gratwein - Straßengel  
A,C,G

**Gebackenes Schnitzel** | Petersilerdäpfel  
Schwein Bauernhof Höcher 13,50  
Pute 14,50  
A,C,G

**Grillteller** 21,-  
mit Schwein & Geflügel | Pommes frites  
Gemüse | Kräuterbutter  
G

## Köstliche Salate

**Steirischer Backhendlsalat** 16,50  
Hendlbrust | Kerndlpanier | Vogerl - Kartoffelsalat | Käferbohnen | Kernöl  
Steirerhuhn - Lugitsch, Feldbach  
A,C,G

**Gebackener Käse vom Weizer Schaf** 15,50  
Kürbiskernmantel | Blattsalat | Dressing | Kernöl  
Weizer Schafbauern, Oststeiermark  
A,C,G

**Steirische Salatschüssel** 15,50  
Vogersalat | Käferbohnen | Erdäpfeln | geröstete Speck- u.  
Schwarzbrotwürfeln | Ei | Knoblauch - Kernölvinaigrette  
A,C,L,M,O

**Bunter Salatteller** | Kürbiskernöl 6,20  
G,L,M,O